

Boucherie  
*Festive*

*Volailles festives*

CHAPON, DINDE, OIE, POULARDE, MINI CHAPON,  
PINTADOU, POULET DE BRESSE, PINTADE, CANARD,  
PIGEON, CAILLE, 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 POCHE  
DE CUISSON



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



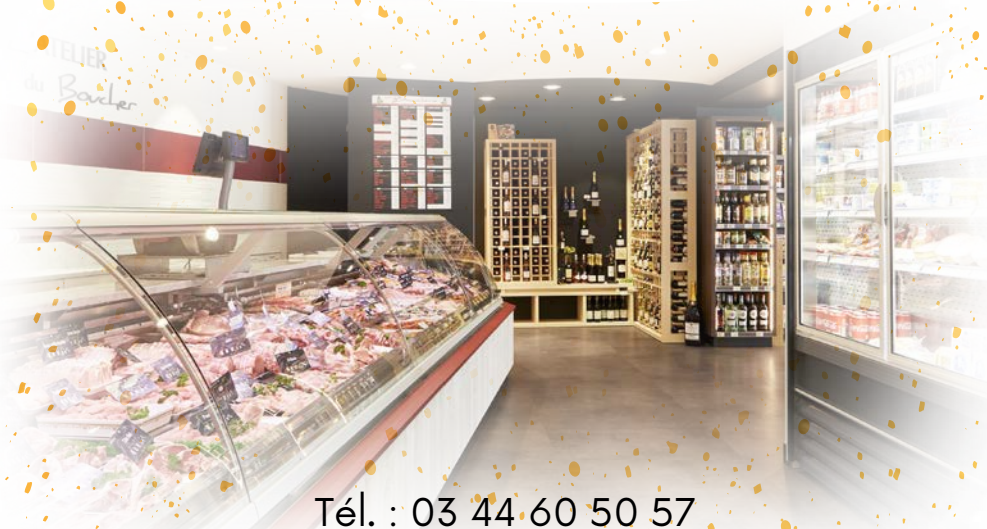
ENFOURNEZ  
PENDANT 30 MINUTES  
À 150°C,  
PUIS 30 MINUTES  
À 220°C



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-verrines (mini. 20 pièces) .....	2,50 € la pièce
Mini-tortillas (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





**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

