
Commandez dès maintenant

Epicerie Abel Vitton

77 Cours Vitton, 69006 Lyon

Tél. : 04 78 89 96 79

Epicerie Abel Ainay

26 rue Vaubecour, 69002 Lyon

Tél. : 04 78 82 43 29

*Joyeux Noël et
bonne année !*



Menu de fin d'année

Maison Abel

Composez et commandez votre repas de Noël
à emporter dans nos épicereries.



ABEL
L'ÉPICERIE

Les recettes Maison Abel

Nos entrées

Foie gras mi-cuit au Porto	140.00 €/kg
Petite tourte de gibier poils et plumes	16.00 €/pce
Pressé de pigeon au foie gras	86.00 €/kg
Pâté-croûte cochon, trompettes de la mort, noisettes	49.00 €/kg
Pâté-croûte ris de veau, foie gras, morilles	62.00 €/kg
Pâté-croûte retour de chasse (cerf, chevreuil, sanglier)	60.00 €/kg
Escargots des Monts du Lyonnais en coquille au beurre persillé	9.00 €/6pces
Saumon Label rouge mariné au Yuzu, crème fouettée, raifort	86.00 €/kg

Nos plats

Le véritable poulet à la crème et aux morilles de la Mère Abel	46.00 €/kg
La ballottine de volaille fermière à la truffe noire Tuber Melano	23.00 €/pce
La fricassée de poulet de Bresse au vin jaune	48.00 €/kg
Le demi-pigeon feuilleté garni de chou, foie gras et truffes	25.00 €/pce
Le mijoté de cerf aux cèpes, sauce Grand Veneur	55.00 €/kg
Darne de saumon Label rouge, sauce à l'oseille	18.00 €/pce
Fricassée de joue de lotte à l'Armoricaine	42.00 €/kg
Le gratin d'écrevisses de la Mère Abel	42.00 €/kg

Nos accompagnements

La purée de courge aux marrons	22.00 €/kg
Le gratin dauphinois aux morilles	32.00 €/kg
Le gratin de cardons à la moelle	29.00 €/kg
Le gratin de macaronis aux cèpes et au comté	28.00 €/kg
Le gratin de ravioles	24.00 €/kg
Les pommes rattes à la lyonnaise	22.00 €/kg



Les partenaires Maison Abel

Les Foies-gras Maison Lafitte

Foie Gras IGP des Landes, Label Rouge

Foie gras entier de canard 130gr	30.00 €
Foie gras entier de canard au piment d'Espelette 130gr	30.00 €
Foie gras entier de canard 180gr	36.00 €
Foie gras mi-cuit, entier aux zestes de citron 180gr	32.00 €
Foie gras Millésimé entier 180gr	42.00 €

Les Saumons Maison Le Borvo

Label "Producteur Artisan de Qualité"

Filet de saumon fumé d'Atlantique, Norvège, 4 tranches	17.00 €
Cœur de saumon fumé d'Atlantique, Norvège, 200 gr.	22.00 €

Les Caviars, Le Comptoir du Caviar

Caviar d'exception

Caviar d'esturgeon Baerii, Pologne, 30gr	46.00 €
Caviar d'esturgeon Baerii, Pologne, 50gr	76.00 €
Caviar d'esturgeon Baerii, Pologne, 125gr	188.00 €
Caviar d'esturgeon d'Aquitaine, France, 30gr	56.00 €
Caviar d'esturgeon d'Aquitaine, France, 50gr	91.00 €
Caviar d'esturgeon d'Aquitaine, France, 125gr	230.00 €

La sélection de vins

Vin rouge

Brouilly, Les Deux Amis, Château de La Chaize	14.50 €
AOC Côte-de-Brouilly Cuvée Auguste, Château des Ravatys	14.00 €
Châteauneuf-du-Pape Pie VI, Michel Chapoutier	39.80 €
Côte Rôtie Promesse, Christophe Pichon	46.40 €
Crozes Hermitage Bio, Yann Chave	21.00 €
AOP Côtes-du-Vivaraïs, Domaine Gallety	18.60 €

Vin blanc

Beaujolais Les Terres Dorées, Jean Paul Brun	12.40 €
Pouilly Fuissé, Château de La Chaize	33.50 €
Condrieu Invitare, Michel Chapoutier	40.00 €
Chablis, Domaine Gautheron	17.40 €
Saint Joseph Deschants, Michel Chapoutier	22.20 €
IGP Ardèche, Granges de Mirabel, Michel Chapoutier	11.20 €

