

Boucherie
Festive

Volailles festives

CHAPON, DINDE, OIE, POULARDE, MINI CHAPON,
PINTADOU, POULET DE BRESSE, PINTADE, CANARD,
PIGEONS, CAILLES, FAISAN ...

Viandes racées et de qualité

BŒUF CHAROLAIS, VEAU FERMIER, AGNEAU BLANC DU
LIMOUSIN, PORC BLEU BLANC CŒUR

Gibier et autres

CERF, BICHE, CHEVREUIL, SANGLIER, LIEVRE, ...
CHEVREAU, AGNEAU DE LAIT, PORCELET ...
FOIE GRAS, RIS DE VEAU...

Spécialités bouchères

RÔTI DE VEAU MILLEFEUILLE OU FORESTIER,
FILET MIGNON DE PORC FESTIF, RÔTI DE CHAPON,
RÔTI DE PINTADE, RÔTI DE CANARD ...

**LES COMMANDES BOUCHERIE SONT À
PASSER EN MAGASIN AU RAYON BOUCHERIE**

Précuisson basse température

Impressionnez vos convives et simplifiez vous la tâche
grâce à nos volailles festives précuites en basse
température ! Finies les 4H de cuisson, 1H suffira !



OUVRIR LA POCHÉ
DE CUISSON



METTRE LA VOLAILLE DANS
UN PLAT ACCOMPAGNÉ
DE SON JUS DE CUISSON
QUI AURA GARDÉ TOUS
SES AROMES



ENFOURNEZ
PENDANT 30 MINUTES
À 150°C,
PUIS 30 MINUTES
À 220°C



DÉGUSTEZ ET
PROFITEZ

Artisan Depuis 1953

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR
LIVRAISON TRAITEUR
FROMAGES À LA COUPE - CRÈMERIE
ÉPICERIE - VINS - FRUITS ET LÉGUMES



Tél. : 03 44 60 50 57
cartefestive@maison-desjardins.com

Horaire d'Ouverture

Horaire

LUNDI : FERMÉ
MARDI : 9H00 - 12H30 / 15H00 - 19H00
MERCREDI : 9H00 - 12H30
JEUDI : 9H00 - 12H30 / 15H00 - 19H00
VENDREDI : 9H00 - 12H30 / 15H00 - 19H00
SAMEDI : 9H00 - 12H45 / 15H00 - 19H00
DIMANCHE : 9H00 - 12H30



Horaire de Noël

OUVERT LE DIMANCHE 24 DÉCEMBRE
9H00 - 13H00 / 14H00 - 18H00
FERMÉ LE LUNDI 25 DÉCEMBRE
OUVERT LE MARDI 26 DÉCEMBRE

Horaire St Sylvestre

OUVERT LE DIMANCHE 31 DÉCEMBRE
9H00 - 13H00 / 14H00 - 18H00
FERMÉ LE LUNDI 1ER JANVIER
FERMÉ LE MARDI 2 JANVIER

COMMANDEZ SUR :

WWW.COMMANDE-MAISON-DESJARDINS.COM

Retrouvez-nous :

4, RUE DE BILLY (CENTRE VILLE)
60330 LE PLESSIS BELLEVILLE
(PARKING GRATUIT)



*Carte Festive
2023*



BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR

COMMANDEZ SUR :

WWW.COMMANDE-MAISON-DESJARDINS.COM

Nos Apéritifs

Canapés variés (mini. 50 pièces)	0,95 € pièce
Mini-bouchées d'escargot	1,80 € pièce
Mini-coquilles festives (fondue de poireaux, St Jacques)	1,80 € pièce
Mini-verrine (mini. 20 pièces)	2,50 € la pièce
Mini-tortilla (mini. 20 pièces)	0,95 € pièce
Mini-burgers festifs (mini. 20 pièces).....	2,50 € pièce
Mini-brochettes boudin blanc pomme foie gras (mini. 20 pcs)	1,50 € pièce
Navettes garnies (mini. 20 pièces).....	1,00 € pièce
Pain surprise charcutier (70 pièces env.)	34,00 € pièce
Pain surprise au saumon fumé (70 pièces env.)	40,00 € pièce
Petit pain surprise au saumon fumé (40 pièces env.).....	30,00 € pièce
Saucisses cocktails (classique, boudin blanc, boudin noir)....	19,50 € le kg
Petits fours feuilletés (mini. 20 pièces)	0,70 € pièce
Petits fours sucrés (50 pièces minimum)	0,95 € pièce

Nos Entrées

CÔTÉ TERRE

Bouchée à la reine	4,00 € pièce
Boudin blanc	18,50 € le kg
Boudin blanc pommes caramélisées foie gras	25,50 € le kg
Boudin blanc truffé 2%.....	29,50 € le kg
Escargots de Bourgogne au beurre persillé	8,00 € la douzaine
Foie gras de canard tranché présenté sur plat.....	8,50 € la part
Terrine de foie gras de canard aux figues tranché.....	8,00 € la part
Vol-au-vent de ris de veau	7,00 € pièce

CÔTÉ MER

1/2 Langouste à la Parisienne.....	19,50 € pièce
Aumônière de saumon fumé aux saveurs océanes	7,00 € pièce
Cassolette de St Jacques	8,00 € pièce
Coquille de saumon ou crabe	5,00 € pièce
Coquille Saint Jacques	8,00 € pièce
Croustade de Saint Jacques	8,00 € pièce
Saumon en Bellevue (mini. 6 pers.).....	7,00 € la part
Saumon fumé présenté sur plat (mini. 6 pers.).....	7,50 € la part



Carte de Fêtes



PASSEZ VOTRE COMMANDE SUR
WWW.COMMANDE-MAISON-DESJARDINS.COM

DATE LIMITE DE COMMANDE :
NOËL : JEUDI 14 DÉCEMBRE
SAINT-SYLVESTRE : JEUDI 21 DÉCEMBRE



AFIN DE VOUS FACILITER LE RÉCHAUFFAGE DE VOS DIFFÉRENTS PLATS ET D'ÉVITER AU MAXIMUM LES ERREURS LORS DE L'ÉLABORATION DE VOS COMMANDES, NOUS VOUS INVITONS À REGROUPER VOS CHOIX EN ÉVITANT AU MAXIMUM DE DIVERSIFIER VOS COMMANDES.

MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION.

MERCI DE BIEN VÉRIFIER L'INTÉGRALITÉ DE VOS COMMANDES LORS DU RETRAIT.

Nos Plats Cuisinés

POISSONS

Turban de sole à la mousseline de saumon	12,00 € la part
Dos de lieu noir à la homardine.....	12,00 € la part
Blanquette de lotte et St Jacques.....	14,00 € la part

VIANDES

Filet de bœuf en croûte sauce Porto (mini. 6 pers.).....	14,00 € la part
Jambon en croûte sauce Madère (mini. 6 pers.).....	8,00 € la part
Rôti de veau aux Cèpes.....	10,00 € la part
Ballotin de chapon aux Morilles.....	10,00 € la part
Souris d'agneau braisée au vin rouge et aux échalotes.....	15,00 € la part
Pavé de biche sauce Grand Veneur	12,00 € la part



Nos Accompagnements

Ecrasé de pommes de terre à la crème.....	3,00 € la part
Embeurrée de riz sauvage	2,50 € la part
Fagot d'haricots verts	1,00 € pièce
Fondue de poireaux.....	3,00 € la part
Gratin dauphinois	3,00 € la part
Gratin dauphinois aux notes truffées.....	4,00 € la part
Pommes de terre grenailles rôties.....	3,00 € la part

Fromages

Le plateau de fromages assortis (à partir de 5 pers.).....3,00 € la part



Menu de Fêtes

Menu Etoile

26€

Foie gras de canard

Croustillant de St Jacques et poireaux

Suprême de pintade farci aux marrons et foie gras

Gratin de pommes de terre et patates douces

ou

Médallions de merlu blanc sauce safranée

Risotto crémeux aux petits légumes

45€

Menu Etincelle

Demi-langouste sur tartare de St Jacques et avocat

Cocotte briochée de ris de veau
et morilles flambées au Chablis

Paleron de veau braisé à l'orange,
confit d'échalote au pinot noir

Pressé de pommes de terre à la truffe
et fagotin de légumes

ou

Filet de lotte, bisque d'écrevisse crémée, beurre de cèpes

Embeurrée de riz sauvage et tian de légumes

Menu Lutin

Mini-burgers

Parmentier de cabillaud

