Menu Plaisir

45€ par personne

Mini brioche au crabe

Foie gras de canard et
son chutney de figue

Chapon rôti
Fomme de terre grenaille

OU

Filet de bar sauce aux agrumes
Jardinière de légumes

Farandole de fromage

Bûchette bavaroise
Abricot nougat

Menu Gourmand

68€ par personne

Mini brioche au crabe

Demi-langouste
et sa sauce verte

Filet de bœuf sauce foie gras
Gratin dauphinois

OU

Médaillon de Saumon farci
Sauce hollandaise aux herbes
Rissoto au curry

Farandole de fromage

Bûchette bavaroise
Craquant chocolat

Carte des fêtes 2024-2025

Maître artisan boucher
charcutier traiteur
"De l'entrée au dessert"

Le Plessis-Gourmand

vous souhaite de Joyeuses Fêtes !

Votre magasin sera ouvert
le lundi 16 décembre 2024,
Votre magasin sera fermé
les mercredis 25 décembre 2024 et 1er janvier 2025.

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

Mini burger au foie gras ..... 4.50€
Mini brioche au crabe ..... 4.20€
Coffret 6 verrines (chèvre betterave & saumon fromage ail et fines herbes) ..... 22.00€
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 darne de 80gr) ..... 13.00€
Foie gras de canard maison et chutney de figues la part ..... 15.00€
Demi langouste & sa sauce verte ..... 36.00€
Opéra foie gras poire ..... 9.50€
Délice de crabe aux agrumes ..... 8.90€
Gaspacho courgette au curcuma ..... 6.20€

Entrées chaudes (la pièce)

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

La Marée (la part)

Poelée de crevettes au lait de coco - purée de patate douce ..... 16.00€
Filet de Bar sauce aux agrumes - jardinière de légumes ..... 17.00€
Médaillon de saumon farci sauce hollandaise aux herbes - risotto aux curry ..... 18.00€

Viandes du fourneau (la part)

Chapon rôti - pommes de terre grenaille ..... 16.50€
Gigot d'agneau aux épices de noel et au miel - Jardinière de légumes ..... 18.50€
Filet de bœuf sauce foie gras - gratin dauphinois ..... 19.50€
Magret de canard aux airelles - purée de patate douce ..... 17.50€
Demi-porcelet rôti farci 10 pers (la pièce) ..... 150.00€
Jambon (trophée national du meilleur jambon 2024) en croûte sauce madère (10 pers mini) ..... 160.00€

Sauces (le litre)

Sauce grand veneur ..... 19.00€
Sauce foie gras ..... 29.00€
Sauce forèstiere ..... 23.00€

Accompagnements (la pièce)

Risotto au curry ..... 4.70€
Gratin dauphinois ..... 4.20€
Jardinière de légumes ..... 3.50€
Pommes de terre grenaille ..... 3.50€
Purée de patate douce ..... 4.00€

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 framboise pistache
mousse framboise, brisure de framboise, crémeux pistache, feuillantine chocolat blanc, biscuit génoise ..... 5.90€

Bûche bavaroise craquant chocolat
biscuit au cacao, mousse au chocolat, croustillant chocolate noisette ..... 5.90€

Bûche bavaroise abricot nougat
biscuit garni d'une mousse à la crème de nougat de montélimar, compotée et mousse à l'abricot, meringue italienne ..... 5.90€

Bûche chocolat mandarine
mousse royal chocolat, mousse mandarine et fleur d'oranger, perlé de mandarine, feuillantine chocolat noir, biscuit cacao ..... 5.90€

Bûche crème au beurre chocolat
génoise cacao imbibé de sirop, crème au beurre chocolat ..... 4.90€

Bûche la part ..... 5.90€
Bûche pour 4 personnes ..... 26.00€
Bûche pour 6 personnes ..... 37.00€
Bûche pour 8 personnes ..... 45.00€

Plaisirs sucrés

Dôme framboise pistache ..... 5.80€
Tiramisu de Noël clémentines, pain d'épices ..... 4.50€

Menu enfant

17.50€ par personne

Saucisse cocktail x3
Chapon rôti – Purée de patate douce
Bûchette 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.