



Les épiceries Maison Abel

Ainay

26 rue Vaubecour - 69002 - Lyon

04 78 82 43 29

Lun-Jeu 10 - 13h30 / 16h30 - 20h30

Ven-Sam 10h - 20h30

Dim 10h - 14h

Vitton

77 Cours Vitton - 69006 - Lyon

04 78 89 96 79

Lun-Ven 9h30 - 19h30

Sam 10h30 - 18h30

Croix-Rousse

3 rue du Mail - 69004 - Lyon

04 78 30 95 35

Mar-Sam 9h30 - 19h30

www.maisonabel.fr



@epicerie_abel



OFFRES DISPONIBLES DU 19 AU 31 DÉCEMBRE 2024

Carte complète disponible en pré-commande jusqu'à
J-2 avant 15h.

Carte réduite disponible sur Uber Eats & Deliveroo.



Une Tradition

QUI SE PARTAGE

Partagez l'amour de la cuisine lyonnaise en
offrant le meilleur à vos proches.

Nos créations culinaires, imprégnées de
l'histoire de la Maison Abel, font des cadeaux
inoubliables.

Découvrez notre sélection de cadeaux pour
les Fêtes :

bons cadeaux pour offrir une expérience au
Café Comptoir Abel et au Bistrot d'Abel,
coffrets gourmands et chèques cadeaux.

Découvrez cette sélection sur notre site
internet et dans nos boutiques.

OFFREZ UN CADEAU
DE LA MAISON ABEL
www.maisonabel.fr



LES FÊTES 2024





Vos repas de Fêtes

DANS LA PLUS GRANDE
TRADITION ABEL

Laissez-vous emporter par les saveurs de l'authentique cuisine lyonnaise de la Maison Abel.

Notre menu de Fêtes soigneusement élaboré vous offre les plus grands classiques de la Maison à déguster chez vous, en famille ou entre amis.

La fameuse quenelle Maison Abel, l'incontournable poulet à la crème et aux morilles ou encore notre pâté-croute ris de veau, foie gras, pistaches et morilles sont prêts à passer à table pour vos repas de Fêtes !



TOUS NOS PRODUITS
SONT FAITS MAISON
DANS LA PLUS
GRANDE TRADITION DE
LA MAISON ABEL,
AMBASSADE DE L'ART
DE VIVRE ET DE LA
CUISINE LYONNAISE
DEPUIS 1928.

Apéritif

Gougères à l'emmental	0,50 € /unité
Opéra de foie gras, pain d'épices et gelée de poire	3,50 € /pièce

Entrées

Pâté-croute de cochon, trompettes de la mort & noisettes	55 € / kg
Pâté-croute de ris de veau, foie gras, pistaches & morilles	75 € / kg
Pâté-croute de canette, foie gras & figues	65 € / kg
Tatin de boudin noir, oignons confits & pommes caramélisées	36 € / kg
Foie gras mi-cuit au vin jaune	196 € / kg
Gravlax de saumon, crème de raifort, aneth & agrumes	180 € / kg

Plats

Quenelle de brochet sauce homardine	15,50 € / pièce
Poulet fermier à la crème et aux morilles	55 € / kg
Mijoté de veau aux trompettes de la mort et foie gras, jus de veau crème aux échalotes	50 € / kg
Vol au vent duo de homard et lotte au poivre vert	30 € / pièce

Accompagnements

Pomponette de choux aux poireaux et carottes	7 € / pièce
Gratin dauphinois aux morilles	39 € / pièce
Gratin de macaronis aux cèpes	30 € / pièce

Desserts

Paris-Brest	7 € / unité
-------------	-------------

Sélection des Fêtes

Confit d'oignons ou figues Bruneton	6,30 €
Crèmeux d'escargots à la truffe 80g Antoine Sabatier	6,90 €
Figue fourrée au foie gras Vidal	5 € / pièce
Magret fourré au foie gras Vidal	115 € / kg
Foie gras entier 130g Lafitte	28 €
Foie gras de canard entier IGP Sud-Ouest 90g Biraben	25 €
Jambon Bellota Ibérique tranché au couteau 100g Berman Ibéricos	18,50 €
Saucisses cocktail au foie gras Vidal	12 €
Rillettes de coquilles Saint-Jacques de Normandie au Basilic La Falaise qui rougit	8,50 €



Vins & Champagnes

Champagnes

Duval Leroy, Blanc des Blancs Grand Cru	58 €
Duval Leroy, Rosé Prestige 1er Cru	58 €
Dom Caudron, Cuvée Prédiction Brut	38 €

Vins blancs

Condrieu, Invitare, M. Chapoutier	44 €
Saint-Joseph, M. Chapoutier	24 €
Chablis, Domaine Gautheron	22 €
Sainte-Foy Côte de Bordeaux, Cuvée des Demoiselles, Château Hostens-Picant	23 €

Vins rouges

Crozes-Hermitage, Yann Chave BIO	58 €
Châteauneuf-du-Pape, Vidal-Fleury	35 €
Morgon, Vieuxbourg	19 €