

Nos produits :

- *Macaron foie gras au piment d'Espelette* 1€70 pièce
- *Millefeuille de foie gras et pain d'épice :* 1€70 pièce
- *Opéra de saumon au Wasabi :* 1€65 pièce
- *Mini chausson de canard aux amandes :* 1€55 pièce
- *Tartelette de crabe et écrevisse mangue passion :* 1€65 pièce
- *Cuillère de boudin blanc snacké sauce foie gras :* 1€80 pièce
- *Cuillère de hareng aux pommes de terre et œufs de lumps :* 1€65 pièce
- *Panna cotta de poisson sur blinis au citron :* 1€15 pièce
- *Beignet de gambas :* 1€35 pièce
- *Cannelloni de crevette, épinard et ricotta :* 1€50 pièce
- *Navette de pain de mie à l'encre de seiche, chantilly Citronnée et saumon fumé :* 1€45 pièce
- *Mini burger landais :* 1€45 pièce
- *Cuillère sot l'y laisse sauce moutarde et oignon grelot :* 1€80 pièce
- *Mini burger foie gras et son chutney de mangue :* 1€70 pièce
- *Mini éclair guacamole et saumon fumé :* 1€60 pièce

Nos plateaux :

- *Plateau d'assortiment de poissons froid avec son pain (Terrine océane, pâté croute saumon, saumon fumé)* 6€80/pers
- *Plateau de charcuterie avec son pain* 5€40/pers
- *Plateau de viande froide avec son pain* 6€80/pers
- *Plateau de mini pâté croute (25 tranches)* 28€60/pièce
- *Plateau de fromage accompagné de son pain aux noix* 2€25/pers
- *Plateau de gougères (25 pièces)* 25€85/pièce

(Gougère noix garnit de crème de roquefort et brisure de noix, gougère sésame garnit de fromage frais, gougère pavot garnit de fromage frais et abricot séché, gougère Aneth garnit de mousse de saumon aneth)

- *Plateau de wrap (25 pièces)* 28€70/pièce
(Jambon, provençale aux petits légumes, poulet (salade, tomate, poulet, poivron) carpaccio de bœuf au pesto, saumon et fromage frais, bagnat (salade, tomate, thon et œuf dur)
- *Panier de légumes de saison et ses condiments* 1€45/pers



MAISON
GENILLON
ARTISAN
BOULANGER- PÂTISSIER
TRAITEUR

20
ans

2002-2022

*Carte de nos produits
traiteurs*

Chaponost : 04 78 45 21 12
Mions : 04 78 20 21 05
www.maison-genillon.com

NAVETTES : 1€30 pièce

- Baguettine de charcuterie au beurre de cornichons
- Navette de fromage aux dattes
- Le pain bagnat (tomates, œufs, thon)
- Le norvégien (chantilly citronnée et poisson fumé)
- Navette garnie de mousse de saumon
- Magret de canard sur mousseux de roquefort
- Cheeseburger
- Navette de tomate confite et fromage frais
- Mini Hot Dog
- Mini saucisson brioché
- Navette de la mer (rilette de thon et anchois)



VERRINES : 1€40 pièce

- Verrine de lentilles, une chips de lard
- Verrine salade César
- Verrine de mini ratatouille et son tartare de tomate
- Verrine de pate, une chips de parmesan
- Verrine guacamole, crabe et coulis de tomate

VERRINES : 1€60 pièce

- Verrine de tartare de filet de bar à la coriandre et aneth
- Verrine de nage d'écrevisse
- Verrine fraîcheur de concombre et sa chair de crabe
- Verrine de tartare de saumon
- Verrine fraîcheur (melon mozza et basilic) *selon la saison*
- Verrine avocat, crevettes et saumon fumé
- Verrine de tartare de tomate et duo de canard

Nos pains surprises : 35€ poisson, charcuterie, mixte, fromage

BROCHETTES : 1€30 pièce

- Brochette ananas caramélisé et crevette
- Brochette tomate confite et magret de canard
- Brochette filet de caille et raisin
- Brochette d'antipastis
- Brochette melon et jambon cru selon la saison
- Brochette de billes mozzarella et tomate cerise
- Brochettes pruneau, lardon

Pour une bonne organisation merci de passer votre commande au plus tard 4 jours avant !

Toast : 0€80 pièce

- Toast provençal sur son pain focaccia
- Toast pointes d'asperges et œufs dur
- Toast de saumon fumé
- Toast de charcuterie
- Toast tapenade d'olive
- Toast caviar d'aubergine et feta
- Toast tapenade de courgette et courgettes grillées
- Toast tomate confite concassé et parmesan

Plateaux de 20 verrines : 32€00
Plateaux de 25 brochettes : 31€40
Plateaux de 40 toasts : 29€70
Plateaux de 25 navettes : 33€00