Menu Plaisir

45€ par personne

Duo de macarons

Foie gras de canard et
son chutney d'oignons rouge

Chapon rôti
risotto forestier

OU

Dos de cabillaud à l'échalotte
fagot de haricots vert

farandole de fromage

bûche bavaroise framboise

Menu Gourmand

68€ par personne

Duo de macarons

Demi-langouste et sa sauce verte

Filet de bœuf sauce bordelaise
gratin dauphinois

OU

Tournedos de Saumon sauce beurre
blanc purée de pommes
de terre et cèleri

farandole de fromage

bûche poire chocolat

Le Plessis-Gourmand

Boucher-traiteur
"de l'entrée au dessert"

Carte des Fêtes 2023-2024

Le Plessis-Gourmand
vous souhaite de Joyeuses Fêtes !

Votre magasin sera ouvert
le lundi 18 décembre 2023,
Votre magasin sera fermé
les lundis 25 décembre 2023 et 1er janvier 2024.

12, avenue du Général de Gaulle
94420 le Plessis Trévise
tél : 01 45 76 10 26

www.leplessisgourmand.com
Facebook : le-plessis-gourmand
plessis.gourmand@wanadoo.fr

Apéritifs

Duo de macarons
(foie gras - pomme) & (chèvre figue thym) ..... 4.90€
Coffret 6 verrines
(3 poivron rouge - ricotta & 3 courgette chèvre) .... 21.00€
Plateau de 24 canapés ..... 32.00€
pain surprise charcuterie 40 pièces ..... 40.00€
pain surprise saumon 40 pièces ..... 48.00€
Boîte 24 fours salés ..... 22.00€

Entrées froides

Saumon fumé écossais 120gr ..... 14.00€
Saumon bellevue (1 darnes de 80gr) ..... 13.00€
Foie gras de canard et
chutney d'oignons rouge la part ..... 15.00€
Demi langouste & sa sauce verte ..... 36.00€
Mille feuille de foie gras aux pommes ..... 9.50€
Tiramisu aux crevettes ..... 8.90€
gaspacho courgette feta
menthe et basilic ..... 6.20€

Entrées chaudes (la pièce)

Coquille St-Jacques ..... 8.50€
Aumonière de boudin blanc aux pommes ..... 7.50€
Bouchée à la reine ..... 7.90€

La Marée (la part)

Risotto de saint jacques au safran ..... 18.00€
Dos de cabillaud à l'échalotte -
fagot de haricots vert ..... 17.00€
Tournedos de saumon sauce beurre blanc - purée de
pommes de terre et cèleri ..... 16.00€

Viandes du fourneau (la part)

Chapon rôti - risotto forestier ..... 16.50€
Gigot d'agneau aux épices de noël
fagot de haricots vert ..... 18.50€
Filet de bœuf sauce bordelaise
gratin dauphinois ..... 19.50€
Filet de biche sauce grand veneur
purée de pomme de terre et cèleri ..... 16.50€
Demi-porcelet rôti farci 10 pers (la pièce) ..... 140.00€
Jambon en croûte sauce madère (10 pers mini) ..... 150.00€

Sauces (le litre)

Sauce grand veneur ..... 18.00€
Sauce foie gras ..... 28.00€
Sauce forèstiere ..... 22.00€

Accompagnements (la pièce)

Gratin dauphinois ..... 4.20€
Fagot de haricots vert ..... 3.50€
Risotto forestier ..... 4.70€
Purée de pommes de terre et cèleri ..... 3.90€

Délices de la fermière

3 Fromages environ 650 Grs
(brie de meaux - selles sur cher - comté) ..... 32.00€
5 Fromages environ 900 Grs
(camembert-comté- roquefort-langres-crottin) ..... 42.00€

Desserts tradition

Bûche citron pistache mousse citron, crémeux
pistache,croustillant pistache, biscuit génoise et glacage .....
Bûche bavaroise framboise biscuit aux amandes garni
d'une mousse à la vanille, de framboise et meringue italienne ..... 5.80€
Bûche bavaroise aux marrons
biscuit cacao, mousse marron au rhum et brisures de marrons, génoise,
glacage cacao et marrons glacés ..... 5.80€
Bûche bavaroise poire chocolats
biscuit génoise cacao, mousse chocolat et mousse poire ..... 5.80€
Bûche creme au beurre café
génoise imbibé de sirop, crème au beurre café ..... 4.80€

Bûche la part ..... 5.80€
Bûche pour 4 personnes ..... 25.00€
Bûche pour 6 personnes ..... 36.00€
Bûche pour 8 personnes ..... 44.00€

Plaisirs sucrés

Dôme citron pistache ..... 5.80€
Tiramisu framboise spéculos ..... 4.20€

Menu enfant

16.50€ par personne

2 Canapés Mousse

Chapon rôti – Gratin Dauphinois
Buchette 3 chocolats

Un acompte de 30% est à verser le jour de la commande.
Le solde est obligatoirement à régler à l'enlèvement de la marchandise.

Toute annulation de commande à moins de 48h de l'enlèvement entraînera la perte de l'acompte.