



TRAITEUR - REPAS DE FAMILLES
SÉMINAIRES - ÉVÈNEMENTIEL

Carte des Fêtes

2025

<https://plaine-et-papilles.fr/>

3, Place des Halles 85400 Sainte Gemme La Plaine

Réservation par mail plaine.et.papilles@gmail.com

ou

par téléphone

06 76 97 50 81

Commandes à passer

Avant le Mercredi 17 Décembre pour un retrait le 24
Décembre de 9h00 à 17h00

et

Avant le Mardi 23 Décembre pour un retrait le 31
Décembre de 9h00 à 17h00

Coffret Amuse bouche 9.00€

Tartine Vendéenne, préfou, moquette et jambon de vendée
Royale de Foie Gras et chutney de figues

Bavaroise de Betterave langoustine et chèvre frais

Gambas panée aux fruits secs

Macaron magret fumé et chantilly moutardée

Mise en Bouche 6.50€

Saint Jacques | Béarnaise | Pak Shoi

“Cassolette de Noix de Saint Jacques, béarnaise et pak Shoi”

Canard Confit | petits légumes | framboise

“Pastilla de confit de canard aux légumes croquants,
vinaigrette framboise et jus de viande”

Les Entrées

Foie Gras | Agrumes | 4 épices **13.50€**

“Mi Cuit de Foie Gras de la Maison Soulard,
Marmelade d'agrumes et croustillant aux épices”

Saumon Gravlax | Herbes fraîches | Chou rouge et fenouil **12.50€**

“Gravlax de Saumon au citron et sésame, fromage frais aux
herbes potagères, Salade de chou rouge et fenouil à l'huile de
sésame”

Les Plats

Chapon | Pomme de terre | Morilles 17.50€

Pièce de Chapon Confite à basse température, Fricassée de champignons et mille feuille de pomme de terre, Crémeuse de Morilles au riesling

Lotte | légumes d'hiver | polenta 16.90€

"Médaillon de Lotte rôti, légumes d'hiver et Polenta Crémeuse au chorizo, Onctueuse d'oranges.

Boeuf confit | Vitelotte | patate douce 17.10€

Poitrine de Boeuf confite, écrasé de Vitelotte, Patate douce rôtie, et Jus de viande légèrement fumé"

Les Fromages 4.50€

Nermoux | Chèvrement Vôtre

Assortiment de Fromages Locaux au lait de Vache et de Chèvre, beurre demi sel, Salade et Vinaigrette Baslamique

Les Desserts 4.90€

Chocolat | Yuzu | Piment d'Espelette

"Mousse légère au chocolat, confit de Yuzu et Piment d'Espelette, streusel au cacao"

Mangue | Noix de Coco | Fruit de la Passion

"Bavaroise Noix de Coco, Insert Mangue passion, Feuillantine pralinée"

Pistache | Cranberries | Fruits Secs

"Sablé au citron vert, Mousse Pistache, gelée de cranberries et dacquoise à la pistache"

Mais aussi

Notre Foie gras de Canard au poivre de Timut
150,00€ / Kilo

Saumon Fumé Maison au bois de Hêtre
95,00€ / Kg

Gravlax de Saumon à la Betterave ou aux
herbes fraîches, caillé aux fines herbes
85,00€ / Kg

Nos Coffrets :

Raclette, Pierrade, Fondue (Bourguignonne ou
Savoyarde), planches de charcuteries et
fromages, Huîtres, ...