



MENU PLAISIR

40€ par personne



MINI BURGER AU FOIES GRAS



FOIE GRAS DE CANARD
& SON CHUTNEY DE FIGUES



CHAPON RÔTI FORESTIER
GRATIN DE PATATE DOUCE ET CHATAIGNES
OU
FILET DE SANDRE SAUCE NORMANDE
FLAN DE BROCOLIS



FARANDOLE DE FROMAGE

BÛCHE FRUIT ROUGE



MENU GOURMAND

68€ par personne



MINI BURGER AU FOIE GRAS



FOIE GRAS DE CANARD
& SON CHUTNEY DE FIGUES

DEMI LANGOUSTE
& SA SAUCE VERTE



FILET DE BŒUF SAUCE FOIE GRAS
GRATIN DAUPHINOIS AUX GIROLLES

OU

BLANQUETTE DE LOTTE À L'ARMORICAINE
RISOTTO AUX LÉGUMES



FARANDOLE DE FROMAGE

BÛCHE CHOCOLAT-PRALINÉ



CARTE DES FÊTES VIANDES 2021-2022

Le Plessis-Gourmand
vous souhaite de Joyeuses Fêtes !



VOTRE MAGASIN SERA OUVERT
LES LUNDIS 20 ET 27 DÉCEMBRE,
LES SAMEDIS 25 DÉCEMBRE ET 1^{ER} JANVIER **QUE LE MATIN**
VOTRE MAGASIN SERA FERMÉ
LES DIMANCHES 26 DÉCEMBRE ET 2 JANVIER.



**Remise de 5 % pour toute commande
passée avant le 16 décembre**

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.....	16.00€
DINDE FERMIÈRE	16.00€
POULARDE DU GERS	24.00€
OIE FERMIÈRE.....	22.50€
CHAPON DE PINTADE.....	25.00€
PINTADE FERMIÈRE.....	14.50€
CANETTE FERMIÈRE.....	15.00€

* Volailles de Bresse (le kg) *

CHAPON DE BRESSE	45.00€
DINDE DE BRESSE	32.00€
POULARDE DE BRESSE	35.00€
POULET DE BRESSE.....	24.00€

POUR 5 € NOUS CUISONS VOTRE VOLAILLE
POUR 10 € NOUS VOUS LA PRÉSENTONS
DÉCOUPÉE SUR PLAT

* Les rôtis du Chef (le kg) *

RÔTI DE CHAPON AU FOIE GRAS CHAMPIGNONS (FARCE FINE & FOIE GRAS)	37.00€
RÔTI DE DINDE CHAMPIGNONS ET MARRON (FARCE FINE FORESTIÈRE+ MARRONS)	34.00€
RÔTI DE POULARDE AUX MORILLES (FARCE FINE & MORILLES).....	37.50€
RÔTI DE POULET DE BRESSE AU FOIE GRAS ET FIGUES (FARCE FINE + FOIE GRAS + FIGUES)	39.90€
RÔTI DE PINTADE CHAMPIGNONS FOIE GRAS ET RAISIN BLANC (FARCE FINE FORESTIÈRE + FOIE GRAS + RAISINS)	34.00€
RÔTI DE CANETTE AUX 2 FRUITS (FARCE FINE + ABRICOTS + PRUNEAUX).....	32.00€
FILET DE BICHE MARRONS PATATE DOUCE	64.00€

POUR 3 €/PERS NOUS CUISONS VOTRE RÔTI
& LE PRÉSENTONS SUR PLAT



* 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) *

GIGUE DE CHEVREUIL	35.00€
NOISETTE DE BICHE (FILET)	64.00€
RÔTI DE SANGLIER	32.00€
RÔTI DE MARCASSIN	35.00€
PIGEON (LA PIÈCE).....	12.50€
CAILLE (LA PIÈCE)	4.50€

* Charcuteries festives (le kg) *

GALANTINE DE PORC ET VOLAILLE PISTACHÉE	45.00€
SUPRÊME DE PINTADE	29.90€
GALANTINE DE GIBIER.....	59.50€
BOUDIN BLANC NATURE	29.00€
BOUDIN BLANC À LA TRUFFE.....	39.80€
BOUDIN BLANC FORESTIER.....	32.00€
BOUDIN BLANC AUX MORILLES	36.00€

* Les produits du sud ouest (le kg) *

FOIE FRAIS DE CANARD DEVEINE SUPÉRIEUR.....	64.00€
CUISSE DE CANARD CONFITE (LA PIÈCE)	6.50€
RÔTI DE MAGRET DE CANARD AU FOIE GRAS.....	49.00€

* Bœuf de fête (le kg) *

FILET DE BŒUF	56.90€
CÔTE DE BŒUF MATURÉE	49.90€
ROSBIF AU BEURRE D'AIL (DANS L'ALOYAU)	45.00€
RÔTI DE BŒUF FIGUES FOIE GRAS	45.00€
RÔTI DE BŒUF RUMSTEACK.....	31.90€
CÔTE DE WAGYU BŒUF.....	100.00€
FAUX FILET WAGYU KAGOSHIMA	450.00€
CÔTE ANGUS.....	49.90€
CÔTE DE GALICE.....	69.00€

* Veau de fête (le kg) *

RÔTI DE VEAU FORESTIER.....	39.90€
RÔTI DE VEAU ORLOFF.....	29.50€
CARRÉ DE VEAU	35.00€



* Agneau de Pré salé (le kg) *

GIGOT.....	36.90€
ÉPAULE	29.90€
CARRÉ CÔTES PREMIÈRES (8 CÔTES)	54.00€
COURONNE (16 CÔTES) FACON MOF.....	59.00€
NOISETTES	64.00€
SOURIS	25.00€
RÔTI D'ÉPAULE D'AGNEAU ABRICOT MIEL	39.90€
RÔTI DE GIGOT D'AGNEAU MAÎTRE D'HÔTEL.....	45.00€

* Porc noir du limousin (le kg) *

FILET MIGNON CHÈVRE MIEL NOIX.....	34.00€
RÔTI DE PORC MIEL MARRON ET POMME.....	24.00€

* Porc noir de Bigorre (le kg) *

CARRÉ.....	39.00€
CARRÉ DE PORC NOIR AU PÉTALE DE JAMBON NOIR ET MARRONS.....	45.00€

MENU ENFANT

12,50€ par personne

MINI BURGER

CHAPON RÔTI – POMMES DAUPHINES

BUCHETTE CHOCO – PRALINÉ

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.