

Toute l'équipe de la maison **BESSEAS**
vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année



Nos Menus

Menu à 14,50 €/pers

- Médaillon de saumon et crevettes
- Dinde aux marrons
- Gratin forestier
- Fromage blanc

Menu à 16,50 €/pers

- Soufflé de brochet sauce homardine
- Poulet aux écrevisses
- Gratin dauphinois épinard
- Fromage blanc

Menu à 22,50 €/pers

- Foie gras à l'émincé d'artichaut
- Chapon à la crème de morilles
- Flan de duxelles de champignons & Ecrasé de pomme de terre à la Truffe
- Fromage blanc

Menu à 27,00 €/pers

- Foie gras ou Saumon fumé
- Saumon sauce Champagne
- Poulet de Bresse aux morilles entières
- Pomme dauphine & Poêlée Ardéchoise
- Fromage blanc

Nos volailles de fin d'année

Poulet de Bresse à 19,50€/kg, Chapon de Bresse à 42 €/kg, Poularde de Bresse à 36 €/kg (en provenance direct de l'éleveur M. MALIN à ST TRIVIER DE COURTES). Chapon fermier, Poularde fermière, Poulet fermier, Pintade fermière, Dinde fermière, Oie fermière, Canette fermière, Canard fermier, Caille, Magret de canard, Lapin fermier, Cuisse de lapin, Foie gras de canard frais etc..

Nous vous proposons également du Bœuf de WAGYU, sélectionné dans un élevage reconnu pour être le meilleur au monde. Plus d'informations par téléphone ou directement en magasin.

Comme vous avez pu le constater, nous avons choisi de faire exclusivement de la viande «LABEL ROUGE» sélectionné dans les meilleurs élevages de la région comme la Génisse Cularde Charolaise, le Veau fermier et l'Agneau de Ladret

Prix valables à compter du 01/12/2023 jusqu'au 31/01/2024, après merci de bien vouloir nous consulter

Ne pas jeter sur la voie publique

BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

BESSEAS & Fils




11 rue des Écoles 69730 GENAY
Tél. 04 78 98 15 68 - Mail : sarlbessseas@yahoo.fr
Site Internet : www.maisonbesseas.fr



Nos apéritifs



Feuilletés apéritif maison	-----	27,60 €/kg
Mini brioché au foie gras	-----	0,90 €/pièce
Bouchées d'escargots	-----	0,90 €/pièce
Moules farcies à la persillade	-----	1,00€/pièce
Gougères au Comté	-----	0,50 €/pièce
Verrine piperade de poivrons et œufs de caille	-----	1,80 €/pièce
Verrine entremet foie gras et gelée de Champagne	-----	1,80 €/pièce
Mini burger maison	-----	1,50 €/pièce
Mini burger Rossini maison	-----	2,00€/pièce



Nos entrées



Crevettes 20x30	-----	30,00 €/kg
Gratin de fruit de mer	-----	5,00 €/part
Soufflé de brochet sauce homardine	-----	5.20 €/part
Médaille de saumon	-----	4,80 €/part
Soufflé de saumon Ciboulette sauce Normande	-----	5,80 €/part
Assiette fraîcheur	-----	7,80 €/part

(médaille de saumon, crevette, macédoine, avocat, tomate)

Assiette festive au saumon -----	8,80 €/part
<i>(saumon fumé d'Ecosse, tartare de saumon, crevette, avocat, tomate)</i>	
Saumon fumé fait maison -----	9,30 €/100 gr
Terrine aux 2 saumons et merlu -----	32,50 €/kg
Terrine de homard et merlu -----	45,50 €/kg
½ Queue de Langouste -----	19,90 €/pièce
Croustade de Langouste -----	15,00 €/pièce
Coquille St Jacques -----	7,50 €/part
Noix de St Jacques avec sa fondue de poireaux -----	9,60 €/part
Cassolette de St-Jacques et écrevisses sauce hollandaise -	6,00 €/part
Flan d'asperges -----	4,20 €/part
Cassolette de grenouilles -----	5,20 €/part
Bouchée à la reine <i>(jambon, quenelle, champignons)</i> -----	6,00 €/part
Escargots maison -----	8,30 €/la dz.
Foie gras canard 100 % <i>(morceaux d'environ 50 gr)</i> -----	140,00 €/kg
Foie gras à l'émincé d'artichaut -----	9,50 €/part
Assiette gourmande au foie gras -----	9,60 €/part
<i>(foie gras, magret de canard fumé, fond d'artichaut, confit de figues)</i>	



Nos plats Chauds



Filet de loup sauce safranée -----	6,80 €/part
Saumon sauce Champagne -----	7,60 €/part
Filet de sandre sauce Dugléré -----	8,50 €/part
<i>(vin blanc, fumet de poisson, concentré de tomate, crème)</i>	
Fricassée de gambas décortiquées flambées au cognac -	8,80 €/part
Saumon en portefeuille <i>(saumon fumé, comté, asperges)</i> -----	9,00 €/part
Rôti de lotte à la crème d'ail ou à l'américaine -----	12,00 €/part
Poulet à la crème -----	7,90 €/part
Salmis de pintade -----	7,00 €/part
Sot l'y laisse de poulet crème de morilles -----	7,40 €/part
Filet de chapon farci foie gras sauce périgourdine -----	8,40 €/part
Poulet de Bresse aux écrevisses -----	8,50 €/part
Poulet de Bresse aux morilles entières -----	9,00 €/part

Tournedos de magret de canard sauce périgourdine -----	8,10 €/part
Aiguillette de poularde à la crème de trompettes -----	9,40 €/part
Chapon à la crème de morilles -----	9,50 €/part

Civet de sanglier -----	6,80 €/part
Pavé de biche crème de morilles -----	7,90 €/part
Noix de jambon marinée au miel sauce foie gras -----	7,20 €/part
Cuissot de porcelet rôti sauce aux cèpes -----	7,90 €/part

Filet de veau crème de morilles -----	14,00 €/part
Ris de veau crème de morilles -----	15,40 €/part

Souris d'agneau gousse d'ail confites en chemise -----	14,00 €/part
Souris d'agneau crème de morilles -----	15,00 €/part



Nos légumes



Pomme dauphine géante 3 par personne -----	2,40 €/part
Flan de duxelles de champignons 80g -----	2,70 €/part
Gratin dauphinois ou forestier ou épinard -----	3,10 €/part
Gratin aux cèpes -----	3,30 €/part
Champignons persillés ou à la crème -----	3,40 €/part
Risotto aux champignons -----	3,50 €/part
Ecrasé de pomme de terre à la truffe -----	3,60 €/part
Cardons à la moelle -----	3,90 €/part
Marrons -----	4,00 €/part
Poêlée Ardéchoise aux marrons et pleurotes -----	4,40 €/part
Poêlée patate douce et girolles -----	4,80 €/part
Poêlée Sylvestre <i>(cèpes, mousserons, girolles, fèves)</i> -----	5,40 €/part

