

BOUTIQUE



GUY LASSAUSAIE

Meilleur Ouvrier de France



Tarif. décembre 2017

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



Boutique Guy Lassausaie

69380 Chasselay

tel . 04.78.47.07.41.

<http://guy-lassausaie.com>



Ouverture de la BOUTIQUE

le dimanche 24 décembre 2017 de 9h00 à 18h00

le lundi 25 décembre 2017 de 9h00 à 13h

le dimanche 31 décembre 2017 de 9h00 à 18h00

le lundi 1er janvier 2018 de 9h00 à 13h

jeudi vendredi samedi lundi 9h00 à 13h00 et 15h00 à 19h00

dimanche 9h00-13h00

Les terrines

Terrine de foie gras frais de canard mi-cuit	114 € le kilo
Dodine de foie gras frais de canard aux pommes et Sauternes	114 € le kilo
Terrine de foie gras et artichaut truffé	114 € le kilo
Pressé de foie gras, volaille fermière de l'Ain et ses légumes de cuisson en gelée	90 € le kilo
Terrine de brochet et homard aux pistaches, sauce américaine	42 € le kilo
Truffe surprise au foie gras de canard, tranche de brioche à toaster	15 € la pièce

Les entrées froides

Gâteau de foie gras de canard et lentilles, gelée de vin rouge au Beaujolais	4 pers 36 € 6 pers 54 €
Saumon fumé par nos soins	58 € le kilo

Les entrées chaudes

Tourte de canard au foie gras, sauce Syrah (minimum 4 pers)	14 € la portion
Quenelle de brochet, sauce homardine	8 € la portion
Soupe de moules de Bouchot à la courte nage safranée	8 € la portion
Vol-au-vent de fruits de mer et crustacés en marinère	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

Salade d'artichauts, homard et champignons, façon grecque de légumes au vinaigre de calamensi	16 € la portion
Gelée de lapin confit au romarin, panna cotta de foie gras, chutney de mangue et cédrat	12 € la portion

Les cassolettes chaudes

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

Royale de petits pois, grenouilles et lentins de chêne, crème à la ciboulette	20 € la portion
---	-----------------

Les poissons

Fricassée de homard aux jeunes légumes, sauce américaine	22 € la portion
Viennoise de saumon label rouge Ecosse à la bohémienne, sauce badiane	9 € 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
Coulubiak 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
Magret de canard, polenta aux olives, parmesan, chèvre frais, jus au poivre long	9 € la portion
Civet de biche, sauce poivrade, oignons pailles, lard et champignons	20 € pour 2 personnes

Préparé du 22 décembre au 1^{er} janvier:

Dinde de Bresse rôtie, le filet rôti au foin sur l'os, la cuisse cuite en ballottine et légumes d'hiver (salsifis, crosnes, cardons)	15 € la portion
Demi-chapon fermier de l'Ain roulé farci et poché sauce aux morilles	Pour 4 à 6 personnes 72 € le demi chapon
Cuisse de lièvre farcie façon royale, sauce poivrade	18 € la portion
Cocotte de purée de pommes de terre aux truffes (100gr de purée 5gr de truffe)	12 € la barquette
Mousseline de marrons	8 € la barquette de 200 gr
Marrons braisés au jus de veau	12 € la barquette de 200 gr
Mélange de légumes d'hiver (salsifis, crosnes, cardons au jus)	12 € la barquette de 200 gr

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

Cervelas pistaché et truffé 3% 47 € 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 64 € le kilo

Caviar de Gironde Perle Noire la boîte de 50 grammes 80 € la boîte

Caviar de Gironde Perle Noire la boîte de 100 grammes 150 € la boîte

LES BUCHES DE NOËL

4 personnes : 22 €

6 personnes : 33 €

8 personnes : 44 €

10 personnes : 55 €

Les bûches Chocolat

Bûche Palet d'Or pur Caraïbes : *ganache au chocolat pur Caraïbes Valrhona, biscuit joconde au cacao*

Bûche Forêt Noire : *Biscuit pain de Gènes chocolat, mousse légère kirsch, mousse chocolat pur Caraïbes et griottines*

Bûche ardéchoise : *mousse marron et Rhum, ganache au chocolat Guanaja, biscuit à la cuillère*

La bûche pralinée

Bûche pralinée noisettes du Piémont : *crème pâtissière pralinée biscuit noisette, nougatine, crème au beurre pralinée*

Les bûches aux fruits

Bûche roulée duo de fruits rouges et Yuzu : *mousse Yuzu et citron, biscuit amandes et cocktail de fruits rouges*

Bûche passion noix de coco : *mousse aux fruits de la passion et banane caramélisée, bavarois au Rhum, ananas et mangues rôties, dacquoise à la noix de coco*

Bûche caramel et poire au miel de montagne : *biscuit joconde aux amandes, poire rôtie au miel, mousse au caramel*

Les bûches glacées

Bûche vanille cassis : *sorbet cassis, parfait glacé à la vanille, meringue et crème Chantilly*

Bûche nougat-framboise : *sorbet framboise, nougat glacé épicé, biscuit amande et meringue*

Les pâtisseries

Entre 4 et 5 euros la portion suivant le poids

Pas de commande de portion, disponibilité à la boutique

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

Ardéchois : mousse châtaigne au Rhum, marrons confits et crémeux Guanaja

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 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



Macarons assortis	boite de 12	11 €
Macarons assortis	boite de 16	15 €
Macarons assortis	boite de 20	18 €

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