



MAISON
GENILLON
ARTISAN
BOULANGER - PÂTISSIER
TRAITEUR



OUVERTURE PENDANT LES FÊTES
du mardi au samedi de 6h à 20h et le dimanche de 6h30 à 18h
Fermer les lundis

ENTRÉE

- Tataki de thon rouge Albacore, sauce soja et gingembres. 5€90 / pièce
- Éclair au foie gras de canard, magret de canard fumé et fruits rouges. 5€90 / pièce
- Cassolette de fruits de mer. (Pétoncles, moules et crevettes) 5€50 / pièce
- Saumon gravelax bicolore aux agrumes et à la coriandre. 5€90 / pièce
- Chausson d'escargots de Bourgogne à la crème d'ail. 4€50 / pièce
- Médaille de saumon 4€30 / pièce

TRAITEUR



Date limite des commandes traiteur

Aucune commande ou modification de commande ne pourra être prise en compte après les dates limites ci-dessous

Réveillon de Noël (24 Décembre)
et Jour de Noël (25 Décembre) :
Le dimanche 20 Décembre

Réveillon du Jour de l'An (31 décembre)
et Jour de l'An (1 janvier) :
Le dimanche 27 Décembre

PLAT ACCOMPAGNÉ DE SA GARNITURE AU CHOIX

16€50/par personne

- Blanquette de sole et St Jacques aux morilles.
- Souris d'agneau confit à l'oriental.
- Caille rôtie aux truffes et son jus de caille truffé.
- Palet de veau sauce aux morilles
- Risotto de homard.

Garnitures

- Gratin de potiron confit à l'orientale.
- Gratin dauphinois aux cèpes.
- Cocotte de légumes d'hiver. (Carotte, blette, navet, chou rouge, marron, oignon et lard).
- Risotto aux parmesans et huile de truffe.
- Poêlée à l'ardéchoise aux marrons et pleurotes
- Poêlée saint sylvestre (champignons forestiers et fèves)

BUFFET DES FÊTES

15€10/par personne

9 pièces salées et 3 pièces sucrées

- Mini burger Rossini
- Navette mousse de canard aux champignons et échalotes
- Opéra de saumon fumé
- Verrine de tartare de dorade au gingembre et coriandre.
- Terrine de foie gras et sa confiture de griotte sur son toast de Pain au maïs
- Cuillère de quenelle de brochet sauce Nantua avec écrevisse.
- Mini choux escargot et beurre persillé.
- Velouté de champignon et marron glacée.
- Brochette de gambas marinée.
- Assortiment de mini buchette.
- Assortiment de macaron ;
- Verrine de mousse de chocolat et mousse marron avec ces éclats de marron confit
- Verrine de mousse champenoise et ces dés de fruits frais



PENSEZ AUSSI À DÉCOUVRIR

Nos plateaux de :

- Fromages assortis : 2€05/pers
- 40 Toasts assortis : 27€
- Petits fours salés ou sucrés : 32€ le Kg
- Feuilleté escargot au beurre persillé : 1€05/pièce
- Pain surprise charcuterie, poisson, mixte : 35€ (environ 70 pièces)

Nos viande sont d'origine Française et tous nos produits peuvent contenir des traces de produits allergènes.



BÛCHES

Bûches Entremets

4€10/la part

4 pers = 16€40

6 pers = 24€60

La Balthazar :

Biscuit Chocolat, Mousse Chocolat blanc, lait et noir.

La Royal :

Biscuit Succès, Croustillant praliné, mousse Chocolat Noir

L'Ardéchoise :

Biscuit Chocolat, cœur de mousse Marron et Brisures de Marron et mousse Chocolat noir

La Poire Caramel :

Biscuit Cuillère, cœur de coulis de poire et dés de poire au sirop et mousse caramel

L'Opéra Blanc :

Biscuit pistache, croustillant Chocolat Blanc, cœur de compotée de fruit rouge et mousse vanille Chocolat Blanc.

La Vergé :

Sablée bretons noix de coco, cœur de crémeux mandarine-orange, gelée de citron vert, et mousse mandarine.

Pour une bonne organisation lors du retrait de commande et afin d'éviter trop d'attente, le règlement en totalité vous sera demandé par la vendeuse lors de la prise de commande.

Date limite des commandes

Aucune commande ou modification de commande ne pourra être prise en compte après les dates limites ci-dessous

Réveillon de Noël (24 Décembre)

et Jour de Noël (25 Décembre) :

Le dimanche 20 Décembre

Réveillon du Jour de l'An (31 décembre)

et Jour de l'An (1 janvier) :

Le dimanche 27 Décembre

Bûches Pâtisseries Roulées

3€70/la part

4 pers = 14€80

6 pers = 22€20

La Bûche Traditionnelle :

Biscuit roulé, Chocolat, Vanille, Praliné, Café ou Grand Marnier

La Bûche Framboise :

Biscuit roulé, crème mousseline, framboise, nappé d'une meringue légère

La Bûche des Iles :

Biscuit roulé, crème mousseline, ananas frais, nappé d'une meringue légère

Bûches Vacherin

5 personnes

20€50

Fond de meringue, glace ou sorbet recouvert de chantilly

- Vanille / Fraise
- Vanille / Framboise
- Vanille / Chocolat
- Passion / Framboise
- Citron / Framboise
- Griotte / Chocolat

Bûches Glacé Elaboré

5 personnes = 20€50

L'Ourson :

Biscuit Chocolat, crème Glacée au Chocolat Caramel, puis biscuit pain d'épice et Crème Glacée au pain d'épices grillé

Les Jongleurs :

Biscuit à la châtaigne, cœur de compotée d'orange au balsamique et Parfait Vanille entouré de crème glacée chocolat noir, et Glaçage Chocolat Noisette.

L'ivoire :

Biscuit pâte d'amande citron vert, cœur de parfait citron et sorbet Griotte, entouré de crème glacée Chocolat Blanc / soho.

L'Omelettes Norvégienne :

Biscuit Cuillère, crème glacée Vanille, crème glacée marron, crème glacée Chocolat, meringue Italienne.

Tous nos produits peuvent contenir des traces de produits allergènes.





Chocolats assortis Maison

Ballotin de 250g	17€75
Ballotin de 350g	24€85
Ballotin de 500g	35€50



CHOCOLATS & MACARONS



Nos Macarons

Macaron à l'unité	1€05
Boite de 8 macarons assortis	8€
Boite de 12 macarons assortis	12€
Boite de 20 macarons assortis	19€90

BIEN CHOISIR VOTRE PAIN

Foie gras :

Pain des Canuts, Épeautre bio,
Pain Figues/Noix,

Saumon :

Pain des Canuts, Épeautre bio,
Pain de Mie

Huitres et fruits de mer :

Pain de Seigle, Pain de Seigle Citron

Viandes, plats en sauce, charcuterie :

Banette aux graines, Pavé au levain

Pour le fromage :

Pain aux noix, Banette aux graines, Moisson,
Bio céréales, Pain de seigle aux raisins

Pour l'apéritif :

Pain au lard / comté, baguette apéritif
saumon/aneth, chorizo, olive noire/verte
et roquefort/noix

Pain de mie :

- Pain de mie boule : 2€80 les 4 boules
0€75 la boule
- Pain de mie rond grand format :
1€80/pièce
- Pain de mie rond petit format :
1€05/pièce
- Vol au vent individuel à garnir :
1€60/pièce
- Navette à garnir : 0€35/pièce

NOUVELLE GAMME BIO LIMITÉE

certifié par ecocert n°834/2007 :

- Baguette bio
- Baguette graine bio
- Meule crème bio 200gr ou 400gr
- Épeautre bio 200gr ou 400gr
- Pavé graine bio
- Complet bio



MAISON GENILLON

CHAPONOST : 04 78 45 21 12
chaponost@maison-genillon.com

MIONS : 04 78 20 21 05
contact@maison-genillon.com

www.maison-genillon.com



*Joyeuses
fêtes !*