C’est parti pour noël !

au marché du plessis

Le marché du plessis
CHOUETTE MAGASIN

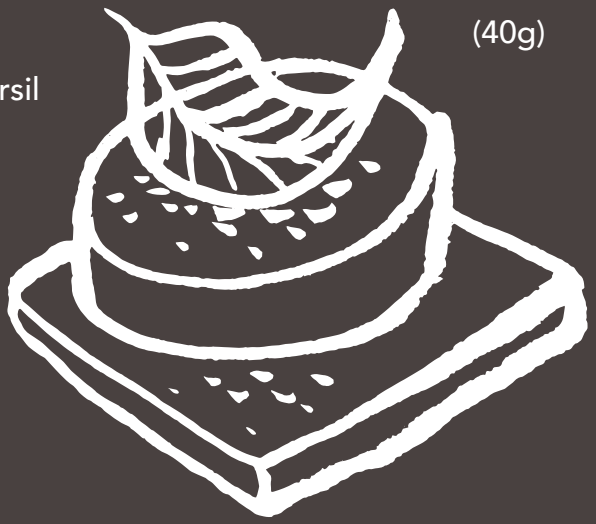
La magie de noël !

″Si vous n′êtes pas capable d′un peu de sorcellerie, ce n′est pas la peine de vous mêler de cuisine″ écrivait Colette, fin cordon bleu...ou Harry Potter peut être !
Toute l′équipe du Marché du Plessis vous propose sa panoplie de magicien, celle qui vous permettra de réaliser des recettes qui arracheront à vos convives des ″oh″ et des ″ah″ d′admiration.
Nous sommes là pour vous expliquer comment confectionner un foie gras maison, vous choisir une volaille parfumée avec une farce unique, vous conseiller pour que votre menu soit parfaitement ajusté au nombre de convives et plein de choses encore!
Bref, nous sommes là pour vous !!! certes, tout cela ne va pas sans effort mais nous savons que ces moments passés en cuisine sont le sel de la fête.

Champagne
Biberon- Berranger !
à Bonneil
Brut

Pour vos folies apéritives !

Saucisse de cocktail francfort	(500 g)	8,99 €/p
Saucisse de cocktail boudin noir créole	(500 g)	8,99 €/p
Saucisse de cocktail boudin blanc	(500 g)	8,99 €/p
Verrine de saumon roquette et basilic	(70 g)	3,65 €/p
Verrine de foie gras de canard et sa compotée de poires	(70 g)	3,65 €/p
Oeuf de noël au saumon et à la truffe	(35g)	2,40 €/p
6 mini bocaux de risotto de homard canadien /topinambour	(6x35g)	15,00 €/p
6 mini bocaux de gambas à la crème d'ail et sa compoté de légumes	(6x35g)	13,80 €/p
10 bouchées croustillantes (5 comté, noisettes et figues et 5 chèvres, basilic et tomates cerises)		9,50 €/p
Doré de crabe aux agrumes	(40g)	2,65 €/p
12 croquilles d'escargot ail et persil		6,50 €/p



Par ici, les entrées !

Les escargots farcis

Nous travaillons avec une maison installée dans le haut doubs pour vous proposer des «hélix pomatia» ! C'est le fameux escargot de bourgogne de qualité. L'escargot se récolte exclusivement à l'état sauvage dans les prés.

12 escargots farcis	7,05 €/p
24 escargots farcis (recette premium)	13,75 €/p
48 escargots farcis	22,99 €/p

Les boudins Blanc de la charcuterie Demoizet

Spécialiste du boudin blanc de Rethel, la maison Demoizet fabrique un boudin de qualité : poitrine de porc, œuf, lait, échalote, sel et poivre et c'est tout.

Boudin blanc forestier	15,95 €/kg
Boudin blanc IGP rethel	15,75 €/kg
Boudin blanc truffé	23,85 €/kg
Boudin blanc aux morilles	23,85 €/kg

Par là, la suite !

Feuilleté foie gras et pommes	(110g)	5,25 €/p
Bouchée à la reine	(150g)	3,80 €/p
Bouchée ris de veau	(150g)	4,15 €/p
Croustillant de chèvre St Maure aux pommes caramélisées	(75g)	2,99 €/p
Croustillant de camembert au confit de cidre	(90g)	3,60 €/p
Coquille saint-jacques et fruits de mer	**(150 g)**	**5,60 €/p**
Exquis d'artichaut au saumon	(90g)	4,85 €/p
Nouveau !: Cassolette de lotte et écrevisse	(150g)	5,65 €/p
Nouveau !: Chalet de Noël aux langoustines	(130g)	5,65 €/p
Feuilleté Ourson jambon/fromage spécial enfant	(90g)	2,40 €/p

Les produits de la mer

Saumon de la maison Lucas

Notre saumon français ou écossais label rouge, d'exception fumé au bois de hêtre avec soin par Amandine et Erwan Lucas à Quiberon.

Saumon fumé écossais 4 tranches (environ 240 g)	89,50 €/kg
Saumon fumé écossais 8 tranches (environ 480 g)	86,95 €/kg
Saumon fumé écossais tranché de 1.2 à 1.5 kg	79,50 €/kg
Saumon fumé Français 4 tranches (environ 180g(+/- 20g))	21,80 €/p
Saumon frais mariné gravlax ≈180 g	87,70 €/kg
Thon blanc fumé (qualité sashimi) ≈300 g	56,04 €/kg

Nos Huitres de noirmoutier !

La coopérative de Noirmoutier nous livre toutes les semaines sur le mois de décembre. C'est de l'huître de pleine mer, une belle huître de caractère, savoureusement iodée.

Bourriche de 18 huîtres calibre 2	18,50 € la bourriche
Bourriche de 36 huîtres calibre 2	34,50 € la bourriche
Bourriche de 24 huîtres calibre 3	18,99 € la bourriche
Bourriche de 36 huîtres calibre 3	27,99 € la bourriche

Les produits canards de la coopérative de Chalosse

Foie gras cru de canard fermier IGP 1er choix	≈600 gr	
Foie gras cru Eveiné	≈600 gr	
Foie gras de canard mi-cuit au torchon	≈250 gr	105,50 €/kg
Foie gras de canard entier mi-cuit	≈250 gr	23,50 €/p
Foie gras de canard entier mi-cuit	≈450 gr	36,95 €/p
Magret de canard IGP	≈300 gr	23,79 €/kg
Rôti de magret	≈900 gr	31,99 €/kg

Le gibier de chasse francais. d'ile de france

Faisan	≈ 700 g	17,00 €/p
Suprême de faisan	≈ 140 g	30,60 €/kg
Cuissot de chevreuil avec os	1,5 à 2,5 kg	26,95 €/kg
Rôti de cerf (cuissot)	0,8 à 1,2 kg	42,55 €/kg
Pavé de cerf	≈2 x 150 g	45,00 €/kg
Filet mignon de cerf	≈ 800 g	61,20 €/kg
Rôti de sanglier (cuissot)	≈0,8 à 1,2 kg	33,30 €/kg
Civet de sanglier	≈0,8 à 1,2 kg	18,50 €/kg

Viande de boeuf . veau et agneau
label rouge du Bourbonnais en direct de la coopérative

Rôti filet	≈1kg	59,95 €/kg
Rôti Rumsteack	≈1 kg	30,00 €/kg
Tournedos filet	≈2 x 200 g	64,35 €/kg
Tournedos faux filet	≈2 x 200 g	43,75 €/kg
Selle d'agneau désossée en rôti	≈ 2 kg	27,70 €/kg
Epaule d'agneau désossée	≈ 1 à 1,5 kg	23,90 €/kg
Filet d'agneau rôti	≈ 1,5 kg	29,60 €/kg

L'anti sèche volailles !

Faut-il poivrer avant la cuisson ?

Jamais ! le poivre au dessus de 50°c prend un goût amer. Poivrez après cuisson.

Faut-il saler avant la cuisson ?

Oui ! Mettez une cuillère de gros sel à l'intérieur, il se diffusera dans la chair. Salez l'extérieur pour absorber l'humidité.

Faut-il arroser pendant la cuisson ?

Bien sûr... Pensez aussi à ajouter de l'eau si le jus s'évapore trop. Tournez également la volaille sur toutes ses faces, toutes les demi-heures pour bien les dorer. C'est le principe du tournebroche.

Comment savoir si cela est cuit ?

Piquez la cuisse de l'articulation, si le jus qui s'écoule est transparent, c'est cuit !

Une cuisson douce à 150/180°C favorise une chair moelleuse, terminez éventuellement par 10 min de cuisson à 200°C. Idéalement laissez la reposer 30 minutes avant de la déguster.

Les volailles

Chapon	3 à 4 kg	16,15 €/kg
Dinde	3,4 à 5 kg	14,35 €/kg
Oie	3,5 à 5 kg	15,95 €/kg
Poularde	≈2 kg	13,30 €/kg
Mini Chapon	(maxi 6 pers ≈2,6kg)	17,50 €/kg
Pintade chaponnée	2,2 à 2,4 kg	21,75 €/kg
Poulet de ferme de seine et marne	≈2 kg	8,15 €/kg
Poulet fermier label rouge normandie	≈2 kg	8,35 €/kg
Pintade	≈1,6 kg	9,95 €/kg
Coq	≈3 kg	8,15 €/kg

Pour farcir votre volaille (poche de 400 gr)

Farce fine au porto	21,30 €/kg
Farce fine forestière	21,30 €/kg
Farce fine truffée	28,50 €/kg

Les volailles en rôtis !

La maison Labrouche élève et transforme ses volailles label rouge pour notre plus grand plaisir. Les rôtis sont farcis avec une farce à base de volaille.

Rôti de pintade farcie aux raisins et cognac	≈ 900 g	19,75 €/kg
Rôti de pintade aux marrons	≈ 900 g	19,75 €/kg
Rôti de chapon aux marrons	≈ 1,5 kg	22,99 €/kg
Rôti de chapon aux pommes et calvados	≈ 1,5 kg	22,99 €/kg
Rôti de chapon au foie gras et figues **20% de foie gras dans la farce**	**≈ 1,5 kg**	**29,95 €/kg**
Rôti de poularde au foie gras/pain d'épice **20% de foie gras dans la farce**	**≈ 1,5 kg**	**29,95 €/kg**

La maison Tinteniac basée entre Rennes et Saint-Malo, nous confectionne des rôtis de volailles farcis avec une farce à base de porc.

Rôti de chapon au foie gras	**≈1,4 kg**	**25,80 €/kg**
Rôti de chapon champêtre	**≈1,4 kg**	**24,85 €/kg**
Pintade farcie au foie gras et champignon	≈1,3 kg	22,80 €/kg
Canette farcie à l'orange 4 pers	≈1,5 kg	21,60 €/kg
Coquelet farci au foie gras et champignon	≈700g	21,60 €/kg
Caille farcie au foie gras	≈700g	24,45 €/kg
Caille farcie aux raisins	≈700g	21,95 €/kg

Pour accompagner votre plat

Pommes dauphines artisanales	1 kg	18,80 €/p
Gratin de légumes d'antan et girolles	(150g)	3,95 €/p

Plateau de fromages

	Prix/p
Le tradition (6-8 pers) Comté élégance (6-9 mois d'affinage), tomme fermière merle rouge, tomme de brebis corse, chèvre aux fleurs et fourme d'ambert.	30,00 €
Le fromager (8-10 pers) Brie de Meaux fermier, comté réservation (environ 15 mois d'affinage), fleur du maquis (fromage de brebis aux herbes), lingot de cocagne (fromage frais au lait de brebis), chèvre de noël, persillée de chèvre.	40,00 €

Et aussi, brie de Meaux fermier AOC, chèvre de Seine et Marne, comté du jura AOC de 12 à 30 mois d'affinage, beaufort de savoie AOC, Saint nectaire fermier, ossau iraty AOC, roquefort AOC,... à découvrir !!

Nos desserts, 100% local

La maison Raimo

Bûches glacées confectionnées à Collégien

L'ardéchoise, glace marron et sorbet poire, **6 pers**	30,50 €
La bretonne bio, glace vanille et pomme caramel, **6 pers**	33,85 €
La mangoise bio, sorbet mangue et sorbet framboise, **6 pers**	33,85 €
L'omelette norvégienne, vanille ou plombière, **8 pers**	33,95 €
Mont Blanc, marron, vanille et meringue, **4/6 pers**	17,95 €
Parfait Santiago, parfait noisette, éclat de praliné, **4/6 pers**	17,95 €
La cardinal, sorbet fraise, sorbet framboise et sorbet citron, **4/6 pers**	17,95 €
La marie louise, sorbet fruits rouge (fraise et framboise), glace vanille, **4/6 pers**	17,95 €
Le vacherin, vanille-fraise ou chocolat-café, **6 pers**	30,50 €

La maison Marteau

Bûches patissières confectionnées à Bussy Saint Georges

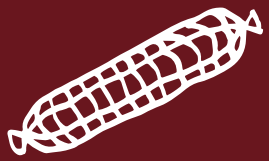
	6 pers	8/10 pers
L'arlequin croustillant pistache, mousse framboise, morceaux de framboise, pousse pistache	30,50€	42,50 €
La passionata biscuits noix de coco, mousse framboise, crémeux passion	30,50€	42,50 €
La croustillante feuilleté praliné croustillant, mousse chocolat légère	30,50€	42,50 €
La poire belle hélène légère génoise, mousse chocolat, mousse poire et dés de poire	30,50€	42,50 €
Bûches au beurre (chocolat, café, vanille ou marron) avec une légère génoise imbibé au rhum	26,95€	35,75 €

DU MARDI AU SAMEDI
DE 9H30 A 12H30 ET DE 14H00 A 19H00

LE DIMANCHE
DE 9H30 A 12H30

OUVERTURE EXCEPTIONNELLE LE LUNDI 23
DE 9H30 A 12H30 ET DE 14H00 à 19H00

OUVERTURE MARDI 24 et MARDI 31
UNIQUEMENT LE MATIN DE 9H30 A 12H30



Route de Lumigny
77540 Lumigny, à côté du parc des félins
01 64 42 94 05

Rue de la cueillette
77600 Chanteloup-en-brie
01 60 03 27 24

A noter !!! Nos produits sont choisis chez de petits producteurs, leurs productions sont limitées, pour être servis au mieux, merci de passer vos commandes!

Prénom et Nom : _____

tél : _____

Date à laquelle vous souhaitez prendre votre commande : ____ Décembre 2019 ○ Matin ○ Après-midi

Document à nous faire parvenir avant le jeudi 19 décembre 2019
sous réserve de disponibilité des producteurs
N'oubliez pas l'acompte de 15,00 euros par produit à l'ordre de la ferme briarde.

cueilletteduplessis.com