

L'ÉPICERIE

Pour toutes demandes d'informations
ou commande, merci de nous contacter
au 06 95 22 05 24 ou à contact@muzettelyon.fr

Épicerie fine

Tartuffade à la truffe d'été

La cave à truffes, Bocal 185g

Chutney d'oignon à la truffe d'été

La cave à truffes, Bocal 110g

Truffenade aux olives noires et truffes d'été

La cave à truffes, Bocal 110g

Caviar d'aubergines à la truffe d'été

La cave à truffes, Bocal 110g

Confit de figues à la truffe d'été

La cave à truffes, Bocal 110g

Huile d'olive à la truffe noire

Pebeyre, Bouteille 100ml ou 250ml

Huile d'olive à la truffe blanche

Pebeyre, Bouteille 100ml ou 250ml

Miel à la truffe d'été

Pebeyre, Bocal 120ml

Mayonnaise à la truffe noire

Pebeyre, Bocal 180ml

Sel à la truffe d'été

Pebeyre, Bocal 200g

Tagliatelles aux truffes

Pebeyre, à la pièce

Brisures de truffes noires

Pebeyre, à la pièce

Sauce aux truffes

Maison Wurfel, Bocal 100g

Sauce aux morilles

Maison Wurfel, Bocal 100g

Ail des ours

Maison Wurfel, Bocal 110g

Chanterelles

Maison Wurfel, Sachet 40g

Girolles

Maison Wurfel, Sachet 40g

Pleurottes

Maison Wurfel, Sachet 40g

Poires vanille Bora Bora

Anatra, Bocal 220g

Myrtilles sauvages

Anatra, Bocal 220g

Fraise jus de yuzu

Anatra, Bocal 220g

Abricot de vescovato

Anatra, Bocal 220g

Chutney oignon de Sisco

Anatra, Bocal 130ml

Chutney capraia

Anatra, Bocal 130ml

Ail noir

Ail noir des claires, à la pièce

Miel de fourvière

Les abeilles du Lyonnais, Bocal 200g

Huile d'olive

ODS, Bouteille de 50cl

Foie gras

Gésiers de canard

Vidal, Bocal 170g

Foie gras de canard entier

Vidal, Bocal 50g, 125g, 190g, 320g

Foie gras d'oie entier

Vidal, Bocal 100g

Cassoulet supérieur aux confits de canard

Vidal, Bocal 840g

Haricots cuisinés à la graisse de canard

Vidal, Bocal 750g

Confit de canard du Périgord 4 cuisses

Vidal, Bocal 1350g

Graisse de canard

Vidal, Bocal 330g

Graisse d'oie

Vidal, Bocal 330g

Foie gras de canard mi cuit nature

Vidal, au kg

Foie gras de canard mi cuit à la figue

Vidal, au kg

**Foie gras de canard mi-cuit
aux poivres de Sichuan**

Vidal, au kg

**Foie gras de canard mi-cuit
à la truffe noire**

Vidal, au kg

Foie gras d'oie mi-cuit

Vidal, au kg

**Ballotin de foie gras de canard mi-cuit
nature - poivre - piment d'Espelette**

Vidal, 150g sous vide

Figues au foie gras de canard mi-cuit

Vidal, 2 pièces sous vide

**Magret de canard au foie gras
de canard mi-cuit**

Vidal, 200 g ou 300g

**Magret de canard séché nature
fumé - poivre - piment d'espelette**

Vidal, au kg

Sauce au foie gras

Vidal, Bocal 180g

Cuisse de canard confite

Vidal, au kg sous vide

Pâté croûte magret figues

Vidal, au kg

Terrine de canard

Vidal, conserve 130g

**Bloc de foie gras de canard
mi-cuit à la mangue**

Masse, à la pièce

**Bloc de foie gras de canard
mixcuit à la figue**

Masse, à la pièce

Charcuterie

**Saucisson nature - noisette
beaufort - génépi - nature**
Salaison cayon, à la pièce

Filet mignon séché
Salaison cayon, au kg sous vide

Diot sec de Savoie
Salaison cayon, à la pièce

Pâté croûte poulet moutarde
Bollard, au kg

Pâté croûte pintade morilles pistaches
Bollard, au kg

Saucisson à la truffe d'été
Villani, au kg

Jambon blanc à la truffe d'été
Villani, au kg

**Boulette de saucisson
truffe d'été parmesan**
Villani, à la pièce

Rosette de Lyon
Saveurs d'antoine, au kg

Chorizo doux
Saveurs d'antoine, au kg

**Terrine de sanglier sauvage
poires et liqueur de châtaignes**
Nemrod, Bocal 100g

Terrine de cerf aux morilles
Nemrod, Bocal 100g

Terrine de chevreuil aux noisettes
Nemrod, Bocal 100g

Terrine de bœuf wagyu
Des hommes et des bœufs, Bocal 100g

