



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 !



OUVRIR LA POCHÉ
DE CUISSON



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



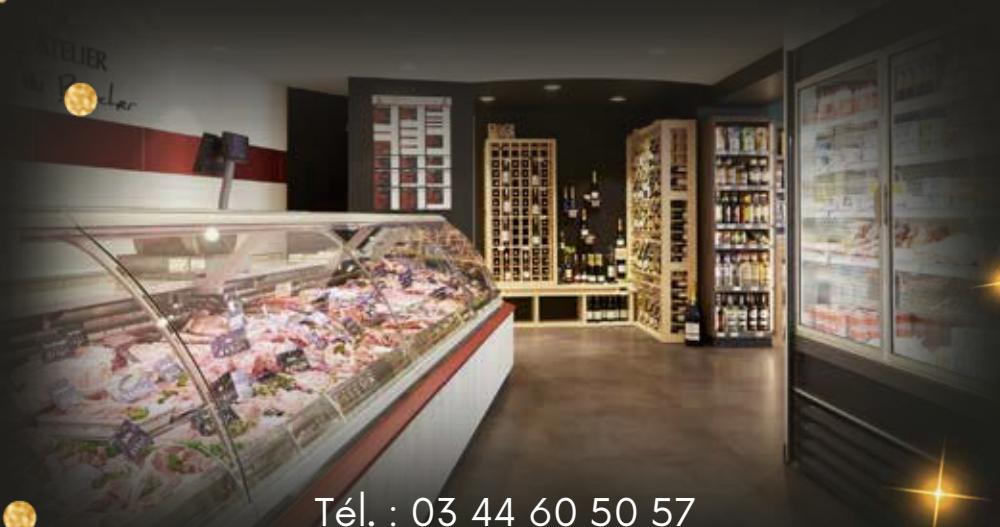
ENFOURNEZ
PENDANT 30 MINUTES
À 150°C,
PUIS 30 MINUTES
À 220°C



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

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

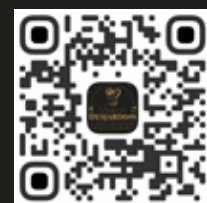
Nos Entrées

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

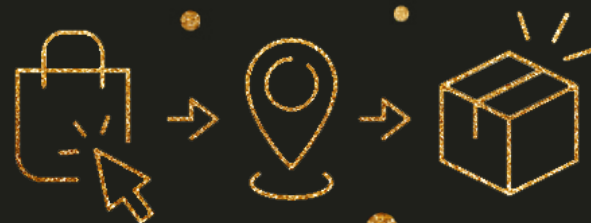
CÔTÉ MER

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



**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

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

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€

