



# 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 (Rillette, saucisson, Jambon cru, Jambon blanc, mousse de canard)

La pièce  
**30,00 €**

### Pain Surprise Poisson

60 Sandwiches (Saumon, Mousse de Saumon, Rillette 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

**17,95 €**

Par personne .....

### Entrées Froides au choix

Médaillon 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

**23,95 €**

Par personne .....

### 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

**28,95 €**

Par personne .....

### 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 Armoricaine (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

**6,95 €**

Par personne .....

### Feuilleté au Jambon et fromage (130g)



### Émincé de Poulet Sauce Normande (150g)

### Pommes Dauphines (100g)



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

Se rapporter aux différents menus pour connaître le grammage des portions et les allergènes pour les différents plats.

## Notre carte Traiteur



### Médaillasson 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 Monbazillac

(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 Armoricaine

(Origine Atlantique Nord-Est)



**25,90 €**

### Pavé de Saumon rôti sauce Clairette de Die

Élevage Norvège et/ou écossie 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

*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, tommes). 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 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 €**



## 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

**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