

J E A N - L U C M A I S S O N

M A Î T R E A R T I S A N



32, GRANDE RUE
69220 CERCIÉ
TÉL. 04 74 66 82 60
traiteur.maisonjeanluc@orange.fr

1998-2018
20 ans
à vos côtés

Retrouvez
dans ce livret des
clins d'oeil à notre
première carte

BOUCHER CHARCUTIER PÂTISSIER TRAITEUR

VENEZ DÉCOUVRIR NOTRE ESPACE GOURMAND...

NOS GAMMES DE PRODUITS FRAIS ÉLABORÉS À PARTIR DE MATIÈRES PREMIÈRES SÉLECTIONNÉES AUPRÈS DE FOURNISSEURS LOCAUX (BŒUFS ÉLEVÉS DANS L'AIN, AGNEAUX ET VEAUX DU LIMOUSIN CHOISIS À CORBAS, VOLAILLES PROVENANT DE BOURGOGNE, PRIMEUR ET PRODUITS LAITIERS DE L'AIN...)

TOUS NOS PRODUITS SONT FABRIQUÉS DANS NOS LABORATOIRES PAR DES PROFESSIONNELS DE L'ALIMENTAIRE. NOUS POUVONS ARBORER FIÈREMENT LE NOUVEAU LOGO "FAIT MAISON". EN EFFET, TOUS NOS PRODUITS SONT FABRIQUÉS CHEZ NOUS EN BEAUJOLAIS.

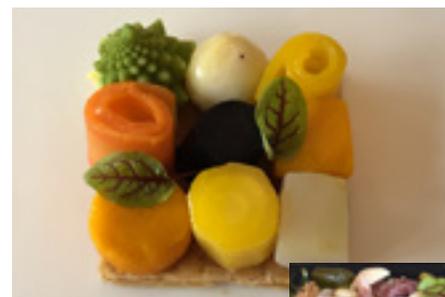
NOTRE ÉQUIPE SE COMPOSE DE TRAITEURS, DE CUISINIERS, DE CHARCUTIERS, DE BOUCHERS ET DE PÂTISSIERS QUI ONT LA PASSION DES BONNES CHOSES.

CHAQUE ANNÉE, NOTRE PERSONNEL EST FORMÉ AUX NORMES D'HYGIÈNE, ET DIFFÉRENTS STAGES METTANT EN AVANT LES NOUVELLES TECHNIQUES ET TENDANCES SONT EFFECTUÉS.

NOTRE SERVICE TRAITEUR ORGANISE TOUS TYPES D'ÉVÉNEMENTS POUR LES PARTICULIERS, LES ENTREPRISES ET LES ASSOCIATIONS.



Dôme d'omble chevalier



Tarte fine
aux légumes de saison

Géométrie de foie gras
viande des Grisons



Médaillon de lotte
chorizo cular
sauce langoustine



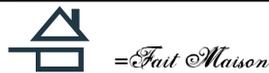
Bûche Champenoise



Mini-brochette



Pièces Cocktail



=Fait Maison

PLATEAU DE SAUMON (FROID)

ÉMINCÉ DE SAUMON FUMÉ, QUARTIERS BEURRE ET CITRON

..... LE PLATEAU DE 300 G 25 €

PLATEAU DE CHARCUTERIE BEAUJOLAISE (FROID)

ASSORTIMENT DE ROSETTE, MINI-PÂTÉ CROÛTE, CHIFFONNADE DE JAMBON BLANC,

CHIFFONNADE DE JAMBON CRU, GRESSINS. LE PLATEAU DE 500 G 20 €

CANAPÉS SALÉS (FROID)

CRÉMEUX BRESSE BLEU POULET, QUEUE DE CREVETTES AU CALAMENSI, MAGRET DE CANARD FUMÉ ET FIGUE, MOUSSE DE FOIE GRAS NOISETTES GRILLÉES LE PLATEAU DE 20 PIÈCES 24 €

FEUILLETÉS SALÉS (À CHAUFFER)

CREVETTE, CHORIZO, TOMATE, JAMBON ET CHAMPIGNONS, ANCHOÏADE, FROMAGE, SAUCISSE, CROISSANT JAMBON..... LE KILO 36 €

VERRINES EN PORCELAINES OU VERRE (FROID)

ÉPEAUTRE ESTURGEON FUMÉ, MAGRET DE CANARD FUMÉ BAVAROIS DE CÈPES, TRUITE ET CRÉMEUX AU RAIFORT, CARPACCIO SAUMON CITRON CONFIT, FOIE GRAS POMME SAUTERNES LE PLATEAU DE 10 PIÈCES 25 €

VERRINES EN PORCELAINES OU VERRE (CHAUDES)

DÈS DE TOPINAMBOUR FOIE GRAS FRUITS SECS, RIS DE VEAU MORILLES, CRÈME BRÛLÉE DE FOIE GRAS, FONDUE DE POIREAUX HOMARD, SAINT-JACQUES PATATES DOUCES LE PLATEAU DE 10 PIÈCES 25 €

MINI-BROCHETTES (FROID)

DÈS DE SAUMON GRAVLAKS, BILLE DE FOIE GRAS AUX ÉCLATS DE FRUITS SECS, QUEUE DE CREVETTE ET MANGUE, DÈS DE BŒUF EXTRA JUSTE SAISI À LA MOUTARDE, MINI TOMATE CERISE ET CHÈVRE FRAIS LE PLATEAU DE 20 PIÈCES 30 €

ASSORTIMENT PETITS FOURS PRESTIGES (À CHAUFFER)

MOELLEUX ESCARGOT, BURGER BŒUF FOIE GRAS, AUMÔNIÈRE DE SAINT-JACQUES, PAIN BAGNAT POULET PROVENÇAL. LE PLATEAU DE 20 PIÈCES 40 €

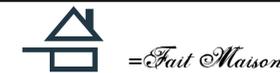
PLATEAU DE WRAPS (FROID)

MI-CHÈVRE MIEL FRUITS SECS, VEAU FOIE GRAS ÉPINARD, MARLIN FUMÉ CORIANDRE, POULET CRÉOLE, SAUMON FINES HERBES. LE PLATEAU DE 20 PIÈCES 20 €

TAPAS (FROID)

SARDINE FRAÎCHE ET TAPENADE, TARTARE DE SAINT-JACQUES HUILE VIERGE, BACON OELIF DE CAILLE, BLINIS ÉPINARD SAUMON, INVOLTINI JAMBON CRU FROMAGE LE PLATEAU DE 20 PIÈCES 36 €

Hors d'œuvres froids les poissons



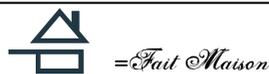
=Fait Maison

(PORTION DE 90 G ENVIRON)

HUÎTRE OUVERTE FINE DE CLAIRE N°3 SUR ASSIETTE AVEC SON VINAIGRE À L'ÉCHALOTE. 16,00 € LA DZ
DUO DE TRUITE ET CABILLAUD EN TERRINE 3,20 € LES 100 G
DEMI-QUEUE DE LANGOUSTE DE CUBA. 21,00 € LA PIÈCE
GAMBAS FRAÎCHES, CUITES PAR NOS SOINS 3,30 € LES 100 G
SAUMON FUMÉ (FUMÉ DE FAÇON ARTISANALE DANS L'AIN) TRANCHÉ MAIN. 7,50 € LES 100 G
MÉDAILLON DE SANDRE. 4,70 € LA PIÈCE
DÔME D'OMBLE CHEVALIER SUR SA JULIENNE DE LÉGUMES DE SAISON AU VINAIGRE DE CALAMANSI 5,70 € LA PIÈCE
SPIRALE DE LA DOMBES : FILET DE SANDRE AUX HERBES FRAÎCHES, CUISSE DE GRENOUILLE DÉSOSSÉE ET CARPE FUMÉE 6,00 € LA PIÈCE
CARRÉ DE NOIX DE ST-JACQUES CRÉMEUX DE YUZU VINAIGRETTE AGRUMES 6,80 € LA PIÈCE
SUCCULENT DE SAINT-JACQUES ET GAMBAS, PIPETTE AUX AGRUMES 6,90 € LA PIÈCE
ARLEQUIN DE TRUITE ET BAVAROIS D'OSEILLE 5,80 € LA PIÈCE

SUPPLÉMENT DE 1,30 € PAR PERSONNE POUR LA MISE SUR PLAT AVEC UNE CREVETTE ET DE LA MAYONNAISE (FACULTATIF).

Hors-d'oeuvres froids: variés



=Fait Maison

(PORTION DE 90 G ENVIRON)

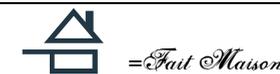
BALLOTTINE DE PINTADEAU AUX MORILLES	4,40 € LES 100 G
BALLOTTINE DE CANARD PISTACHÉE	3,00 € LES 100 G
BALLOTTINE DE FILET DE PERDREAUX, FOIE GRAS ET CÈPES	4,10 € LES 100 G
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER FRANÇAIS	7,50 € LES 60 G*
ESCALOPE DE FOIE GRAS CRU (PRÊT À POÊLER DE 40 À 50 G).	4,00 € LA PIÈCE
PÂTÉ EN CROÛTE « EXCELLENCE » GIBIER, RIS DE VEALI ET FOIE GRAS	3,95 € LES 100 G
COCON DE FOIE GRAS GLACÉ AU VIN MUSCAT SUR UN CONFIT DE POIRE ET GINGEMBRE.	8,00 € LA PIÈCE
LINGOT LANDAIS : FOIE GRAS, MAGRET FUMÉ, NOIX, CÉSIER CONFIT, COMPOTÉE D'OIGNONS, CUISSÉ DE CAILLE FUMÉE	7,00 € LA PIÈCE
GÉOMÉTRIE DE FOIE GRAS ET VIANDE DES GRISONS SUR UNE BASE CROUSTILLANTE AUX GRAINES	6,80 € LA PIÈCE
COMPRESSION DE FOIE GRAS DE CANARD POMME ET CANELLE	6,00 € LA PIÈCE
BISEAUX DE FOIE GRAS ET MAGRET DE CANARD SUR SON SABLÉ AU COMTÉ.	7,50 € LA PIÈCE

* UNE PORTION D'ENVIRON 60 G SOIT 125 € LE KILO

SUPPLÉMENT DE 1,30 € PAR PERSONNE POUR LA MISE SUR PLAT AVEC UN DÉCOR DE FRUITS
ET LÉGUMES FRAIS (FACULTATIF).



Hors-d'oeuvres chauds

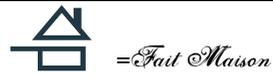


=Fait Maison

CERVELAS TRUFFÉ À 3 % ET PISTACHÉ	55,00 € LE KG
BOUDIN BLANC TRUFFÉ À 3 % AUX AMANDES	33,00 € LE KG
FEUILLETÉS AUX ESCARGOTS	11,00 € LA DOUZAINE
ESCARGOTS EN COQUILLE (TRÈS GROS)	9,80 € LA DOUZAINE
COQUILLE ST-JACQUES	8,40 € LA PORTION
SOUFFLÉ DE BROCHET ÉCREVISSES ET SON JUS COMME UNE BISQUE.	7,00 € LA PORTION
RISOTTO DE SAINT-JACQUES ET HOMARD PARFUMÉ À LA TRUFFE	16,00 € LA PORTION
PORCELAINES DU PÊCHEUR (ROUGET, LOTTE, ÉCREVISSES)	10,00 € LA PORTION
ROULADE DE BAR ET LANGOUSTINE AU VIN JAUNE.	9,00 € LA PORTION
NOIX DE ST-JACQUES SANS CORAIL RÔTIES ET SON CRÉMEUX DE POTIRON À L'HUILE DE NOISETTE	11,00 € LA PORTION
GRATIN DE FRUITS DE MER COMME "Y'A 20 ANS"	9,50 € LA PORTION
MÉDAILLON DE LOTTE ACCOMPAGNÉ DE SA TRANCHE DE CHORIZO CULAR SAUCE LANGOUSTINE	10,00 € LA PORTION
FILET DE SANDRE, FONDUE DE POIREAUX AU CHARDONNAY.	6,50 € LA PORTION



Volailles rôties en sauce ou crues



=Fait Maison

PIGEON	26,00 € LE KG
CAILLE	5,50 € LA PIÈCE
OIE FERMIÈRE	22,20 € LE KG
CHAPON FERMIER	18,60 € LE KG
PINTADE CHAPONNÉE	22,00 € LE KG
DINDE FERMIÈRE	18,40 € LE KG
FARCE FINE DE VOLAILLE À LA TRUFFE	27,00 € LA PORTION
POULET DE BRESSE À LA CRÈME ET AUX MORILLES	14,00 € LA PORTION
POULET FERMIER AUX MORILLES À LA CRÈME	11,00 € LA PORTION
TOURNEDOS DE MAGRET DE CANARD FAÇON ROSSINI (MÉDAILLON DE FOIE GRAS)	14,00 € LA PORTION
COCOTTE DE POULARDE FERMIÈRE, RIS DE VEAU CÈPES ET FOIE GRAS	12,50 € LA PORTION
TOURNEDOS DE FILET DE CHAPON FARCI AU FOIE GRAS	11,00 € LA PORTION
SUPRÊME DE PINTADE FERMIÈRE SAUCE AU VIN JAUNE	9,00 € LA PORTION
MAGRET DE CANARD ET SON JUS AU ROMARIN DE CERCIÉ	9,00 € LA PORTION
FRICASSÉE DE CHAPON ET SON VELOUTÉ DES SOUS-BOIS	7,00 € LA PORTION

LES VOLAILLES FESTIVES PEUVENT ÊTRE PROPOSÉES CUITES ET DÉCOUPÉES DANS LEUR JUS
POUR UN SUPPLÉMENT DE 13,00 €



Gibiers en sauce



=Fait Maison

GIBIERS CRUS (GIGUE, DÉCOUPÉ DE CHEVREUIL, CUISSOT, DÉCOUPÉ DE SANGLIER)	SELON LES COURS
CIVET DE MARCASSIN PURE TRADITION	7,00 € LA PORTION
FILET DE SANGLIER AUX MORILLES ET JUS CORSÉ	10,00 € LA PORTION
LIÈVRE À LA ROYALE (MÉDAILLON DE LIÈVRE DÉSOSSÉ, COEUR DE FOIE GRAS)	13,00 € LA PORTION
ESTOUFFADE AUX TROIS GIBIERS SAUCE CIVET (MARCASSIN, CERF, CHEVREUIL)	9,00 € LA PORTION
NOISETTES DE CHEVREUIL ET SON JUS AUX ÉPICES COMME UN VIN CHAUD	12,00 € LA PORTION
PAVÉ DE CERF RÔTI, RÉDUCTION MÛRES ET GRAINES DE FENOUIL	9,50 € LA PORTION

Viandes rôties



=Fait Maison

FILET DE BŒUF EN CROÛTE AUX MORILLES	15,00 € LA PORTION
PIÈCE DE BŒUF «EXTRA» DE L'ÉLEVAGE DURAND SAUCE AU POIVRE VERT	8,00 € LA PORTION
CASSOLETTE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES	12,00 € LA PORTION
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE 72 H EN BASSE TEMPÉRATURE	12,00 € LA PORTION
FONDANT DE VEAU RÔTI À LA FLEUR DE SEL EN CROÛTE D'AMANDE JUS CORSÉ	9,00 € LA PORTION
LE TRADITIONNEL MÉDAILLON DE NOIX DE VEAU SAUCE AUX MORILLES	10,00 € LA PORTION
RETOUR À LA TRADITION : BOUCHÉE À LA REINE RIS DE VEAU, CHAMPIGNONS, DÉS DE VOLAILLE, QUIENELLE DE VEAU	10,00 € LA PORTION
FILET DE VEAU DE LAIT SAUCE FOIE GRAS	12,50 € LA PORTION



Légumes et gratins divers



=Fait Maison

GRATIN DAUPHINOIS	2,90 € LA PORTION
GRATIN DE CARDONS	4,15€ LA PORTION
CRÊPES VONNASSIENNES	2,70 € LES 100 G
POÊLÉE D'HIVER (TOPINAMBOUR, PANAIS, CROSNES, POTIRON).	3,50 € LA PORTION
RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS	3,20 € LA PORTION
MEDLEY DE CAROTTES MULTICOLORES ET CHÂTAIGNES.	4,00 € LA PORTION
DUO DE POLENTA ET POTIMARRON	3,00 € LA PORTION
BAVAROIS DU POTAGER CAROTTES ET PANAIS	2,90 € LA PORTION
TATIN DE POTIMARRONS ET POMMES	3,10 € LA PORTION
DÔME D'ENDIVE ET TOPINAMBOUR	3,50 € LA PORTION
TARTE FINE AUX LÉGUMES DE SAISON	3,20 € LA PORTION



Desserts



=Fait Maison

4,20 € LA PART

BÛCHE DE 4 PERSONNES MINIMUM

CHAMPENOISE : SABLÉ CHOCOLAT, PAIN DE GÈNE CHOCOLAT, CRÉMEUX FRAMBOISE, MOUSSE CHAMPAGNE
DÉLICE DE BROUILLY : BISCUIT AMANDE, PRALINÉ FEUILLETÉ, MOUSSE CHOCOLAT
IPANEMA : CRUMBLE DRAGÉES, CRÈME LÉGÈRE VANILLE, FRUITS FRAIS - INTÉRIEUR FRAMBOISE
AGRUME : BISCUIT MOELLEUX PISTACHE, MARMELADE ORANGE PAMPLEMOUSSE, CRÈME CITRON
ARDÉCHOISE : BISCUIT SABLÉ, CRÈME DE MARRONS, FINANCIER CASSIS, MERINGUE, CASSIS
INTENSE CHOCOLAT : SABLÉ CHOCOLAT, CRÉMEUX CHOCOLAT, PAIN DE GÈNES, MOUSSE CHOCOLAT NOIR
DOUCEUR : SABLÉ ET BISCUIT CHOCOLAT, POIRE, CRÉMEUX AMANDE, MOUSSE CHOCOLAT
AMANDA : PAIN DE GÈNES, MOUSSE CHOCOLAT CAMEL, ORANGE SANGUINE
SOUS-BOIS : BISCUIT NOISETTE, CRÉMEUX CAFÉ ET GIANDUDJA, VANILLE, NOISETTES CARAMELISÉES
ZANZIBAR : CRÉMEUX FRUITS DE LA PASSION, BISCUIT FEUILLETÉ, POMME CONFITE
PRALIN : BISCUIT PRALINÉ FEUILLANTINE, PAIN DE GÈNE, CRÉMEUX PISTACHE, PURÉE GRIOTTE, BAVAROISE VANILLE
GOURMANDINE : GANACHE MONTÉE FRAISE VALRHONA, CRÉMEUX CITRON VERT, KUMBAWA, BISCUIT VIENNOIS

En janvier, pensez à commander nos Galettes des Rois

Menu Enfant à 13 €

SAUMON FUMÉ OU MINI-PÂTÉ EN CROÛTE



PAVÉ DE VEAU COMTOIS

POMMES DAUPHINES



MOËLLEUX CAMEL ET GUIMAUVE

Jean-Luc Maisson vous propose 6 menus de fêtes
(À PARTIR DE 4 PERSONNES MINIMUM)



Menu à 24,00 €

BALLOTTINE DE FILETS DE PERDREAUX

FOIE GRAS ET CÈPES

FILET DE SANDRE

FONDUE DE POIREAUX AU CHARDONNAY

FRICASSÉE DE CHAPON AU VELOUTÉ DES SOUS-BOIS

GRATIN DE CARDONS

BÛCHE : AGRUME

Menu à 26,00 €

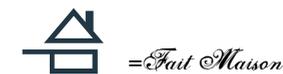
CARRÉ DE ST-JACQUES ET SON CRÉMEUX

AU YUZU, VINAIGRETTE AGRUMES

TOURNEDOS DE MAGRET DE CANARD ET SON ESCALOPE DE FOIE GRAS

POÊLÉE D'HIVER

BÛCHE : PRALIN



Menu à 29,00 €

MISE EN BOUCHE : CANNELONI DE TRUITE ET CRÉMEUX AU RAIFORT

NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES SANS CORAIL ET SON CRÉMEUX DE POTIRON

COCOTTE DE POULARDE, RIS DE VEAU, CÈPES ET FOIE GRAS

CRÊPES PARMENTIÈRES

BÛCHE : AMANDA

Menu à 33,00 €

BISEAUX DE FOIE GRAS ET MAGRET DE CANARD FUMÉ SUR SON SABLÉ AU COMTÉ

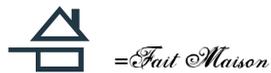
ROULADE DE BAR ET LANGOUSTINES AU VIN JAUNE

NOISETTES DE CHEVREUIL ET SON JUS AUX ÉPICES

TATIN POTIMARRONS ET POMMES

BÛCHE : SOUS-BOIS





=Fait Maison

Menu à 35,00 €

FOIE GRAS DE CANARD ET SES TOASTS

MÉDAILLON DE LOTTE SAUCE LANGOUSTINE ET CHORIZO CULAR

TOURNEDOS DE FILET DE BOEUF AUX MORILLES

DÔME D'ENDIVE ET TOPINAMBOUR

BÛCHE : CHAMPENOISE

Menu à 37,00 €

1/2 QUELIE DE LANGOUSTE DE CUBA

FILET DE VEAU DE LAIT SAUCE FOIE GRAS

TARTE FINE DE LÉGUMES DE SAISON

BÛCHE : DOUCEUR

CONDITIONS DE VENTES

LES RÉSERVATIONS SONT À FAIRE AVANT :

LE 21 DÉCEMBRE POUR LES FÊTES DE NOËL, LE 28 DÉCEMBRE POUR LA ST-SYLVESTRE.

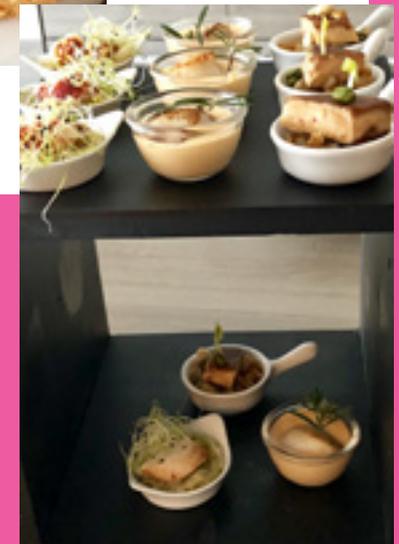
NOUS NOUS EFFORÇONS DE METTRE NOS PRODUITS DANS DES PLATS EN TERRE, PORCELAINES OU INOX DE QUALITÉ. MERCI DE PRÉPARER UN CHÈQUE DE CAUTION DE 50 € QUI VOUS SERA RESTITUÉ LORS DU RETOUR DES PLATS.

NOUS COMPTONS SUR VOUS POUR NOUS RESTITUER LES PLATS PROPRES DANS LES MEILLEURS DÉLAIS. À DÉFAUT, UN SUPPLÉMENT VOUS SERA FACTURÉ.

Biseaux de foie gras
et magret de canard fumé



Verrines chaudes



Noix de St-Jacques
crémeux potiron



Pâté en croûte Excellence



Mini-brochettes

DOMAINE *des* BATIÈRES

SALLE DE RÉCEPTION



PRATIQUE

- Salle de réception climatisée
- Terrasse et jardin
- 5 chambres de charme climatisées avec salle de bains, linge de lit fourni.
- Parking privé de 2 000 m², soit 150 emplacements, situé juste à côté de la salle, pouvant accueillir les autocars.

SAVOIR-FAIRE



Anne et Jean-Luc Maisson, les Maîtres des lieux vous feront profiter de leur savoir-faire

01240 MARLIEUX

06 07 45 94 95

traiteur.maissonjeanluc@orange.fr

www.domainedesbatières.fr