



Le Plaisir des Mets

MENUS DE FÊTES



N'oubliez pas de passer vos commandes de Noël
au plus tard le jeudi 18 décembre
et pour le Jour de l'An au plus tard le vendredi 26 décembre



MENUS DE FÊTES



Tous les produits et plats
de notre carte Apéritif sont
fabriqués dans nos ateliers

N'oubliez pas
de passer vos
commandes de Noël
au plus tard le
jeudi 18 décembre
et pour le Jour de l'An
au plus tard le
vendredi
26 décembre

Notre carte Apéritif

Pain Surprise Charcuterie

60 Sandwiches (Rillettes, saucisson,
Jambon cru, Jambon blanc, mousse
de canard)

La pièce

30,00 €

Pain Surprise Poisson

60 Sandwiches (Saumon, Mousse de
Saumon, Rillettes de thon)

La pièce

35,00 €

Pain Surprise Fromage

60 Sandwiches (Crème de Roquefort, Noix,
Emmental)

La pièce

32,00 €

Assortiment Festif

5 pièces par personne

Par personne

2,25 €

Gougères

Fromage

Environ 100 pièces par kg

Les 100 pièces

16,00 €

Feuilleté Apéritif

Saucisse, saumon fumé, tapenade noire,
pizza, quiche

Le kg

19,90 €

NOTRE COUP DE CŒUR

Foie Gras Entier

(Origine France) Le kg



95,60 €

Suprême de Pintade farci aux Cèpes

(Origine France) Le kg



22,90 €

Le conseil de notre sommelier



Côtes de Gascogne Puits Amour IGP 2024

À l'apéritif, il apporte une touche fruitée
et rafraîchissante, tandis qu'avec un foie gras,
mi-cuit ou poêlé, il crée un accord délicat :
sa vivacité soulève la richesse du plat.
À servir entre 8 et 10 °C

75 cl

6,00 €

Soit 8,00 € le litre



LE MENU Plaisir

Par personne

17,95 €

Entrées Froides au choix

Médailillon de Saumon farci (100g)

ou Bouchée à la Reine (180g)

Plat Cuisiné dans nos ateliers

Filet Mignon sauce Foie gras (250g)



Accompagnements au Choix

Gratin Dauphinois (200g)

ou Gratin de Cardons (200g)



LE MENU Gourmet

Par personne

23,95 €

Entrées Froides au choix

Pâté Croûte « Signature »

Canette Foie gras (100g)

ou Tartelette forestière Cèpes, marrons
et légumes glacés (100g)

ou Dôme Homardine de Cabillaud
au Champagne (180 g)



Entrées Chaudes au choix

Bouchée au Ris de Veau (180g)

ou Gâteau de Foie sauce Financière (200g)

ou Cassolette de ravioles
sauce Écrevisse (180g)



Plats Cuisinés Maison au Choix

Civet de Sanglier sauce Saint-Joseph (200g)

ou Suprême de Pintade aux Cèpes (200g)

ou Pavé de Saumon rôti
sauce Clairette de Die (200g)



Accompagnements au Choix

Gratin Dauphinois (200g)

ou Gratin de Cardons (200g)

ou Marrons sautés (200g)

ou Crique de Pommes de terre (200g)

ou Pommes Dauphines (200g)





MENUS DE FÊTES



LE MENU Prestige

Par personne **28,95 €**

Entrées Froides au choix

- Foie Gras (80g)
ou Saumon Fumé par nos soins (100g)
ou Pâté Croûte au Brochet (100g)



Entrées Chaudes au choix

- Coquille Saint-Jacques (180g)
ou Escargots de Bourgogne
belle grosseur (la douzaine)
ou Boudin blanc artisanal, poêlée de morilles
et Girolles au Vermouth blanc (200g)



Plats Cuisinés Maison au Choix

- Cuisse de Chapon aux Morilles
et Montbazillac (200g)
ou Civet de Chevreuil aux Airelles (200g)
ou Filet de Lotte
sauce Armoricaïne (250g)



Accompagnements au Choix

- Gratin Dauphinois (200g)
ou Gratin de Cardons (200g)
ou Marrons sautés (200g)
ou Crique de Pommes de terre (200g)
ou Pommes Dauphines (200g)



LE MENU Enfant

Par personne **6,95 €**

- Feuilleté au Jambon et fromage (130g)
Émincé de Poulet Sauce Normande (150g)
Pommes Dauphines (100g)



Les plats estampillés de la Toque
Plaisirs des Mets sont
fabriqués dans nos ateliers

Notre carte Traiteur

Médailillon de Saumon Label Rouge

(Origine Norvège ou Écosse)
Le kg **27,60 €**



Demi-Langouste de Cuba

La pièce **17,90 €**

Coquille Saint-Jacques

Béchamel, fruits de mer,
noix de Saint-Jacques
La pièce **5,90 €**



Foie Gras Entier

(Origine France) Le kg **95,60 €**



Escargots belle grosseur

La douzaine **7,10 €**

Civet de Chevreuil aux Airelles

Le kg **21,90 €**



Civet de Sanglier sauce Saint-Joseph

Le kg **21,90 €**



Cuisse de Chapon sauce Morilles et Montbazillac

(Volaille Origine France) Le kg **21,90 €**



Sauté de Biche au Crozes Hermitage

Le kg **21,90 €**



Suprême de Pintade farci aux Cèpes

(Volaille Origine France) Le kg **22,90 €**



Filet de Lotte Sauce Armoricaïne

(Origine Atlantique Nord-Est)
Le kg **25,90 €**



Pavé de Saumon rôti sauce Clairette de Die

Élevage Norvège et/ou Écosse et/ou Islande.
Et/ou Pêche Pacifique et/ou Atlantique Nord-Est
Poisson d'élevage selon approvisionnement
Le kg **23,90 €**



Gratin de Cardons

(Origine France) Le kg **13,90 €**



Gratin Dauphinois

(Origine France) Le kg **12,10 €**





FROMAGES DE FÊTES



PLATEAU **Le Clermontois**

- Saint Nectaire (env. 200g)
- Bleu d'Auvergne (env. 200g)
- Cantal Entre-deux (env. 200g)
- Tomme grise (env. 200g)

4/6 personnes **15,90 €**



PLATEAU **Le Parisien**

- Brie de Meaux (env. 200g)
- Rondin (env. 200g)
- Trou du Cru (la pièce)
- Bleu de Jaleyrac (env. 200g)
- Comté 18 mois affinage (env. 200g)

4/6 personnes **18,90 €**



PLATEAU **Saint-Paulois**

- Vercorais (env. 200g)
- Roquefort (env. 165g)
- Tomme de chèvre Parnans
- Tomme de l'Aillon
- Bleu du Vercors (env. 240g)
- Tomme de brebis d'Ardèche (env. 200g)

4/6 personnes **20,90 €**

Le conseil de notre sommelier

**Crozes-Hermitage
Pradelle
2022**

Après quelques minutes d'aération,
il accompagne aussi bien les
fromages à pâte dure (Comté,
Cantal) que les pâtes molles
affinées (Saint-Nectaire,
tomes),
À servir entre 16 et 18 °C
tulipe pour en apprécier
toute la finesse.



75 cl **13,45 €**
Soit 17,93 € le litre



PLATEAU **Le Touristique**

- 1/2 A Filetta
- Provolone piquant (env. 200g)
- Munster Fermier (env. 200g)
- Gouda au Cumin (env. 250g)
- Manchego (env. 200g)

4/6 personnes **24,50 €**



PLATEAU **Le Signature**

- 1 Banon
- 1 Saint-Marcellin
- Comté 30 mois affinage (env. 200g)
- Brie truffé (env. 200g)
- Roquefort Coulet (env. 200g)

4/6 personnes **25,20 €**

Le conseil de notre sommelier

**Vaqueyras Les Grès
2021**

Avec des tanins soyeux, permet
un accord réussi avec un plateau
de fromages varié pour
un mariage raffiné
et convivial.
À servir entre 16 et 18 °C
après une courte aération.



75 cl **10,90 €**
Soit 14,53 € le litre

La composition des plateaux dépendra des arrivages

Ouvert dimanche 14 et 21 Décembre de 9 à 18h
le mardi 23 de 8h à 20h, le mercredi 24 de 8h à 18h, le mercredi 31 de 8h à 18h30

E.Leclerc
ST-PAUL-LES-ROMANS



95, rue Clair
26750 Saint-Paul-lès-Romans
☎ **04 75 05 50 00**

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI DE 8H30 À 20H00