

maison cellerier

DEPUIS 1890

CELLERIER AUX HALLES DE LYON PAUL BOCUSE
102, cours Lafayette - 69003 LYON

TRAITEUR
Tél. 04 78 62 37 75

FROMAGERIE
Tél. 04 78 62 37 75

CHARCUTERIE
Tél. 04 78 62 37 75

ECAILLER
Tél. 04 78 62 36 68

SPÉCIALITÉS ITALIENNES «CIAO CIAO»
Tél. 04 78 95 11 99

CELLERIER PRESQU'ÎLE
*5, rue de Brest - 69002 LYON
Tél. 04 78 37 67 26*

CELLERIER CONFLUENCE
*Centre Commercial Confluence - 69002 LYON
Tél. 04 72 40 21 20*

CELLERIER ECULLY
*Centre Commercial Ecully Grand Ouest - 69130 Ecully
Tél. 04 78 62 37 75*

maison cellerier

DEPUIS 1890



*La Maison Cellerier vous souhaite
d'excellentes fêtes de fin d'année*

Décembre 2018 - Ne pas jeter sur la voie publique - Sous réserve d'erreurs typographiques - Les prix sont susceptibles d'évoluer sans préavis

cellerier-halldelyon.com



cellerier-halldelyon.com



LES ENTRÉES

Coquille Saint-Jacques	8,95 €/pièce
Langouste (Demi queue ou entière)	(selon le cours)
Saumon fumé artisanal écossais	75,00 €/kg
Saumon fumé artisanal norvégien	69,00 €/kg
Saumon fumé Balik TSAR NIKOLAJ de la Maison Prunier	(Nous consulter)
Sélection de Taramas (tarama à la poutargue, tarama au piment d'Espelette, Tarama cabillaud, tarama au caviar, tarama à la truffe d'été)	De 3,50 € à 7,50 € le pot de 90g
Foie gras de canard maison	49,00 €/500g 96,00 €/kg
Foie gras de canard maison entier mi-cuit IGP Sud-Ouest	63,00 €/450g 140,00 €/kg
Foie gras d'oie entier mi-cuit IGP Sud-Ouest	120,00 €/450g 260,00 €/kg
Foie gras d'oie entier mi-cuit à la Truffe Melanosporum 3% IGP Sud-Ouest	374,00 €/kg

CAVIAR MAISON CELLERIER

Notre sélection de caviars

(prix nous consulter)
(Esturgeon blanc, Baeri Français, Oscîère, Caviar Platine, Oscîère Impérial, BelugaXBaeri, Beluga Iran)

LES PLATS CUISINÉS - POISSONS

Gratin de queues de langoustes	99,00 €/kg (25,00 € la portion = 250g)
Timbale de Saint-Jacques safranée	8,90 €/pièce
Lotte à l'armoricaine	86,00 €/kg (21,50 € la portion = 250g)
Darne de Saumon	46,00 €/kg (environ 8,00 €/pièce)
Poêlée de Saint-Jacques à la Truffe Tuber Melanosporum	130,00 €/kg (32,50 € la portion = 250g)

LES PLATS CUISINÉS - VIANDES

Civet de Lièvre	46,00 €/kg (13,80 € la portion = 300g)
Civet de Marcassin	49,00 €/kg (14,70 € la portion = 300g)
Gigue de Chevreuil	56,00 €/kg (16,80 € la portion = 300g)
Poulet aux Morilles	56,00 €/kg (16,80 € la portion = 300g)
Dinde farcie fermière du Gers	52,00 €/kg (15,60 € la portion = 300g)
Chapon fermier du Gers	52,00 €/kg (15,60 € la portion = 300g)
Boeuf Wellington	89,00 €/kg (22,25 € la portion = 250g)

LES ACCOMPAGNEMENTS

Purée de marrons	25,00 €/kg
Purée de céleri	22,00 €/kg
Gratin de cardons à la moelle	32,00 €/kg
Gratin dauphinois	20,90 €/kg
Ravioles aux morilles	56,00 €/kg

LES VOLAILLES À PRÉPARER

Chapon de Bresse	42,00 €/kg
Poularde de Bresse	32,00 €/kg
Mini Chapon	20,95 €/kg
Chapon du Gers	19,95 €/kg
Poularde du Gers	19,95 €/kg
Dinde du Gers	18,95 €/kg

LES FROMAGES

Le truffé par Cellierier

7,20 €/pièce
Les plateaux du Maître Fromager

Prix selon la sélection des fromages (nous consulter)

LES BÛCHES PÂTISSIÈRES DE NOËL

Taille Unique (6/8 Parts) : 36,00 €

Bûchette Individuelle : 5,00 €

Bûche Marron Chocolat : meringue, génoise chocolat, crème fouettée au chocolat, crème de marrons, brisures de marrons confits.

Bûche Inspiration : biscuit dacquoise, crème fouettée au chocolat au lait et pâte de noisettes, poêlée d'abricots, zeste de citron vert.

Bûche Truffe : meringue, génoise chocolat, crème fouettée au chocolat.

Bûche Noël : biscuit brownies, chocolat grand cru 70%, crème fouettée, caramel beurre salé au sel de Guérande.

Bûche Combale : meringue, génoise chocolat, crème fouettée à la crème de marrons, brisures de marrons confits.

Bûche Duo Fraises Framboises : biscuit léger aux amandes et aux pistaches, mousseline vanille, purée de fraises et crème fouettée, fraises des bois, framboises, macarons framboise.

Bûche Wymba Chocolat : biscuit dacquoise, croustillant praliné aux noisettes, crème fouettée au chocolat grand cru 70%, macarons chocolat dorés à l'or fin.

Bûche Charlotte Chocolat - Poire : biscuit à la cuillère, mousse au chocolat grand cru, bavaroise de poires, poires coupées et coulis de framboises, macarons aux amandes.

LES ENTREMETS DES FÊTES

4 personnes : 26,00 €

6 personnes : 29,00 €

8 personnes : 34,00 €

Palissy : biscuit dacquoise, croustillant praliné aux noisettes, crème fouettée au chocolat grand cru 70%, macarons chocolat dorés à l'or fin.

Duo Fraises Framboises : biscuit léger aux amandes, mousseline vanille, purée de fraises et crème fouettée, fraises des bois, framboises.

Truffe : génoise chocolat, crème fouettée au chocolat.

Charlotte Poire : biscuit à la cuillère, bavaroise de poires coupées et coulis de framboises.

Combale : génoise chocolat, crème fouettée à la crème de marrons, brisures de marrons confits.

LES AUTRES PÂTISSERIES

Tarte aux framboises	4 personnes : 19,00 €	6 personnes : 27,00 €
Tarte aux pralines	4 personnes : 17,00 €	6 personnes : 24,00 €
Le Saint-Honoré	4 personnes : 20,00 €	6 personnes : 27,00 €

LES GOURMANDISES

Les mendiants	86,00 €/kg	Les madeleines au miel	1,50 €/pièce
Les marrons confits brisés	49,50 €/kg	Le pain d'épices maison gingembre	25,80 €/kg
Marron gros cassé	89,50 €/kg	Les gâteaux de soirée	1,80 €/pièce
Marron glacé enveloppé	110,00 €/kg	La confiture de Noël	6,90 €/pièce
Les pâtes de fruits maison	51,00 €/kg		