Le marché du plessis

CHOUETTE MAGASIN

NOËL 2026

www.marcheduplessis.fr

APÉRITIFS

Saucisses cocktail (env. 250 g)	20,50€/KG
Verrine crevette et citron (70g)	4,75€/P
Verrine de saumon roquette et basilic (70 g)	4,75€/P
Verrine de foie gras de canard & compotée de poires (70 g)	5,20€/P
Œuf de Noël au saumon & à la truffe (35 g)	2,95€/P
Gougères (500g)	13,95 €/P
12 mini moricettes (saumon fumé, jambon cru...)	17,50€/P
Doré de saumon aux agrumes (40 g)	2,99€/P
12 feuilletés d'escargots (100 g)	6,25€/P
15 coquilles d'escargots au brie	15,95€/P
15 coquilles d'escargots à la bourguignonne	15,95€/P
Mini pâté croûte et noix de pécan	31,85€/KG

PAR ICI, LES ENTRÉES !

LES ESCARGOTS FARCIS

Nouveau cette année, nous travaillons avec 2 producteurs de Seine-et-Marne pour avoir de l'escargot français, en plus de notre producteur historique.

Escargots français	
12 escargots farcis	11,85€/P
48 escargots farcis	37,65€/P
Escargots sauvages	
24 escargots farcis (recette premium)	17,95€/P
48 escargots farcis	29,95€/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 IGP	17,25€/KG
Boudin blanc truffé ou morilles	24,95€/KG
Boudin blanc IGP Rethel	16,95€/KG

NOS ENTRÉES ÉLABORÉES

Délice de crevette au Chablis (110 g)	5,95€/P
Bouchée de la reine (150 g)	4,85€/P
Bouchée ris de veau (150 g)	6,30€/P
Tourte canard et champignons (110g)	4,55€/P
Coquille Saint-Jacques à la bretonne (150 g)	7,25€/P
Coquille Saint-Jacques à la normande (190 g)	7,65€/P
Mini ballotine au chapon	6,20 €/P
Mini ballotine pintade	6,20 €/P
Exquis d'artichaut	5,65 €/P
Feuilleté saumon amande	4,50 €/P
Feuilleté volaille et cèpes	4,50 €/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	
Saumon fumé écossais tranché (~1,2 KG)	100,93€/KG
Saumon fumé mariné Gravlax (~200 g)	112,97€/KG
Truite fumée 4 tranches (~130 g)	83,05€/KG
Thon fumé (~225 g)	67,12€/KG

NOS HUÎTRES D'HENRY

Cette année, nous vous proposons des huîtres 100 % bretonnes, la Celtique, une huître creuse à chair fine.

Bourriche de 2,5 kg calibre 2	27,95€ la bourriche
Bourriche de 4 kg calibre 2	41,90€ la bourriche
Bourriche de 2 kg calibre 3	23,50€ la bourriche
Bourriche de 3 kg calibre 3	34,20€ la bourriche

NOUVEAU	
Caviar d'Aquitaine - la boîte de 20g	50,00€/P

LES PRODUITS CANARDS

DE LA COOPÉRATIVE DE CHALOSSE

Foie gras cru déveiné (~600 g)	
Foie gras entier mi-cuit IGP au torchon (180 g)	23,30€/P
Foie gras entier mi-cuit label rouge au torchon (300 g)	47,95€/P
Foie gras entier mi-cuit (250 g)	29,99€/P
Foie gras entier mi-cuit (450 g)	47,00€/P
Bloc de foie gras et figues (250 g)	16,95€/P
Magret de canard (~350 g)	11,45€/P
Cuisse de canard confite (220 g)	5,50€/P
Tournedos nature par 3 (270 g)	14,40€/P
Tournedos foie gras par 3 (270 g)	16,75€/P

LE GIBIER DE CHASSE FRANÇAIS

Faisan (~700 g)	18,90€/P
Cuissot de chevreuil avec os (1,5 à 2,5 kg)	24,50€/KG
Rôti de cerf dans le cuissot (0,8 ou 1,2 kg)	43,20€/KG
Rôti de sanglier dans le cuissot (0,8 ou 1,2 kg)	35,15€/KG
Rôti de chevreuil dans le cuissot (0,8 ou 1,2 kg)	39,60€/KG
Rôti de cerf dans le filet (0,8 ou 1,2 kg)	110,25€/KG
Sauté de sanglier (800 g)	20,35€/KG
Pavé de cerf (2×160 g)	45,00€/KG
Perdrix rouge	12,95€/P
Pigeon ramier	12,60€/P

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

Rôti Rumsteack (~900 g)	
Rôti filet de bœuf (~750 g)	
Tournedos filet (~2×200 g)	
Rôti épaule d'agneau (~1,2 kg)	
Gigot d'agneau avec os (~2 kg)	
Rôti de veau (noix) (~850 g)	

LES VOLAILLES

VOLAILLES DE FERME DE SEINE-ET-MARNE

Chapon (3 à 4 kg)	18,25€/KG
Dinde (2,8 à 4,5 kg)	15,75€/KG
Poularde (~2 kg)	15,30€/KG
Pintade chaponnée (~2 kg)	23,95€/KG
Poulet de ferme (~1,8 kg)	9,25€/KG
Pintade (~1,6 kg)	12,75€/KG
Coq (~3 kg)	9,25€/KG
Oie fermière Eure-et-Loir (3 à 5 kg)	27,95€/KG

FARCE FINE

POUR VOTRE VOLAILLE (POCHE ~400 g)

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

LES VOLAILLES EN RÔTIS

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 (~900 g)	23,50€/KG
Rôti de pintade aux marrons (~900 g)	23,50€/KG
Rôti de pintade aux pommes et calvados (~900 g)	23,50€/KG
Rôti de pintade forestier (~900 g)	23,50€/KG
Rôti de canette à l'orange (~900 g)	23,50€/KG
Rôti de chapon aux marrons (~1,5 kg)	28,95€/KG
Rôti de chapon forestier (~1,5 kg)	28,95€/KG
Rôti de chapon aux pommes et calvados (~1,5 kg)	28,95€/KG
Rôti de chapon au foie gras et figues (20% de foie gras dans la farce) (~1,5 kg)	35,90€/KG
Rôti de chapon au foie gras et cèpes (20% de foie gras dans la farce) (~1,5 kg)	35,90€/KG
Rôti de poularde au foie gras et pain d'épices (20% de foie gras dans la farce) (~1,3 kg)	35,90€/KG
Paupiette de chapon forestière	33,50€/KG
Paupiette de chapon pomme calvados	33,50€/KG

POUR ACCOMPAGNER VOTRE PLAT

Pommes dauphines artisanales (1,1 kg)	22,50€/P
Gratin dauphinois à la crème	17,70€/KG
Gratin dauphinois à la truffe noire	22,80€/KG
Gratin de pommes de terre forestier et cèpes	22,95€/KG
Légumes rôtis au miel et épices	21,60 €/KG
Purée de céleri	21,95 €/KG
Risotto crémeux au parmesan	22,50 €/KG

PÂTÉ CROÛTE

Pâté croûte Richelieu	27,20€/KG
Pâté croûte canard figue et pineau	29,99€/KG
Pâté croûte saumon et petits légumes	31,25€/KG
Pâté croûte canard à l'orange	28,99€/KG

PLATEAU DE FROMAGE

LE TRADITION – 8/10 PERSONNES 39,95€ / P

Brie de Meaux fermier AOC, Comté du Jura AOC, Gouda Truffe été, Ossau Iraty AOC, deux chèvres de Noël.

NOS BÛCHES GLACÉES

LES BÛCHES GLACÉES - 6 PERSONNES

Vanille spéculoos 29,99€ / P
Biscuit spéculoos, crème glacée à la vanille des îles, crème glacée, spéculoos, caramel coulant

Tropicale 29,99€ / P
Crème glacée à la vanille des îles, confit citron vert, sorbet ananas passion, feuilletine chocolat blanc, biscuit dacquoise coco

Merveilleux aux 3 chocolats 29,99€ / P
Mousse glacée chocolat blanc, glace chocolat noir, caramel au chocolat au lait, meringue croustillante, enrobage brisures de chocolat

Mont Blanc 29,99€ / P
Biscuit moelleux au marron et noisette, crème glacée vanille des îles, insert crème glacée marrons vanillés, coulant de crème de marron, décor Mont Blanc

NOUVEAUTÉ - DESSERTS GLACÉS INDIVIDUELS
Rocher aux 2 chocolats et Framboisier

LES ENTREMETS GLACÉS

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

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

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

MON BEAU SAPIN DE LA FABRIQUE GIVRÉE

LE PLAISIR DE LA GLACE – 6 PERS 34,95€ / P

Glace briochée toastée - Glace chocolat au lait - Brownie
Crème glacée au chocolat au lait Hukambi 53 % de cacao Valrhona, glace à la brioche toastée, caramel fondant, brownie aux noix du Dauphiné et brioche artisanale toastée.

Sorbet framboise groseille - Glace aux œufs à la vanille - Biscuit madeleine
Sorbet framboise-groseille, glace aux œufs à la vanille de Madagascar, confiture de framboise, morceaux de sablé breton et biscuit madeleine moelleux.



NOS INFORMATIONS

NOS HORAIRES

DU MARDI AU SAMEDI
de 9h30 à 18h30 sans interruption
LE DIMANCHE
de 9h30 à 12h30

OUVERTURE JEUDI 24 ET 31 DÉCEMBRE
UNIQUEMENT LE MATIN DE 9h30 À 12h30

OUVERT LUNDI 21 DÉCEMBRE DE 14H00 À 18H30

NOS DEUX MAGASINS

Route de Lumigny
77540 LUMIGNY
(à côté du Parc des Félins)
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 !

Date limite de commande : samedi 19 décembre 2026 sous réserve de disponibilités 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 2026

