

The background is a solid dark blue. In the center is a large white circle containing the text 'maison cellerier'. Surrounding this circle are several gold-colored Christmas ornaments of different sizes, some with snowflake patterns and others with wavy lines. There are also gold stars and a gold bow at the top. At the bottom, there is a row of gold stars separated by small white dots.

maison
cellerier

DEPUIS 1890

Menu des
Fêtes



Les Coquillages et Crustacés

Crevettes roses 40/60 Bio Madagascar.....	64,90 €/kg
Crevettes grises.....	59,90 €/kg
Grosse crevette sauvage Jumbo.....	119,90 €/kg
Bulots cuits maison & aioli.....	49,90 €/kg
Moules d'Espagne.....	14,90 €/kg
Langoustines.....	4,00 €/Pièce
Tourteau entier cuit maison.....	35,00 €/Pièce
Pince de Tourteau.....	99,90 €/kg
Oursins de Bretagne, Galice ou Islande.....	7,00 €/Pièce
Demi-queue de langouste cuite maison.....	Selon cours
Homard bleu breton cuit maison (environ 650gr).....	119,90 €/kg
King Crabe.....	Selon cours
Noix de Saint-Jacques.....	129,90 €/kg

Les Caviars



VILLA VOSNA

CAVIAR

Notre sélection pour les fêtes :

Caviar Sibérien

30gr.....30,00€	50gr.....50,00€	100gr.....100,00€	250gr.....250,00€
-----------------	-----------------	-------------------	-------------------

Caviar Oscietre Royal

30gr.....42,00€	50gr.....70,00€	100gr.....140,00€	250gr.....375,00€
-----------------	-----------------	-------------------	-------------------

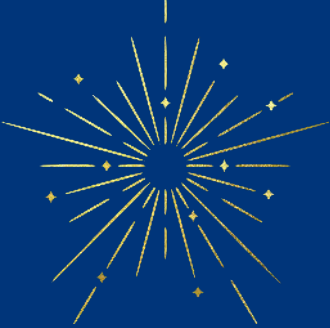
Caviar Beluga (Sur commande)

30gr.....120,00€	50gr.....199,50€	100gr.....399,00€	250gr.....997,50€
------------------	------------------	-------------------	-------------------

Les Foies Gras

Foie gras de canard origine UE.....	40,00 €/500gr.....	79,90 €/kg
Foie gras de canard entier IGP Périgord.....	29,00 €/250gr.....	56,00 €/500gr
Foie gras France Sud-Ouest à la coupe.....		109,90 €/kg
Lobe de foie gras de canard aux figues ou nature.....		159,90 €/kg
Foie gras d'oie mi-cuit France.....		335,90 €/kg





Les Entrées

Coquille Saint-Jacques.....	9,45 € /Pièce
Demi-queue de langouste.....	Selon cours
Demi langouste.....	Selon cours
La douzaine d'escargots extra-gros (ou à la pièce 1,70 €).....	18,90 €/kg
Saumon fumé Norvège à la coupe.....	89,90 €/kg
Saumon fumé Balik TSAR NIKOLAJ Maison Prunier.....	Nous consulter
Tataki de thon.....	78,95 €/kg
Tataki de saumon.....	68,95 €/kg
Tartare de saumon.....	50,40 €/kg
Sélection de Taramas 90gr.....	De 3,50 € à 7,95 €
(Tarama à la poutargue, tarama cabillaud, tarama au caviar, tarama à la truffe d'été, tarama aux oeufs de truite, tarama wasabi Tobiko).	

Les Plats

Les Volailles (cruées)

Chapon de Bresse.....	44,95 €/kg	Poularde de Bresse.....	34,95 €/kg
Mini Chapon du Gers.....	21,95 €/kg	Chapon du Gers.....	20,95 €/kg
Poularde du Gers.....	20,95 €/kg	Dinde du Gers.....	18,95 €/kg

Les plats cuisinés - Les Viandes

Lièvre à la Royale (15,90 € les 300gr environ).....	52,95 €/kg
Civet de Marcassin (15,60 € les 300gr environ).....	51,95 €/kg
Civet de Chevreuil (17,70 € les 300gr environ).....	58,95 €/kg
Poulet aux Morilles (17,70 € les 300gr environ).....	58,95 €/kg
Dinde farcie fermière du Gers (16,50 € les 300gr environ).....	54,95 €/kg
Chapon fermier du Gers (16,50 € les 300gr environ).....	54,95 €/kg

Les plats cuisinés - Les Poissons

Timbale de Saint-Jacques safranée.....	9,45 € /Pièce
Gratin de queues de langouste (24,75 € les 250gr environ).....	99,00 €/kg
Lotte à l'Armoricaïne (22,30 € les 250gr environ).....	89,45 €/kg
Poêlée de Saint-Jacques à la Truffe Tuber Melanosporum.....	145,00 €/kg



Les Accompagnements

Risotto aux cèpes.....	29,90 €/kg
Gratin dauphinois.....	21,95 €/kg
Gratin de cardons à la moelle.....	33,95 €/kg
Purée de marrons.....	26,95 €/kg
Ravioles aux morilles.....	58,95 €/kg

Les Fromages

Fromages de la Maison Cellierier

Le Truffé « Maison Cellierier ».....	6,50 €/Pièce
Demi-Crémeux de Bourgogne à la truffe Tuber Melanosporum.....	19,50 €/Pièce
Brie à la truffe Tuber Melanosporum.....	68,95 €/kg
Beaufort d'Alpage.....	39,90 €/kg

Plateaux de la Maison Cellierier

Plateau Tradition	31,45 €
--------------------------------	---------

(Saint Marcellin IGP, Valençay AOP, Saint-Nectaire fermier AOP, Tête de moine AOP)

Plateau Raffiné	39,90 €
------------------------------	---------

(Le Truffé « Maison Cellierier », Beaufort AOP, Mâconnais AOP, Bleu d'Auvergne AOP, Tête de moine AOP)

Plateau Signature	41,95 €
--------------------------------	---------

(Crémeux de Bourgogne Truffé IGP, Camembert de Normandie AOP, Roquefort Carles AOP, Comté de garde AOP, Tête de moine AOP)



Les Huîtres creuses et plates



Huîtres	N°	La Douzaine		Bourriche
		Ouvertes	Fermées	2 Douzaines
CHARENTE MARITIME (creuses)				
*Huîtres spéciales Maison David Hervé	N°3	34,00€	30,00€	60,00€
*Maison Gillardeau (charnues & douces)	N°2	48,00€	44,00€	
	N°3	40,00€	35,00€	
*Huîtres fines de Claire IGP Marennes Oléron (maigres & iodées) Maison Giraud	N°3	24,00€	19,00€	38,00€
BRETAGNE (creuses & plates)				
*Huîtres spéciales « l'Étoile » Maison KYS Marine	N°3	44,00€	40,00€	79,00€
*Huîtres « Baby Kys » Maison KYS Marine	N°5	36,00€	32,00€	
*Huîtres plates Belon (peu charnues & très iodées)	N°1	34,00€	30,00€	
NORMANDIE (creuses)				
*Huîtres fines d'Isigny (peu charnues & salées) Maison Giraud	N°3	26,00€	23,00€	

POUR COMMANDER

Nous vous recommandons de passer vos commandes à l'avance

Huîtres, Coquillages & Fruits de mer : 04 78 62 36 68

Autres commandes : 04 78 62 37 75

Les Coffrets



Valise de la Truffe.....29,90 €

(Crème d'asperges à la truffe du Périgord 1,1%, concassé d'olives noires à la truffe d'été 1,2%, crème d'artichaut à la truffe du Périgord 1,1%, biscuits à l'huile d'olive vierge cuits au four)

Réglette papilles et fromages.....8,90 €

(Confit de figues aux noix, confit de cerises noires, confit de poivrons, framboises et piment de Cayenne)

Réglette foie gras et compagnie.....9,90 €

(Condiment figue au vinaigre balsamique, confit de Sauternes, confit d'oignons)

Les Vins et Champagnes

La Glacière Domaine Panéry (2021)

Pont du Gard (vin blanc rond, généreux & élégant)
29,40 €

La Garuste Domaine Panéry (2021)

Côtes-du-Rhône (vin puissant & épicé)
18,90 €

La Madonne Domaine Panéry (2021)

Duché d'Uzès (vin rouge léger & fruité)
25,90 €

Champagne Malard brut

(cuvée spéciale Maison Cellerier)
31,50 €

Nos Boutiques

**NOS BOUTIQUES MAISON CELLERIER AUX HALLES PAUL BOCUSE
SERONT OUVERTES :**

Mercredi 24 décembre 2025
de 8H00 à 19H00

Jeudi 25 décembre 2025
de 8H00 à 13H00

Mercredi 31 décembre 2025
de 8H00 à 16H00

Jeudi 1er janvier 2026
Fermé

CELLERIER AUX HALLES PAUL BOCUSE

102, Cours Lafayette - 69003 LYON
04 78 62 37 75
responsablehalles@gmail.com