



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 CABILAUD 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



CARTE DES FÊTES VIANDES 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 1^{ER} JANVIER 2024



12, AVENUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE
94420 LE PLESSIS TRÉVISE
TÉL : 01 45 76 10 26



WWW.MON-BOUCHER-TRAITEUR.COM
FACEBOOK : LE PLESSIS GOURMAND
PLESSIS.GOURMAND@WANADOO.FR



* Volailles de fêtes (le kg) *

CHAPON FERMIER.....	19.00€
DINDE FERMIÈRE	19.00€
OIE FERMIÈRE	
CHAPON DE PINTADE.....	25.00€
PINTADE FERMIÈRE.....	19.00€
CANETTE FERMIÈRE.....	19.00€

* Volailles de Bresse (le kg) *

CHAPON DE BRESSE	50.00€
DINDE DE BRESSE	35.00€
POULARDE DE BRESSE	40.00€
POULET DE BRESSE.....	29.00€

POUR 8€ NOUS CUISONS VOTRE VOLAILLE
POUR 13€ NOUS VOUS LA PRÉSENTONS
DÉCOUPÉE SUR PLAT

* Les rôtis du Chef (le kg) *

RÔTI DE CHAPON FORESTIER (FARCE FINE FORERSTIÈRE)	37.00€
RÔTI DE DINDE AUX MARRONS (FARCE FINE FORESTIÈRE+ MARRONS)	36.00€
RÔTI DE POULARDE AUX MORILLES (FARCE FINE & MORILLES).....	39.90€
RÔTI DE POULET DE BRESSE AU FOIE GRAS (FARCE FINE + FOIE GRAS).....	39.90€
RÔTI DE PINTADE CHAMPIGNONS ET RAISIN BLANC (FARCE FINE FORESTIÈRE + RAISINS).....	34.00€
RÔTI DE CANETTE AU FOIE GRAS FIGUES (FARCE FINE AU FOIE GRAS + FIGUES)	39.00€

POUR 8€/PERS NOUS CUISONS VOTRE RÔTI



* Farces fines (le kg) *

FARCE FINE (BLANC DE VOLAILLE, FOIE DE VOLAILLE, CRÈME, SEL, POIVRE)	35.00€
FARCE FORESTIÈRE (BLANC DE VOLAILLE FOIE DE VOLAILLE, CHAMPIGNONS CRÈME, SEL, POIVRE).....	39.00€

* Gibier (le kg) *

SAUTE DE SANGLIER OU CHEVREUIL	29.00€
FILET DE BICHE	59.00€
RÔTI DE SANGLIER OU CHEVREUIL	34.00€
PIGEON (LA PIÈCE)	12.50€
CAILLE (LA PIÈCE).....	6.00€

* Charcuteries festives (le kg) *

BALLOTTINE DE PINTADE AU FOIE GRAS ET AUX RAISINS DE CORINTHE	49.90€
GALANTINE DE BICHE AUX CHAMPIGNONS.....	49.90€
BOUDIN BLANC NATURE	29.00€
BOUDIN BLANC À LA TRUFFE.....	39.80€
BOUDIN BLANC FORESTIER.....	32.00€

* Bœuf de fête (le kg) *

FILET DE BŒUF	64.00€
CÔTE DE BŒUF	36.90€
RÔSBIF MAITRE D'HOTEL (DANS L'ALOYAU).....	39.90€
RÔTI CŒUR D'ALOYAU	49.90€
RÔTI DE BŒUF RUMSTEACK	34.90€
FAUX FILET WAGYU	290.00€
CÔTE ANGUS	49.90€

* Veau de fête (le kg) *

RÔTI DE VEAU FORESTIER.....	39.90€
RÔTI DE VEAU ORLOFF	32.90€
CASI DE VEAU EN ROTI OU EN GRENADIN	39.90€



* Agneau de Pré salé (le kg) *

GIGOT.....	34.90€
EPAULE.....	34.90€
CARRÉ CÔTES PREMIÈRES (8 CÔTES).....	54.00€
NOISSETTES.....	69.00€
SOURIS	29.00€
RÔTI D'EPAULE D'AGNEAU NATURE OU PRUNEAUX	39.90€
RÔTI DE GIGOT D'AGNEAU	45.00€

* Porc noir du limousin (le kg) *

FILET MIGNON	24.90€
RÔTI DE PORC ORLOFF OU PRUNEAUX.....	24.90€

* Porc ibérique (le kg) *

CARRÉ.....	39.90€
------------	--------

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.