Plaine et Papilles

CARTE DES FÊTES 2026

Des créations gourmandes pour célébrer l'exceptionnel.

Commandes à passer par Mail ou via le Bon ce commande sur le dépliant avant :

Dimanche 20 Décembre 12h00 pour un retrait le 24 décembre de 9h30 à 17h00

Dimanche 27 Décembre 12h00 pour un retrait le 31 décembre de 9h30 à 17h00

Coffret Apéritif 10.80€

- Bavaroise de Mogettes, préfou et Jambon de Vendée
- Mousse de foie gras, Gelée Pomme Coing
- Tartare de Saint Jacques, Fenouil et sésame
- Gaspacho de Butternut, Marrons et herbes fraîches
- Saumon Gravlax, Quinoa soufflé, citron vert

Les Mises en Bouche 8.00€

- Cassolette de ris de Veau, Champignons, Crumble noisette et ail noir.

- Cannelloni de Saumon fumé, légumes croquants, crème légère aux herbes fraîches.

Les Entrées :

- Le Foie Gras | Chutney poire | Brioche aux épices 14.10€

Foie Gras de la maison Soulard à l'Oie, Chutney de Poires et poire confite au vin chaud, Brioche aux épices.

- Saint Jacques | Poireaux glacés | vermouth et sarrasin 13.20€

Noix de Saint Jacques, fûts de poireaux confits, Onctueuse de Coquillages et Vermouth, Croquant Sarrasin.

Les Plats :

- Bœuf OU Cerf | Patate douce | Pomme de terre 17.90€

Effiloché de Bœuf OU de Cerf, Patate douce en onctueuse et rôtie, compression de pomme de terre, Jus corsé aux baies d'hiver.

- Chapon | Champignon | Vin Jaune 17.00€

Suprême de chapon confit à basse température, Crème de morilles et Vin Jaune, Croquette de vitelotte et champignons.

- Sandre | carotte, panais et pomme de terre 17.50€

Ballotine de Sandre farcie aux petits légumes, Onctueuse d'algues et persil, Ecrasé de Carotte et Panais, Pomme de terre Confite au romarin.

- Arancini | Champignons | onctueuse d'algues 13.90€

Arancini cœur de mozzarella, tombée de champignons et patate douce rôtie et onctueuse d'algues.

Les Fromages :

- Plateau de fromages affinés, salade verte et vinaigrette

6 personnes 24€

10 personnes 37€

- Trio de fromages :

Pana cotta de chèvre de Nalliers, copeaux de tomme vendéenne de Nermoux et croquette de camembert 4.50€ par personne

- Les Desserts : 5.20€

- Chocolat | Nougat | Cacahuète

Dans l'idée d'un Snickers®, nougat aux cacahuètes, crémeux caramel au beurre salé, glaçage croquant chocolat noir et éclats de cacahuète.

- Pomme | Caramel | Pain de Gènes

Pomme rôtie, bavaroise caramel au beurre salé, glaçage caramel et pain d'épices.

- Chocolat | Mandarine | Passion

Mousse au chocolat noir de la maison Valrhona, confit d'agrumes et mandarines rôties bavaroise passion et graines de sésame.

Pensez également à commander :

- Notre Foie gras de Canard Mi-Cuit Maison (140.00€ /Kg
  Disponible par 500gr ou 1 Kilo
- Notre Saumon fumé Maison au bois de Hêtre (95.00€ /Kg)
- Notre Saumon Gravlax mariné aux herbes fraiches, agrumes et sésame (95.00€ / Kg)
  Disponible dans la quantité que vous souhaitez.

Les Préparés :

Paupiette de Dinde _____24.50€/Kg
Mignon de Porc farci au foie gras __24.50€/Kg
Rôti de Chapon au foie gras 1.3Kg__38.50€/Kg

Les Volailles Festives :

Pintade PAC environ 1.2Kg___ 16.50€/Kg
Chapon PAC Environ 1.4Kg __ 28.90€/Kg
Dinde PAC environ 3.0Kg ___ 16.20€/Kg
Poularde PAC environ 1.5Kg __ 21.50€/Kg

La Boucherie :

Rôti de Bœuf _____ 33.50€/Kg
Rôti de Cerf_____ 36.60€/Kg
Gigot d'Agneau A/Os _____ 36.40€/Kg
Tournedos de Bœuf_____ 38.50€/Kg
Tournedos de Canard ____ 38.50€/Kg
Rôti de Veau _____ 36.90€/Kg

Nos Coffrets :

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