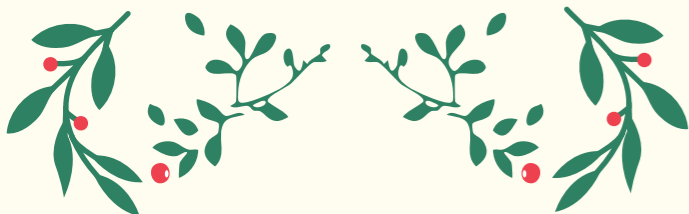


PLATEAU DE FROMAGE



LE TRADITION - 8/10 PERSONNES 36,95€/P

Brie de Meaux fermier, Comté du Jura, Tomette de brebis, Tête de moine, Mimolette et deux Chèvres de Noël.



NOS BÛCHES RAIMO GLACIER

LES BUCHES GLACÉES - 6 PERSONNES

La forêt blanche : Glace stracciatella, glace chocolat noir, amarena, meringue et génoise **32,75€/P**

La tropicale : Sorbet Mangue, Sorbet passion et Sorbet coco

La traditionnelle : Glace Vanille, glace chocolat

LES ENTREMETS GLACES

L'omelette norvégienne, vanille **38,60€/P**
8 personnes

Duo douceur, glace lait d'amande et sorbet fruits rouges **35,50€/P**
6 personnes

Caraïbes, sorbet fruits de la passion et glace coco **35,50€/P**
6 personnes

LES CÔNES XXL DE LA FABRIQUE GIVRÉE



LES CONES XXL - 8 PERSONNES 43,75€/P

Ananas coco citron vert : Sorbet ananas et zeste de citron vert, sorbet coco, glaçage, confit d'ananas rôti, biscuit meringué au citron vert, fourrage au praliné et sa gaufrette, rocher coco

Fraise glace gaufrette : Sorbet fraise, glace à la gaufrette, glaçage, confit de fraise, biscuit aux amandes, fourrage au praliné et à la gaufrette

Chocolat orange : sorbet chocolat noir, glace orange, glaçage, steusel cacao, sauce praliné, marmelade d'orange, fourrage praliné



Le marché du plessis
CHOUETTE MAGASIN



NOËL 2024



www.marcheduplessis.fr

NOS INFORMATIONS

NOS HORAIRES

DU MARDI AU SAMEDI

de 9h30 à 18h30 sans interruption

LE DIMANCHE

de 9h30 à 12h30

OUVERTURE MARDI 24 et 31 DÉCEMBRE

UNIQUEMENT LE MATIN DE 9h30 À 12h30

OUVERT LUNDI 23 DECEMBRE DE 09H30 A 18H30

NOS DEUX MAGASINS

Route de Lumigny 77540 LUMIGNY

(à côté du Parc des Félinis)

01 64 42 94 05

Rue de la Cueillette 77600 CHANTELOUP-EN-BRIE

01 60 03 27 24



Nos produits sont choisis chez de petits producteurs, leurs productions sont limitées et afin de vous servir au mieux, merci de passer vos commandes !

Document à nous faire parvenir avant le dimanche 15 décembre 2024 sous réserve de disponibilité des producteurs.

N'oubliez pas l'acompte de 15,00 euros par produit, à l'ordre de la Ferme Briarde.

VOS INFORMATIONS

NOM & PRÉNOM :

.....

TÉLÉPHONE :

Date à laquelle vous souhaitez récupérer votre

commande décembre 2024.



APÉRITIFS



Saucisses cocktail (env. 250 g)	19,99€ / KG
Verrine de saumon roquette et basilic (70 g)	4,60€ / P
Verrine de foie gras de canard & compotée de poires (70 g)	4,99€ / P
Oeuf de Noël au saumon & à la truffe (35 g)	2,80€ / P
Doré de saumon aux agrumes (40 g)	2,85€ / P
12 bouchées d'escargots ail et persil (100 g)	7,80€ / P
12 feuilletés d'escargots (100 g)	6,20€ / P

PAR ICI, LES ENTRÉES !

LES ESCARGOTS FARCIS

Nous travaillons avec une maison installée dans le Haut Doubs pour vous proposer des « Hélix Pomatia » ! C'est le fameux escargot de Bourgogne de qualité. L'escargot se récolte exclusivement à l'état sauvage dans les prés.



12 escargots farcis	8,70€ / P
24 escargots farcis (recette premium)	16,90€ / P
48 escargots farcis	28,35€ / P

LES BOUDINS BLANCS DE LA CHARCUTERIE DEMOIZET

Spécialiste du boudin blanc de Rethel, la Maison Demoizet fabrique un boudin de qualité : poitrine de porc, œuf, lait, échalote, sel et poivre et c'est tout.



Boudin blanc forestier	16,85€ / KG
Boudin blanc truffé ou morilles	24,55€ / KG
Boudin blanc IGP Rethel	16,50€ / KG

PAR LÀ, LA SUITE !

Cocotte de saumon et gambas parfumées aux agrumes (120 g)	7,40€ / P
Bouchée de la reine (150 g)	4,25€ / P
Bouchée ris de veau (150g)	5,80€ / P
Tourte de champignons forestiers (100g)	4,65€ / P
Tourte noix de Saint-Jacques et ris de veau (110 g)	4,65€ / P
Croustillant de chèvre Saint-Maure aux pommes caramélisées (75 g)	3,80€ / P
Coquille Saint-Jacques à la bretonne (150 g)	6,95€ / P
Coquille Saint-Jacques à la normande (190 g)	7,50€ / P
Tourte truite et amandes (110 g)	4,65€ / P
Majestueux de Saint Jacques et petits légumes (120 g)	5,65€ / P

LES PRODUITS DE LA MER



LE SAUMON DE LA MAISON LUCAS

Amandine et Erwan Lucas fument leur saumon écossais label rouge au bois de hêtre à Quiberon

Saumon fumé écossais 2,4 ou 8 tranches	94,95€ / KG
Saumon fumé écossais tranché (≈ 1,2kg)	167,79€ / KG
Noix de Saint Jacques fumées (≈ 90 g)	107,28€ / KG
Saumon frais mariné gravlax (≈ 130g)	82,02€ / KG
Truite fumée 4 tranches (160g)	68,27€ / KG
Thon fumé	

NOS HUITRES DE NOIRMOUTIER

La coopérative de Noirmoutier nous livre sur le mois de décembre ces délicieuses huitres idées de pleine mer.

Bourriche de 2 kg calibre 2	16,45€	1a bourriche
Bourriche de 4 kg calibre 2	30,95€	1a bourriche
Bourriche de 2 kg calibre 3	18,50€	1a bourriche
Bourriche de 3 kg calibre 3	26,95€	1a bourriche

NOUVEAU

Caviar d'aquitaine - la boîte de 20g **50,00€ / P**



LES PRODUITS CANARDS

DE LA COOPERATIVE DE CHALOSSE

Foie gras crue éveiné (≈ 600g)	
Foie gras de canard mi-cuit au torchon (≈ 250g)	124,95€ / KG
Foie gras de canard entier mi-cuit (≈ 250g)	29,90€ / P
Foie gras de canard entier mi-cuit (≈ 450g)	47,95€ / P
Magret de canard du sud-ouest (≈ 300g)	10,06€ / P
Tournedos nature par 3 (270g)	13,85€ / P
Tournedos foie gras par 3	16,50€ / P
Cuisse de canard confite	5,65€ / P

LE GIBIER DE CHASSE FRANÇAIS D'ÎDF

Faisan (≈ 700g)	18,90€ / P
Cuissot de chevreuil avec os / (1,5 à 2,5 kg)	27,00€ / KG
Cuissot rôti de cerf (0,8 à 1,2 kg)	40,50€ / KG
Cuissot rôti de sanglier (≈ 0,8 à 1,2 kg)	37,80€ / KG
Sauté de sanglier (≈ 0,8 kg)	25,20€ / KG
Pavé de cerf (2*160 g)	42,30€ / KG

VIANDE DE BOEUF, DE VEAU, D'AGNEAU DE L'ORNE



Rôti Rumsteack (≈ 900g)
Rôti filet de boeuf (≈ 750g)
Tournedos filet (≈ 2x200g)
Rôti épaule d'agneau (≈ 1,2kg)
Gigot d'agneau avec os (≈ 2kg)
Rôti de veau (noix) (≈ 850g)

LES VOLAILLES

VOLAILLES DE FERME DE SEINE-ET-MARNE

Chapon (3 à 4 kg)	17,90€ / KG
Dinde (2,8 à 4,5 kg)	15,40€ / KG
Poularde (2 à 2,2 kg)	14,95€ / KG
Pintade chaponnée (≈ 2 kg)	23,40€ / KG
Poulet de ferme (≈ 2 kg)	8,85€ / KG
Pintade (≈ 1,8 kg)	11,85€ / KG
Coq (≈ 3 kg)	8,85€ / KG
Oie fermière (3 à 5 kg)	25,30€ / KG

FARCE FINE



POUR VOTRE VOLAILLE (POCHE DE 400g)

Farce fine au Porto	28,56€ / KG
Farce fine forestière	32,17€ / KG
Farce fine truffée	37,13€ / KG

LES VOLAILLES EN ROTIS



VOLAILLES LABEL ROUGE

La maison Labrouche élève ses volailles Label Rouge pour notre plus grand plaisir. Les rôtis sont farcis avec une farce de volaille.



Rôti de pintade farcie aux raisins et cognac (≈ 900g)	22,45€ / KG
Rôti de pintade aux marrons (≈ 900g)	22,45€ / KG
Rôti de pintade aux pommes et calvados (≈ 900g)	22,45€ / KG
Rôti de canette à l'orange (≈ 900g)	26,95€ / KG
Rôti de chapon aux marrons (≈ 1,5kg)	26,95€ / KG
Rôti de chapon forestier (≈ 1,5kg)	26,95€ / KG
Rôti de chapon aux pommes et calvados (≈ 1,5kg)	33,95€ / KG
Rôti de chapon au foie gras et figues (≈ 1,5kg) 20% de foie gras dans la farce	33,95€ / KG
Rôti de chapon au foie gras et cèpes (≈ 1,5kg) 20% de foie gras dans la farce	
Rôti de poularde au foie gras/pain d'épice (≈ 1,3kg) 20% de foie gras dans la farce	33,95€ / KG

LES PLATS CUISINÉS

Paupiette de saumon sauce au beurre	33,50€ / KG
Moelleux de chapon braisé au jus de morilles	34,50€ / KG

POUR ACCOMPAGNER VOTRE PLAT

Pommes dauphines artisanales (1kg)	22,10€ / P
Gratin de légumes d'antan et girolles (150g)	5,25€ / P
Purée de butternut et noisettes	21,80€ / KG
Gratin dauphinois à la crème	16,95€ / KG
Gratin dauphinois à la truffe	21,95€ / KG
Marrons confits	20,95€ / KG
Gratin de pomme de terre forestier et cèpes	25,40€ / KG



www.marcheduplessis.fr

