

BOUTIQUE



GUY LASSAUSAIE

Meilleur Ouvrier de France



Tarif mars 2018

Nous vous remercions de passer votre commande
sur place à la boutique ou par téléphone
au minimum 48 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 minimum 6 personnes	90 € le kilo
Terrine de brochet et homard aux pistaches, sauce américaine	42 € le kilo

Les entrées froides

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
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 €
---	------

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
Coulibiac 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
Pastilla de pintade à l'orientale, jus de cuisson à la coriandre	8 € la portion
Magret de canard, polenta aux olives, parmesan, chèvre frais, jus au poivre long	9 € la portion

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

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 100 grammes 150 € la boîte

Les pâtisseries

entre 4 et 5 euros la portion suivant le poids
pas de commande de portion
disponibilité à la boutique

Framboisier : mousseline vanille, framboises, génoise amandes, pâte d'amandes

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

Rubis : mousseline citron, compotée de fruits rouges, biscuit amande

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

Conquistador : mousse chocolat, caramel, cacahuètes

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



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