

« C'est le moment de réserver vos foies gras crus et mi-cuits, volailles de Noël et du jour de l'an. Nos produits sont choisis chez de petits producteurs, leurs productions sont limitées, pour être servis au mieux, merci de passer vos commandes ».

Nom: _____
Adresse: _____
code postal/ Ville: _____
email: _____

Tel: _____

Date à laquelle vous souhaitez prendre votre commande: _____ Décembre 2009

A nous faire parvenir avant le 19 Décembre 2009

N'oubliez pas l'acompte de 15,00 € par produit à l'ordre de la cueillette du plessis



Les volailles de fêtes

	Poids Moyen	Prix/Kg	Quantité
Dinde 6/10 pers	3,5 à 6/7 kg	11,40€	-----
Chapon 5/10 pers	3 à 4,5 kg	14,40€	-----
Oie 6/8 pers	3,5 à 6 kg	14,20€	-----
Pintade	1,4 à 1,8 kg	9,15€	-----
Coq	la pièce	24,00€	-----
Faisan	la pièce	20,00€	-----
Caille	230 g	13,90€	-----

Chevreuil, sanglier, biche, faisan, pigeon, sur demande au 0164429405, ainsi que les volailles habituelles, canette, poulet, lapin

Le poids des volailles peut varier de 20%

La charcuterie Festive

Farce Fine (100 g pers)	13,90€	-----
Boudin Blanc de rethel Label rouge Forestier	17,95€	-----
Nature	15,45€	-----

Les produits canard

Coopérative de Chalosse ou ferme de Puntoun

	Poids Moyen	Prix/Kg	Quantité
Foie gras cru de canard <i>fermier 1er choix</i>	500 à 700g	49,70€	-----
Ballotin de foie gras	250g	19,95€/p	-----
Foie gras de canard <i>30% de morceaux</i>		59,15€	-----
Magret de canard cru	400 g	18,20€	-----
Rôti de magret de canard avec foie gras	900 g	35,20€	-----

N'oubliez pas le fromage

Un tour de france des fromages affinés comme il se doit

Le plateau 4/6 pers (1/8 brie de Meaux, 1 chèvre, fourme de monbrison, tome de vache)	15,00€	-----
Le plateau 8/10 pers (1 coulommiers, 2 chèvres, 1 mothais, comté, roquefort)	25,00€	-----

Apprenez avec Francine et Didier à cuisiner votre foie gras du déveinage à la présentation en assiette
Explication des différents modes de cuisson ainsi que les dénominations

Durée: 1 heure Dégustation, Idées créatives sur la décoration des assiettes et distribution de recettes

Nom: _____ Tel: _____

Date et heure choisie: Samedi 12 décembre 10h00 14h30 16h30
 Samedi 19 décembre 10h00 14h30 16h30

La participation est de 5 euros par personne à l'ordre de la cueillette du plessis

Nous vous offrons pour chaque foie gras acheté un sachet de sel aux épices ainsi que le moule de cuisson

La **cueillette** du plessis



Voir réunis ceux que l'on aime autour d'une table chaleureuse et partager la convivialité d'une volaille entière en famille ou entre amis à la lueur des bougies, tel est le plaisir des réveillons de fin d'année. Pour des instants conviviaux et savoureux, nos éleveurs de volaille ont mis tout leur cœur et leur savoir-faire pour vous offrir une viande goûteuse, généreuse et de grande qualité, dans la longue tradition d'élevage des volailles festives. Dinde, chapon, canette, pintade... à farcir ou à rôtir... toutes les saveurs sont dans la diversité pour des repas de fêtes inoubliables !

Parce que la volaille reste la reine des repas festifs, nous vous avons mitonné des recettes, de la plus simple à la plus ambitieuse, qui régaleront toute la famille.

Joyeuses Fêtes gourmandes avec le marché du plessis !

Marché du plessis

Route de Lumigny- 77540 Lumigny -01.64.42.94.05

Ouvert toute l'année
cueilletteduplessis.com



Foie gras de canard fermier

Nous travaillons depuis 10 ans avec les mêmes personnes :
la coopérative de Chalosse et la ferme de Puntoun.

Foie gras cru : Choisissez un foie bombé, souple au toucher et de couleur ivoire. Comptez un foie de 500 à 600g pour 6 à 8 personnes. Attention poêlé il ne réglera que quatre convives.

Foie gras entier mi-cuit : de texture moelleuse et au goût prononcé, c'est le meilleur des foies gras réservés aux amateurs.

Comment choisir sa volaille ?

élevés par M.Giraud, M.Polliart, M.Pires

Pour les quantités

Comptez 300 g par personne

Cuisson

Comptez 20 minutes par livre au four à 180°

Conseil

Cuissez votre volaille sur le bréchet

Adaptez votre volaille au nombre de convives, pour 2 ou 4, préférez pintade, canette, faisan ou un rôti de magret au foie gras

La bonne farce !

Toute simple ou très élaborée, elle parfume et enrichit votre volaille. Votre volaille peut être farcie directement avec notre farce ou mélangée à du boudin blanc, des marrons, des champignons. Il faut compter 500 g de farce pour une volaille de 2 kg.

Le boudin blanc de Rethel nature, brassé ou forestier. C'est idéal pour commencer les fêtes de Noël. Le boudin blanc de rethel IGP est composé uniquement de viande de porc, de lait et d'œuf frais. Pensez à la tarte fine au deux boudins.

Brie de Meaux
Brie de Melun
Coulommiers
fleurons de nos laiteries
briardes

Nous confectionnons vos
paniers garnis de Noël
et votre plateau de
fromages
Cela fait toujours plaisir
de se réunir autour
d'un bon repas



Chapon Rôti au
confit
de châtaignes

Pain
d'épices

Toute l'équipe est à votre disposition
pour tout conseil culinaire, temps
de cuisson, recettes originales

Piochez dans nos meilleurs recettes
testez et approuvez sur:

cueilletteduplessis.com

Macarons

Oie Rôti
au potimarron

Crème Brulée au Foie Gras

Préparation : 20 min Cuisson : 40 min Pour quatre personnes

200 g de foie gras, 4 jaunes d'œufs, 25 cl de crème fraîche, 20 cl de lait, cassonade, herbes fraîches du moment : ciboulette, estragon, persil, coriandre, cerfeuil, sel, poivre.

- Battez ensemble, les jaunes d'œufs, la crème fraîche, le lait, sel et poivre.

Mixez au robot le foie gras, ajoutez la préparation de façon à obtenir une pâte homogène. Rectifiez l'assaisonnement si besoin. Versez la préparation dans les plats à crème brûlée. Cuire 30 minutes à four préchauffé à 100°, pas plus (four thermostat 2-3) Sortir les plats du four et laissez refroidir. Réservez jusqu'au moment de se mettre à table. Jusqu'à ce stade, cette recette peut se faire à l'avance, même la veille. Au moment de servir, saupoudrez la surface des crèmes avec la cassonade et caramélisez sous le grill pleine puissance, ou à l'aide d'un fer à caraméliser ou d'un chalumeau. Décorez avec les herbes fraîches, servir aussitôt.