



MENU  
DES  
FÊTES



MAISON  
• MASSERON •  
CHARCUTIER - TRAITEUR

2024



# APÉRITIF

## CANAPÉS

Opéra de saumon & crème ciboulette à l'ail  
Mini tartelette Crémeux Carotte & ricotta au curry  
Financier tomate & Dôme d'escargot au beurre aillé  
Bruschetta Thon & œuf de caille  
Millefeuille d'asperge & Foie gras  
Mini Wrap de Homard

PLATEAU DE 6 .....	8,10€
PLATEAU DE 12 .....	15,60€
PLATEAU DE 24 .....	30€

## VERRINES

Crevette curry & crémeux potimarron  
Tiramisu piquillos & jambon de Bayonne  
Velouté petit pois/mangue & crabe  
Truite fumée & Tzatziki  
2,10€ ..... pièce

## PAINS SURPRISE

Charcuterie ....	28€	Poisson ....	35€
Varié ....	32€	Veggie ....	28€

## FOURS SALÉS

Bouchée fromage - Quiche Lorraine- Mini Pizza -  
Feuilleté saucisse - Croque-Monsieur - Quiche saumon &  
ciboulette - Galette provençale

PLATEAU DE 6 .....	6,60€
PLATEAU DE 12 .....	12,70€
PLATEAU DE 24 .....	24,90€

# ENTRÉES

## ENTRÉES FROIDES INDIVIDUELLES

Oeuf norvégien .....	6,10€
Entremet St Jacques & écrevisse au citron vert .....	4,95€
Dôme Foie gras/ magret frit/asperge verte/pain d'épices ....	5,00€
Nid de poireau & Bar aux agrumes .....	5,00€
Rémoulade à l'ancienne/gambas/tomate .....	4,90€
Terrine de poisson (Lotte ou St Jacques ou Homard) .....	4,80€
présentée sur plat + sauce	
1/2 Langouste préparée .....	32,60€
1/2 Langouste nature .....	26,80€

## ENTRÉES CHAUDES INDIVIDUELLES

Coquille St Jacques .....	8,20€
Bouchée à la Reine (avec ris de veau) .....	5,20€
La douzaine d'escargot de Bourgogne .....	15,50€
Brioche Lyonnaise .....	4,20€

## FOIE GRAS

Bocal de foie gras de canard (200g) .....	49,95€
Bocal de foie gras d'oie (200g) .....	54€
Bocal de Terrine "Gourmande" .....	22€
(magret-foie gras canard-pruneaux Armagnac)	
Caille farcie au foie gras .....	12,99€

# PLATS CHAUDS

## POISSONS

- Blanquette de Lotte & clafoutis printanier ..... 19€
- Filet de Bar vapeur – marinière de coquillages  
& gâteau de blettes ..... 19€
- Dos de cabillaud rôti  
& tarte fine de PDT aux herbes ..... 18,50€
- Roulade de sole farcie au brochet  
& risotto parmesan ..... 18,50€
- Duo saumon et St Jacques Velouté petits pois  
& Riz Basmati ..... 19€

## VIANDES

- Suprême de pintade aux morilles  
& PDT farcie au lard fumé ..... 18€
- Gigue de Chevreuil Gd Veneur  
& poire au vin-figue rôtie ..... 18€
- Feuilleté de ris de veau  
& garniture forestière ..... 21,50€
- Pithivier de magret de canard  
& foie gras en chou farci – jus réduit ..... 21€
- Chapon fermier au jus truffé  
& gratin dauphinois-marrons braisés ..... 18€

# PLATS CHAUDS

## A PARTAGER

MIN. 6 PERS.

"P'tit Cochon" (Jambon en croûte) &  
épinards crème *ou* Gratin Dauphinois  
sauce Madère ..... 15,20€ la part  
sauce Périgueux ..... 16,20€ la part

Filet de Bœuf (Origine Française) en brioche &  
Flan aux cèpes  
sauce Madère ..... 19,60€ la part  
sauce Périgueux ..... 20,60 la part

Feuilleté au saumon & sauce Normande  
12,99€ la part

*Magalie & Samuel MASSERON*

*ainsi que leur équipe,*

*vous souhaite de Joyeuses Fêtes de fin d'année.*

# INFORMATIONS

***Pas de commande prise par mail***

Date butoir pour passer commande  
pour le 24 & le 31 Décembre:

**Jeudi 19 Décembre 2024**

## **OUVERTURE EXCEPTIONNELLE**

Dimanches 22 & 29 Décembre 2024

Lundis 23 & 30 Décembre 2024

## **FERMETURE**

Mercredi 25 Décembre 2024

Mercredi 1er Janvier 2025



MAISON  
·MASSERON·  
CHÂBOUTIER - TRAITEUR