



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



Le Plessis-Gourmand

BOUCHER-TRAITEUR "DE L'ENTRÉE AU DESSERT"

Carte des Fêtes 2021-2022

Le Plessis-Gourmand vous souhaite de Joyeuses Fêtes!

姚 冰 姚

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.LEPLESSISGOURMAND.COM FACEBOOK: LE PLESSIS GOURMAND PLESSIS.GOURMAND@WANADOO.FR







BÛCHE FRUIT DE LA PASSION MOUSSE ERLIT DE LA PASSION

* Apéritifs *

MINI BRIOCHE AU CRABE LA PIÈCE	4.00€
MINI BURGER AU FOIE GRAS	4.50€
COFFRET 6 VERINES	
(3 POIRE FOIE GRAS/3 BETTERAVE CHÈVRE)	18.00€
PLATEAU DE 24 CANAPÉS	32.00€
PAIN SURPRISE CHARCUTERIE 48 PIÈCES	41.00€
BOÎTE 24 FOURS SALÉS	22.00€

* Entrées froides *

SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS 120GR	13.00€
SAUMON BELLEVUE (2 DARNES DE 60GR)	12.00€
FOIE GRAS DE CANARD MAISON	
& CHUTNEY FIGUES LA PART	12.00€
DEMI LANGOUSTE & SA SAUCE VERTE	36.00€
GASPACHO DE BETTERAVES À LA POMME	6.00€
OPÉRA FOIE GRAS / MANGUE	9.50€
DÉLICE DE CRABE AUX AGRUMES	7.90€

*Entrées chaudes (la pièce) *

VELOUTÉ DE POTIMARRON À LA TRUFFE	7.50€
COQUILLE ST-JACQUES	8.50€
AUMONIÈRE DE SAUMON AUX PIGNONS	6.50€

* La Marée (la part) *

Blanquette de lotte à l'armoricaine	
/RISOTTO AUX LÉGUMES	. 16.00€
FILET DE SANDRE SAUCE NORMANDE	
/FLAN DE BROCOLIS	. 14.50€
PAVÉ D'ESPADON SAUCE AU CITRON ET AUX HERBES	
/ PURÉE DE POTIMARRON	. 13.50€

* Viandes du fourneau (la part)*

CHAPON RÔTI FORESTIER
/ GRATIN DE PATATE DOUCE ET CHATAIGNES 15.50€
NOISETTE D'AGNEAU ET SON JUS RÉDUIT
/ PURÉE DE POTIMARRON14.50€
FILET DE BŒUF SAUCE FOIE GRAS
/ GRATIN DAUPHINOIS AUX GIROLLES17.50€
FILET DE BICHE SAUCE GRAND VENEUR
/ FLAN DE BROCOLIS16.50€
Demi-porcelet rôti farci 10 pers (la pièce)110.00€
JAMBON EN CROÛTE SAUCE MADÈRE (10 PERS MINI) 120.00€

* Sauces (le litre) *

SAUCE GRAND VENEUR	18.00€
SAUCE FOIE GRAS	24.00€
SAUCE AUX GIROLLES	22.00€

* Accompagnements (la pièce) *

FLAN DE BROCOLIS	4.00€
PURÉE DE POTIMARRON	4.20€
RISOTTO AUX LÉGUMES	4.50€
GRATIN DAUPHINOIS AUX GIROLLES	4.90€

*Délices de la fermière *

3 fromages environ 650 Grs
(Brie de Meaux - Selles sur Cher - Tomme de Brebis)25.00 \in
5 fromages Environ 900 Grs
(CAMEMBERT-COMTÉ- ROQUEFORT-LANGRES-CROTTIN)35.00€

* Plaisirs sucrés *

TIRAMISU POIRE CHOCOLAT	4.20€
PLATEAU DE 20 FOURS SUCRÉS	30.00€

* Desserts tradition *

ET MANGUE, DACQUOISE COCO, INSERT FRAMBOISE	4.80€
BÛCHE FRUIT ROUGE MOUSSE FRUIT ROUGE INSERT CASSIS GÉNOISE ET DACQUOISE	4.80€
BÛCHE VANILLE PISTACHE MOUSSE VANILLE INSERT CRÈME BRULÉ CAFÉ BAVAROISE PISTACHE GÉNOISE ET DACQUOISE	4.80€
BÛCHE CHOCOLAT PRALINE MOUSSE CHOCOLAT, PRALINÉ CRAQUANT FEUILLETE, JOCONDE, GENOISE CHOCO	4.80€

BÛCHE POUR 8 PERSONNES : 36.00€



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.