

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, LIÈVRE, ...
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 !



OUVRIER LA POCHE
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

Horaires d'Ouvertures

Horaires

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



Horaires de Noël

OUVERT LE LUNDI 23 DÉCEMBRE
ET LE MARDI 24 DÉCEMBRE
9H00 - 13H00 / 14H00 - 18H00
FERMÉ LE MERCREDI 25 DÉCEMBRE
OUVERT LE JEUDI 26 DÉCEMBRE

Horaires St-Sylvestre

OUVERT LE LUNDI 30 DÉCEMBRE
ET LE MARDI 31 DÉCEMBRE
9H00 - 13H00 / 14H00 - 18H00
FERMÉ LE MERCREDI 1^{ER} JANVIER
FERMÉ LE JEUDI 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
2024*



BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR

**COMMANDEZ SUR :
WWW.COMMANDE-MAISON-DESJARDINS.COM**

Nos Apéritifs

| | |
|---|---------------|
| Canapés variés (mini. 50 pièces) | 0,95 € pièce |
| Mini-bouchées d'escargot (mini. 20 pièces) | 1,50 € pièce |
| Mini-coquilles festives (fondue de poireaux, St-Jacques) | 1,80 € pièce |
| Mini-verrines (mini. 20 pièces) | 2,50 € 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 |

Nos Entrées

CÔTÉ TERRE

| | |
|--|--------------------|
| Bouchée à la reine | 4,00 € pièce |
| Boudin blanc | 18,50 € le kg |
| Boudin blanc aux morilles 5% | 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 tranchée | 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 St-Jacques | 8,00 € pièce |
| Croustade de St-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 : SAMEDI 14 DÉCEMBRE
SAINT-SYLVESTRE : SAMEDI 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

| | |
|---|-----------------|
| Roulade de sole à la mousseline de saumon | 10,00 € la part |
| Lotte à l'Américaine | 12,00 € la part |
| Cabillaud à la pistache | 9,00 € 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 |
| Filet de canard à l'orange | 10,00 € la part |
| Souris d'agneau braisée au thym | 15,00 € la part |
| Pavé de biche sauce Grand Veneur | 12,00 € la part |
| Suprême de pintade farci aux morilles | 10,00 € 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

Cassolette de Fruits de Mer et St-Jacques au Riesling

Ballotin de Chapon aux Morilles et Châtaignes

Gratin de pommes de terre et patates douces

ou

Duo de Cabillaud et Saumon sauce Nantua

Risotto crémeux poireaux et champignons

45€

Menu Etincelle

Demi-langouste à la Parisienne

Tarte Tatin de Ris de Veau, Foie Gras et Butternut

Quasi de Veau, Carottes glacées,
Girolles et Jus de Porto

Ecrasé de pommes de terre aux éclats de marrons
et fagotin de légumes

ou

Lotte et St-Jacques au Safran, sauce Champagne

Embeurrée de riz sauvage et tian de légumes

Menu Lutin

Mini Muffin Courgette et Saumon

Tartelette de Pomme de Terre
au Confit de Canard

9€

