

## APERITIFS

<i>Pain surprise charcuterie</i>	48 pièces	39,80 €
<i>Pain surprise saumon fumé</i>	48 pièces	45,00 €
<i>Brioche au foie gras</i>	64 pièces	48,00 €
<i>Canapés variés</i>	pièce	1,30 €
<i>Plateau de 24 canapés</i>	plateau	28,00 €
<i>Fours salés variés</i>	pièce	0,95 €
<i>Boite de 24 Fours salés</i>	la boite	20,00 €

## VERRINES

<i>Coffret 6 verrines salées</i>	6 cl	16,80 €
<i>Coffret de 6 bocaux d'Antan</i>		27,00 €
<i>Verrine prestige 22cl</i>	la pièce	6,90 €

## ENTREES FROIDES

La Part

<i>Escargots extra gros</i>	la dz	9,00 €
<i>Saumon sauvage fumé</i> minimum 2 pers 100g par pers		12,50 €
<i>Saumon Bellevue</i> minimum 6 pers		10,80 €
<i>Foie canard mi-cuit maison / chutney</i> sur plat minimum 2 pers		12,00 €
<i>Demi langouste à la parisienne</i>		29,50 €
<i>Bavarois d'Aubergines/Ecrevisses</i>		7,50 €
<i>Tiramisu légumes et Bresaola</i>		7,90 €
<i>Charlotte de St Jacques</i>		8,90 €
<i>Opéra foie gras / mangue</i>		9,80 €
<i>Dartois de canard, mendiant de fruits secs</i>		7,90 €
<i>Cailisson de carottes aux petits légumes</i>		6,50 €
<i>Verrine Sole petit bateau aux asperges vertes</i>		7,90 €
<i>Fond norvégien</i>		9,50 €
<i>Ananas Victoria aux gambas</i>		10,90 €
<i>Caille farcie au foie gras</i>		9,80 €

## ENTREES CHAUDES

<i>Aumônière de St-Jacques safranée</i>	pièce	6,90 €
<i>Etoile de la reine ris de veau</i>	pièce	7,50 €
<i>Cassolette St-Jacques</i>	pièce	8,90 €
<i>Timbale de sole au Crabe</i> <small>Sauce Cressonnette</small>	pièce	8,90 €
<i>Coquille St-Jacques lutée</i>	pièce	9,80 €
<i>Entremet de brochet et homard</i>	p pers	8,90 €

## POISSONS CHAUDS

La Part

<i>Coussin de Brochet/fondue de poireaux</i> crème de langoustine		13,50 €
<i>Filet de Sandre/gratin pommes céleri</i> Sauce Irlandaise		14,50 €
<i>Filet St Pierre / pomme fondante herbe</i> Sauce à la citronnelle		14,50 €

<i>Lotte moelleuse/ risotto petits légumes</i> Sauce américaine		16,00 €
--	--	---------

<i>Dos de cabillaud/ gratin de macaronis</i> Sauce acidulé		13,50 €
<i>Pavé de bar / Riz pilaf en habit vert</i> Sauce au sauternes		14,50 €

## VIANDES CHAUDES

La Part

<i>Noisette de biche/ Flan de panais</i> sauce griotte cacao		16,00 €
<i>Mignonnette de Cailles/gratin pommes céleri</i> Sauce Albufera aux morilles		13,50 €
<i>Suprême de Volailles foie gras</i> Gratin dauphinois, sauce normande		13,50 €
<i>Chapon de Noël »poché-rôti»</i> Gratin deux pommes, farces, marrons, jus réduit.		14,50 €
<i>Médailillon veau lait/gratin macaronis cépes</i> Sauce Jus de veau réduit Brunoise cépes		15,00 €
<i>Tournedos filet à la Rossini</i> pommes fondantes aux herbes / Sauce périgieux		16,50 €
<i>Porcelet rôti farci 20 pers</i> Et son jus réduit	la pièce	195,00 €
<i>Jambon en Croûte avec sauce</i>	par pers	9,90 €

## LEGUMES

La Pièce

<i>Gratin dauphinois</i>		3,50 €
<i>Gratin de courgette</i>		3,50 €
<i>Poche de légumes Vapeur</i>		3,50 €
<i>Gratin de macaronis aux cépes</i>		4,50 €
<i>Risotto de petits légumes</i>		4,80 €
<i>Pommes fondantes aux herbes</i>		3,90 €
<i>Flan de panais</i>		3,90 €
<i>Pommes dauphines maison ( les 8 )</i>		4,50€

## FROMAGES

<i>Plateau 3 fromages</i>	pièce	18,00 €
<i>Emthon 650 g - Selles sur che, comté, St Nechaire</i>		
<i>Plateau 5 fromages</i>	pièce	28,00 €
<i>Emthon 950 g - Camembert, Selles sur che, Roquefort, Comté, Langres</i>		
<i>Plateau 7 fromages</i>	pièce	45,00 €
<i>Emthon 1,700 kg - Reblochon, Pouillyny, Roquefort, Beaufort, Munster, Comté</i>		

## BUCHES MAISON

La Part

<i>Bûche « Plaisir »</i> Sabayon chocolat et vanille / fond Brownie		4,80 €
<i>Bûche « L'Impériale »</i> Mousse mandarine et chocolat, dacquoise pistache		4,80 €
<i>Bûche Fruitée</i> Mousse framboise et pêche / insert citron / biscuit dacquoise		4,80 €
<i>Bûche Gaétane</i> Mousse chocolat blanc : mousse caramel : biscuit cuillie		4,80 €
<i>Bûche Royale</i> Mousse Chocolat / Feuillantine, jococonde		4,80 €
<i>Bûche Pâtissière Crème au beurre</i> Au choix, Café, Chocolat, Praliné, Grand-Marnier		4,50 €
<i>Verrines sucrées 22 cl</i> Tiramisu fruit exotique ou chocolat	pièce	3,90 €
<i>Petits fours sucrés</i>	la pièce	1,30 €
<i>Plateau de 20 fours sucrés variés</i>		23,00 €
<i>Omelette norvégienne</i> Vanille fraise ou vanille chocolat	par pers	5,00 €
<i>Macarons assortis</i>	la pièce	1,10 €

## Menu Enfant 8,60 €

Saucisse cocktail

Suprême de Volailles/ pommes fondantes

Tiramisu au chocolat

Noël

# Menu

58 €

Par personne

Mise en bouche

Bocal d'Antan Céleri et Crabe

Foie gras Canard  
et son chutney de figue

Demi Langouste  
à la parisienne

Chapon Fermier de Noël

« Poché et rôti »

Farce, marrons,

gratin aux deux pommes, et jus réduit

OU

Filet de St Pierre

Pomme fondantes aux herbes

sauce citronnelle

Fromage

et son petit pain

« Bûche Fruitée »

Mousse framboise et pêche

Biscuit Dacquoise

Nouvel An

# Menu

50 €

Par personne

Mise en bouche

cassolette St jacques et écrevisses

Demi Ananas Victoria  
aux gambas

Foie gras Canard  
et son chutney de figue

Noisette de Biche

Flan de panais

Sauce Griotte Cacao

OU

Lotte et risotto petits légumes

Sauce américaine

Fromage

et son petit pain

Bûche Impériale

Mousse mandarine/chocolat

## LE PLESSIS GOURMAND

Boucher Traiteur

« de l'entrée au dessert »

Bruno LEGER

**Meilleur Ouvrier  
de France**

**CARTE  
DES  
FETES  
2011/2012**

Le magasin sera ouvert le Dimanche matin  
25 Décembre et Dimanche matin 1er Janvier

leplessisgourmand.com

12, Avenue du Général de Gaulle

94420 Le Plessis-Tréville

Tél: 01 45 76 10 26

Fax: 01 45 76 96 87

L'Équipe du Plessis gourmand vous  
souhaite de joyeuses Fêtes