

MENUS DE RÉCEPTION

Menu Gourmet

ENTRÉE FROIDE

Médailon de saumon en Bellevue
ou Pâté en croûte du chef

ENTRÉE CHAUDE

Noix de St Jacques sur fondue de poireaux
ou Tarte tatin au confit de canard et foie gras

PLAT PRINCIPAL

Suprême de pintade aux Morilles,
ou Filet de merlu au Chorizo,
ou Filet mignon de porc au brie de Meaux et lard
fumé ou moutarde et miel

Servi avec accompagnement au choix
Voir liste ci-dessous

Plateau de fromages

29,00€/pers.



Menu Prestige

ENTRÉE FROIDE

Foie gras de canard mi-cuit au Madère
ou Tartare de St Jacques et avocat

ENTRÉE CHAUDE

Vol-au-vent au Ris de Veau et morilles
ou Cassolette de la mer au Riesling

PLAT PRINCIPAL

Méli-mélo de Lotte et St Jacques au Safran
ou Filet de veau au Foie gras ou Asperges vertes
ou Jarret d'agneau braisé au cidre et au miel

Servi avec accompagnement au choix
Voir liste ci-dessous

Plateau de fromages

39,00€/pers.



Accompagnements

- Ecrasé de pomme de terre
- Fagot d'haricots verts
- Gratin au Brie de Meaux
- Gratin de légumes
- Pommes de terre grenailles
- Flageolets
- Purée maison
- Gratin dauphinois
- Poêlée de légumes
- Embeurrée de riz

Deux accompagnements possibles, nous consulter

IMPORTANT : Les entrées et plats sont réalisables à partir de 5 portions

Possibilité de remplacer un élément du menu par un plat de notre carte, nous consulter. Le menu vous est remis emballé dans des contenants jetables suivant le nombre de personnes. En cas de matériel non jetable, celui-ci doit être restitué propre 48 heures après. Tout matériel manquant ou sale sera facturé. Acompte de 30% demandé à la réservation. Caution demandée pour le matériel non jetable.

Artisan depuis 1953

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

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

Retrouvez-nous :

4, rue de Billy (Centre ville)
60330 LE PLESSIS BELLEVILLE
(Parking gratuit)

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



Pour toute demande de devis, n'hésitez pas à passer par notre site internet.

Suivez-nous sur les réseaux :



Click & Collect

Découvrez nos produits en livraison ou en retrait !



DEPUIS 1953

Maison
DESJARDINS

BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR
WWW.MAISON-DESJARDINS.COM

Carte & Menus
de Réception



NOTRE CARTE

Entrées

CÔTÉ TERRE

- Assortiment de charcuterie Mini 10 pers. **4,50€ par pers.**
Roulade, salami, chorizo, andouille, saucisson sec, saucisson à l'ail, pâté, jambon de pays
- Assortiment de crudités variées **3,50€ par pers.**
300g/pers.
Carottes râpées, céleri rémoulade, betteraves, concombres
- Assortiment de salades composées **4,00€ par pers.**
300g/pers.
Piémontaise, riz niçois, taboulé, mais
- Assortiment de terrines de pâtés **3,50€ par pers.**
Canard au poivre vert, lapin aux cépes, breton, campagne, espelette
- Bouchée à la reine **4,00€ pièce**
- Boudin blanc **18,50€ le kg**
En saison de la Toussaint à Pâques
- Boudin blanc truffé 2% **29,50€ le kg**
En saison de la Toussaint à Pâques
- Escargots de Bourgogne pur beurre **8,00€ la douzaine**
- Ficelles picardes **3,80€ pièce**
- Foie gras de canard présenté sur plat **8,50€ par pers.**
- Œuf mollet en gelée **2,50€ pièce**
- Pâté en croûte **24,50€ le kg**
- Terrine de foie gras de canard aux figues **8,50€ par pers.**
- Vol-au-vent au Ris de Veau **7,00€ pièce**
Cuisiné au Porto

Assortiment de viandes froides :

- Poulet rôti (Un morceau /pers.) **2,50€ par pers.**
- Rôti de bœuf (60g/pers.) **3,00€ par pers.**
- Rôti de porc (60g/pers.) **3,00€ par pers.**
- Rôti de veau (60g/pers.) **3,80€ par pers.**
- Gigot d'agneau (60g/pers.) **3,80€ par pers.**
- Filet de canard (60g/pers.) **3,80€ par pers.**

Plateau repas « Classique » **16,00€ pièce**

Crudité, Tarte salé, Rosbif et rôti de porc, Fromage, Panna cotta, Pain, Couverts

Plateau repas « Prestige » **32,00€ pièce**

Bouchées salées, Foie gras ou Saumon fumé, Rôti de veau et filet de canard, Salade composée, Assortiment de fromage, Mignardises sucrées, Pain blanc et céréales, Couverts



CÔTÉ MER

- 1/2 Langouste à la Parisienne **19,50€ pièce**
Selon disponibilités
- Aumônière de saumon fumé **7,00€ par pers.**
Aux saveurs océaniques
- Cornet de la mer au saumon **4,00€ pièce**
- Coquille de saumon ou crabe **5,00€ pièce**
- Coquille de surimi **4,00€ pièce**
- Saumon en Bellevue **7,00€ par pers.**
- Saumon farci **8,00€ par pers.**
Aux petits légumes en Bellevue
- Saumon fumé présenté sur plat **7,50€ par pers.**
- Terrine de la mer **7,00€ par pers.**
Aux trois saveurs en Bellevue
- Cassiolette de Saint Jacques **8,00€ pièce**
Façon blanquette
- Coquille Saint Jacques **8,00€ pièce**
- Croustade de la mer **8,00€ pièce**

Les plats cuisinés

POISSONS

- Cabillaud à la dieppoise **9,00€ par pers.**
- Dos de saumon aux morilles **10,00€ par pers.**
- Escalopes de saumon, sauce suprême **10,00€ par pers.**
- Lotte à l'Américaine **12,00€ par pers.**
- Blanquette de Lotte et St Jacques **12,00€ par pers.**
- Dos de cabillaud à la Pistache **9,00€ par pers.**
- Roulade de sole **10,00€ par pers.**
à la mousseline de saumon
- Dos de Merlu au chorizo **9,00€ par pers.**

VIANDES

- Blanquette de dinde **8,00€ par pers.**
- Blanquette de veau **9,00€ par pers.**
- Bœuf Bourguignon **8,00€ par pers.**
- Caille farcie, sauce aux raisins **9,00€ par pers.**
- Coq au vin **8,00€ par pers.**
- Cuisse de canard à l'orange **8,00€ par pers.**
- Cuisse de canard **8,00€ par pers.**
Au poivre vert de Madagascar
- Curry d'agneau **9,00€ par pers.**
- Emincé de dinde au curry **8,00€ par pers.**
- Escalope de ris de veau forestière **15,00€ par pers.**
- Filet de bœuf en croûte Mini 6 pers. **14,00€ par pers.**
Sauce Madère ou Porto.
- Filet de bœuf rôti **14,00€ par pers.**
Sauce Madère ou Porto

- Filet de veau sauce foie gras **12,00€ par pers.**
- Fondant de veau aux asperges **12,00€ par pers.**
- Filet mignon de porc aux Girolles **9,00€ par pers.**
- Filet mignon de porc sauce roquefort **9,00€ par pers.**
- Fricassée de joues de porc **9,00€ par pers.**
- Fricassée de pintade **9,00€ par pers.**
Aux champignons des bois
- Gigot ou Carré d'agneau rôti **9,00€ par pers.**
- Goulash Hongroise **8,00€ par pers.**
- Jarret d'agneau confit au Thym **15,00€ par pers.**
- Langue de bœuf **8,00€ par pers.**
Sauce tomate, madère, piquante
- Lapin à l'estragon **8,00€ par pers.**
- Lapin chasseur **8,00€ par pers.**
- Lapin sauce moutarde **8,00€ par pers.**
- Médallions de filet de canard **9,00€ par pers.**
Au poivre vert
- Médallions de filet de canard aux Morilles **9,00€ par pers.**
- Navarin printanier **9,00€ par pers.**
- Noix de jambon en croûte **8,00€ par pers.**
Sauce Madère ou Porto
- Noix de jambon **10,00€ par pers.**
Marinée au Champagne
- Noix de jambon **8,00€ par pers.**
Sauce Madère ou Porto
- Paupiette de bœuf à la Provençale **8,00€ par pers.**
- Paupiette de veau à la crème **8,00€ par pers.**
- Petit salé aux lentilles **8,00€ par pers.**
- Poitrine de veau farcie **8,00€ par pers.**
- Porcelet rôti farci et coupé **12,00€ par pers.**
à partir de 15 pers.
- Rôti de veau « Millefeuille » **9,00€ par pers.**
Comté / Bacon
- Rôti de veau aux Girolles **10,00€ par pers.**
- Rôti de veau aux Morilles **10,00€ par pers.**
- Sauté de dinde à la moutarde **8,00€ par pers.**
- Sauté de veau marengo **9,00€ par pers.**
- Suprême de pintade **10,00€ par pers.**
Farci aux Morilles

PLATS RÉGIONAUX

- Cassoulet **10,00€ par pers.**
Porc, Toulouse, Agneau, Saucisson
- Cassoulet au confit de canard **12,00€ par pers.**
Porc, Canard confit, Toulouse, Saucisson
- Chili Con Carne **8,00€ par pers.**
- Choucroute garnie, 4 viandes **9,00€ par pers.**
- Colombo de poulet ou porc ou agneau **à partir de 8,00€ par pers.**
- Couscous **10,00€ par pers.**
Poulet, Agneau, Merguez
- Paëlla **10,00€ par pers.**
- Poulet Basquaise **8,00€ par pers.**
- Tartiflette **8,00€ par pers.**
- Hachis parmentier de bœuf **7,00€ par pers.**
- Plateau raclette **7,00€ par pers.**
Charcuterie et fromage
- Parmentier de canard **8,00€ par pers.**

> Voir « Nos Menus de Réception »



Les accompagnements

- Écrasé de pomme de terre **3,00€ par pers.**
à la crème et ciboulette
- Epinards à la crème fraîche **3,00€ par pers.**
- Fagot d'haricots verts **1,50€ pièce**
- Gratin au Brie de Meaux **3,50€ par pers.**
- Gratin dauphinois **3,00€ par pers.**
- Gratin dauphinois en format individuel **3,50€ par pers.**
- Gratin dauphinois **4,00€ par pers.**
aux champignons et aux notes truffées
- Gratin de choux fleur **3,50€ par pers.**
- Gratin de légumes **3,50€ par pers.**
Pomme de terre, carottes, panais, céleri et poireaux
- Haricots verts ou Flageolets **2,50€ par pers.**
- Jardinière de légumes **3,00€ par pers.**
- Pommes de terre grenailles rôties **3,00€ par pers.**
- Purée de pomme de terre **3,00€ par pers.**
- Riz blanc **2,50€ par pers.**

Salade, Fromages

- Salade de saison **1,00€ par pers.**
- Le plateau de fromages **3,00€ par pers.**
4 variétés minimum, à partir de 10 pers.

CONSULTEZ AUSSI NOTRE CARTE BUFFETS & COCKTAILS