

BOUTIQUE



GUY LASSAUSAIE

Meilleur Ouvrier de France



Tarif. décembre 2018

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>

lundi 24 : 9h00 à 18h00

mardi 25 : 9h00 à 13h00

lundi 31 : 9h00 à 18h00

mardi 1^{er} : 9h00 à 13h00

Les foies gras

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 et volaille fermière de l'Ain et ses légumes de cuisson en gelée	90 € le kilo
Truffe surprise au foie gras de canard, tranche de brioche à toaster	15 € la pièce

Les entrées froides

Terrine de brochet et homard aux pistaches, sauce américaine	45 € le kilo
Saumon fumé par nos soins	65 € le kilo

Les entrées chaudes

Tourte de canard au foie gras, sauce Syrah (4 ou 6 personnes)	14 € la portion
Quenelle de brochet, sauce homardine	9 € la portion
Soupe de moules de Bouchot à la courte nage safranée	9 € 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 de gambas, champignons et fenouil, façon grecque au vinaigre de calamensi	16 €
Chaud-froid de homard et fèves à l'estragon, crème d'avocat au citron vert	18 €
Gelée de lapin et tomates confites au romarin, purée de carotte et œuf poché	12 €

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 €
---	------

Flan de foie gras, fricassée d'écrevisses et ris de veau aux morilles 22 €

Les poissons

Fricassée de homard aux jeunes légumes, sauce américaine 25 € la portion

Viennoise de saumon label rouge Ecosse à la bohémienne, sauce badiane 10 € la portion

Dos de sandre rôti, légumes racines, jus de veau, ail et lard fumé 18 € la portion

Bar de ligne, girolles et artichaut, pistou à la tomate séchée 22 € la portion

Coulubiak de saumon (en brioche) minimum 4 personnes 13 € la portion

Les viandes

Selle d'agneau en croûte feuilletée farcie aux lentins de chêne et épinards,
jus aux aromates 64 € pour 4 à 5 personnes

Filet de bœuf charolais cuit en brioche, sauce au vin rouge
minimum 4 personnes 22 € la portion

Blanquette de veau à l'ancienne 18 € pour 2 personnes

Cuissot de volaille farci sauce aux morilles 13 € la portion

Magret de canard, polenta aux olives, parmesan, chèvre frais, jus au poivre long 10 € la portion

Civet de biche, sauce poivrade, oignons pailles, lard et champignons 22 € 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) 20 € la portion

Demi-chapon fermier de l'Ain roulé farci et poché sauce aux morilles
Pour 4 à 6 personnes 75 € 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 14 € la barquette de 200 gr

Mélange de légumes d'hiver (salsifis, crosnes, cardons au jus) 14 € la barquette de 200 gr

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

Feuilletés Apéritif 40 € le kilo

Bouchées chaudes :

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

Saucisson pur porc fermier 20 € le kilo

Cervelas pistaché 20 € le kilo

Cervelas pistaché et truffé 3% 52 € le kilo

Saucisson en brioche 400 grammes 10 € pièce

Saucisson en brioche 600 grammes 14 € pièce

Sélection de fromages

Saint Marcellin affiné Renée Richard 3,50 € pièce

Saint Félicien 5,50 € pièce

Brillat Savarin 12,00 € pièce

Mont D'Or

Reblochon 13,00 € pièce

Epoisses 12,00 € pièce

Langres 6,00 € pièce

Camembert 7,00 € pièce

Beaufort d'été 30,00 €/kg

Chèvre frais fermier 5,50 € pièce

Chèvre sec fermier 5,50 € pièce

Capra 4,00 € pièce

Rocamadour 1,50 € pièce

Selle sur Cher chèvre 6,00 € pièce

Bûche Sainte Maure chèvre 8,00 € pièce

Cosne du Port Aubry chèvre 15,00 € pièce

Valençay chèvre 10,00 € pièce

Pérail brebis 6,00 € 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 Guanaja : *mousse et crémeux Guanaja, biscuit sacher 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*

La bûche glacée

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

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

Finger chocolat-vanille : biscuit sacher chocolat, croustillant crémeux chocolat, mousse vanille, chantilly vanille

Finger citron coco : Biscuit madeleine citron, crémeux citron vert, mousse coco, confit citron jaune, meringue coco

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

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

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

Dacquoise Pralinée : crème mousseline pralinée, dacquoise aux amandes

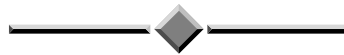
Paris-Brest : Pâte à choux, mousseline pralin

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



Petits fours panachés

40 € le kilo

Tuile

0,80 € pièce



Chocolat en ballotin

76 € le kilo