BOUTIQUE

GUY LASSAUSAIE

Meilleur Ouvrier de France

Tarif avril 2017

Nous vous remercions de passer votre commande
sur place à la boutique ou par téléphone
au minimum 72h à l'avance

Boutique Guy Lassausaie
69380 Chasselay
tel . 04.78.47.07.41.
http://guy-lassausaie.com

jeudi vendredi samedi lundi
9h00 à 13h00
15h00 à 19h00
dimanche
9h00-13h00

Les terrines

Terrine de foie gras frais de canard mi-cuit	110 € le kilo
Dodine de foie gras frais de canard aux pommes et Sauternes	110 € le kilo
Terrine de foie gras et artichaut truffé	110 € le kilo
Terrine de brochet et homard aux pistaches, sauce américaine	38 € le kilo

Les entrées froides

Chaud-froid de volaille, foie gras et artichaut, salade de mesclun à l'huile de noisette	14 € la portion
Tatin de tomates confites et tourteau, œuf poché et gaspacho	10 € la portion
Saumon fumé par nos soins	52 € le kilo

Les entrées chaudes

Tourte de canard au foie gras, sauce Syrah (minimum 4 pers)	13 € la portion
Quenelle de brochet, sauce homardine	7 € la portion
Vol-au-vent de fruits de mer et crustacés en marinière	18 € la portion
Vol-au-vent de cuisine bourgeoise (ris de veau, volaille, quenelle, écrevisses et morilles, crème au Porto)	18 € la portion

Les verrines froides

Les verrines individuelles de 125 grammes prêtes à servir

Chaud-froid de homard et fèves à l'estragon, crème d'avocat au citron vert	16 €

Les cassolettes chaudes

Cassolette individuelle de 125 grammes à chauffer 15mn au bain-marie à 160°

Flan de foie gras, fricassée d'écrevisses et ris de veau aux morilles	18 €
Royale de petits pois, grenouilles et lentins de chêne, crème à la ciboulette	20 €

Les poissons

Fricassée de homard aux jeunes légumes, sauce américaine	21 € la portion
Viennoise de saumon label rouge Ecosse à la bohémienne, sauce badiane	8 € la portion
Dos de sandre rôti, fricassée de légumes, ail et lard fumé	15 € la portion
Bar de ligne, artichaut en barigoule, pistou à la tomate séchée	19 € la portion
Coulibiac de saumon (en brioche)	minimum 4 personnes 10 € la portion

Les viandes

Selle d'agneau en croûte feuilletée farcie aux lentins de chêne et épinards, jus aux aromates	58 € pour 4 à 5 personnes
Filet de bœuf charolais cuit en brioche, sauce au vin rouge	minimum 4 personnes 19 € la portion
Blanquette de veau à l'ancienne	18 € pour 2 personnes
Cuissot de volaille farci sauce aux morilles	12 € la portion
Pastilla de pintade à l'orientale, jus de cuisson à la coriandre	8 € la portion
Magret de canard, polenta aux olives, parmesan, chèvre frais, jus au poivre long	9 € la portion

Cocotte de purée de pommes de terre aux truffes (100gr de purée 5gr de truffe)	12 € la barquette

Pain surprise au saumon fumé par nos soins	48 pièces	45 € le pain

Feuilletés Apéritif	38 € le kilo

Bouchées chaudes :

escargots, duxelles de champignons, ris de veau	1,80 € pièce

Saucisson pur porc fermier	17 € le kilo
Cervelas pistaché	17 € le kilo
Saucisson en brioche 400 grammes	9 € pièce
Saucisson en brioche 600 grammes	13 € pièce

Sélection de fromages

Saint Marcellin affiné Renée Richard	3,50 € pièce
Saint Félicien	5,00 € pièce
Brillat Savarin	12,00 € pièce
Chèvre frais fermier	5,50 € pièce
Mâconnais	2,50 € pièce
Capra	4,00 € pièce
Rocamadour	1,50 € pièce
Le Berger Plat brebis	4,50 € pièce

La sélection Mons MOF Fromager Affineur

Epoisses	12,00 € pièce
Langres	6,00 € pièce
Camembert	7,00 € pièce
Reblochon	13,00 € pièce
Galette du Beaujolais chèvre	8,00 € pièce
Selle sur Cher chèvre	6,00 € pièce
Bûche Sainte Maure chèvre	9,00 € pièce
Cosne du Port Aubry chèvre	15,00 € pièce
Valençay chèvre	11,00 € pièce
Pérail brebis	7,00 € pièce

Sur commande 48 heures à l'avance

Foie gras de canard cru extra	56 € le kilo

Les pâtisseries

entre 4 et 5 euros la portion suivant le poids
pas de commande de portion
disponibilité à la boutique

Framboisier : **mousseline vanille, framboises, génoise amandes, pâte d'amandes**

Fraisier : **mousseline vanille, fraises, génoise amandes, pâte d'amandes**

Chocolat-orange : **ganache chocolat à l'orange, biscuit chocolat**

Tonka : **biscuit pain de Gènes, mousse légère à la fève de Tonka, mousse chocolat pur Caraïbes et perles craquantes**

Vérone : **bavarois pistache, compotée de griottes, biscuit joconde**

Poire caramel : **mousse au caramel blond, biscuit et poires pochées à la vanille**

Impérial : **mousse chocolat blanc et citron, compotée d'oranges, biscuit pain de Gènes**

Montélimar : **biscuit génoise, gelée de pêche, bavaroise nougat, fruits secs**

Antillais : **mousse passion, agrumes, biscuit noix de coco**

Saint-Honoré : **pâte à choux, crème mousseline vanille, confit de framboises**

Dacquoise Pralinée : **crème mousseline pralinée, dacquoise aux amandes**

Paris-Brest : **Pâte à choux, mousseline pralin**

Gâteau de crêpes : **crêpes, mousseline aux fruits confits macérés au Grand Marnier**

Tarte citron-framboises : **pâte sucrée, crème citron, framboises**

Tarte praline : **pâte sucrée et crème praline**

Tarte aux poires Bourdaloue : **pâte sucrée, crème d'amandes, poires**

Tarte chocolat-miel : **pâte sucrée et ganache chocolat et miel**

Petits fours panachés (tarte praline, tigré chocolat, pyramide griotte, macaron)	38 € le kilo
Tuile	0,80 € pièce
Pâtes de fruits	30 € le kilo

Chocolat en ballotin	72 € le kilo