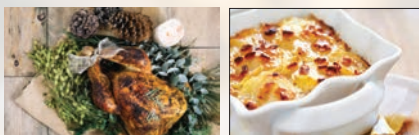


ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes Dauphine géantes (3/pers.) 2.40 € la part
Flan de duxelles de champignons 80g .. 2.70 € la part
Gratin Dauphinois ou forestier
ou épinards 3.50 € la part
Champignons persillés ou à la crème .. 3.40 € la part
Risotto aux champignons 3.50 € la part
Écrasé de pommes de terre à la truffe 4.00 € la part
Cardons à la moëlle 3.90 € la part
Marrons 4.00 € la part
Poêlée Ardéchoises aux marrons
et pleurotes 4.40 € la part
Poêlée Sylvestre (cèpes, mousserons,
girolles, fèves) 5.40 € la part



NOS VOLAILLES DE FIN D'ANNÉE

Poulet de Bresse à 20€/kg, chapon de Bresse à 45€/kg, poularde de Bresse à 39€/kg (en provenance directe 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).

Nous avons choisi de faire exclusivement de la viande «LABEL ROUGE» sélectionnée dans les meilleurs élevages de la région comme la Génisse Cularde Charolaise, le Veau fermier et l'Agneau de Ladret.

Prix valables du 01/12/2025 jusqu'au 31/01/2026.
Après cette date, merci de nous consulter.

MENUS

Menu à 15.50€/pers.

Médailillon de saumon et crevettes
Dinde aux marrons
Gratin forestier
Fromage blanc

Menu à 17.50€/pers.

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

Menu à 23.50€/pers.

Foie gras à l'émincé d'artichaut
Chapon à la crème de morilles
Flan de duxelles de champignons &
Écrasé de pommes de terre à la truffe
Fromage blanc

Menu à 28.00€/pers.

Foie gras ou Saumon fumé
Saumon sauce Champagne
Poulet de Bresse aux morilles entières
Pommes Dauphine & Poêlée Ardéchoise
Fromage blanc

Toute l'équipe de la Maison Besseas
vous souhaite de

BONNES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

VOTRE MAGASIN VOUS ACCUEILLE POUR LES FÊTES

le 24/12 de 7h à 18h30
le 25/12 de 7h à 11h30 et le 31/12 de 7h à 16h
fermé le 1er janvier



CARTE DES FÊTES 2025

BESSEAS & FILS
Boucherie Charcuterie Traiteur

11 rue des Ecoles
69730 GENAY

Tél : 04 78 98 15 68
sarlbesssas@yahoo.fr
www.maisonbesssas.fr

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	1.90 € pièce
Mini burger Rossini maison	2.40 € pièce



ENTRÉES FROIDES

Crevettes (calibre 20/30)	30.00 € le kg
Médaille de saumon	4.80 € la part
Saumon fumé fait maison	9.30 € les 100g
Terrine aux 2 saumons et merlu	32.50 € le kg
1/2 Queue de langouste	19.90 € pièce
Flan d'asperges	4.20 € la part
Foie gras de canard 100% (tranches d'environ 50 gr)	140.00 € le kg
Foie gras à l'émincé d'artichaut	9.50 € la part

ENTRÉES CHAUDES

Gratin de fruits de mer	5.50 € la part
Soufflé de brochet, sauce homardine ..	5.50 € la part
Cassolette de St Jacques et écrevisses, sauce hollandaise	6.50 € la part
Coquilles St Jacques	7.50 € la part
Noix de St Jacques avec sa fondue de poireaux	9.60 € la part
Cassolette de grenouilles	5.50 € la part
Bouchée à la reine (jambon, quenelle, champignons)	6.00 € la part
Escargots maison	8.30 € la 12 ^{aine}



PLATS CHAUDS

- POISSONS -

Filet de loup sauce safranée	6.80 € la part
Paupiette de saumon et fruits de mer sauce normande	7.50 € la part
Saumon sauce champagne	7.60 € la part
Filet de sandre sauce Dugléré (vin blanc, fumet de poisson, concentré de tomates, crème)	8.50 € la part
Fricassée de gambas décortiquées flambées au cognac	8.80 € la part
Rôti de lotte à la crème d'ail ou à l'américaine	12.00 € la part

- VOLAILLES -

Poulet à la crème	6.90 € la part
Sots l'y laisse de poulet, crème de morilles ...	7.40 € la part
Filet de chapon farci foie gras, sauce périgourdine	8.40 € la part
Poulet aux écrevisses	7.50 € la part
Poulet de Bresse aux morilles entières ..	9.00 € la part
Tournedos de magret de canard, sauce périgourdine	8.10 € la part
Dinde aux marrons	6.90 € la part
Aiguillettes de poularde à la crème de trompettes	9.40 € la part
Caille désossée farcie au foie gras	9.50 € la part
Chapon à la crème de morilles	9.90 € la part

- VIANDES & GIBIERS -

Civet de sanglier	6.80€ la part
Noix de jambon marinée au miel, sauce foie gras	7.20€ la part
Cuissot de porcelet rôti, sauce aux cèpes ..	7.90€ la part
Pavé de biche, crème de morilles	7.90€ la part
Confit de veau, sauce cèpes	12.00€ la part
Filet de veau, crème de morilles.....	14.00€ la part
Ris de veau, crème de morilles	15.40€ la part
Souris d'agneau gousse d'ail confites en chemise	13.50€ la part
Souris d'agneau, crème de morilles	14.50€ la part