

# 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>

jeudi vendredi samedi lundi

9h00 à 13h00

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<sup>er</sup> 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
----------------------	--------------