Boucherie

Festive

Volailles festives

CHAPON, DINDE, OIE, POULARDE, MINI CHAPON,
PINTADOU, POULET DE BRESSE, PINTADE, CANARD,
PIGEON, CAILLE, FAISAN ...

Viandes racées et de qualité

BŒUF CHAROLAIS, VEAU FERMIER, AGNEAU BLANC DU
LIMOUSIN, PORC BLEU BLANC CŒUR

Gibier et autres

CERF, BICHE, CHEVREUIL, SANGLIER, LIÈVRE, ...
CHEVREAU, AGNEAU DE LAIT, PORCELET ...
FOIE GRAS, RIS DE VEAU...

Spécialités bouchères

RÔTI DE VEAU MILLEFEUILLE OU FORESTIER,
FILET MIGNON DE PORC FESTIF, RÔTI DE CHAPON,
RÔTI DE PINTADE, RÔTI DE CANARD ...

LES COMMANDES BOUCHERIE SONT À PASSER EN MAGASIN AU RAYON BOUCHERIE

Précuisson basse température

Impressionnez vos convives et simplifiez vous la tâche grâce à nos volailles festives précuites en basse température ! Finies les 4H de cuisson, 1H suffira !

OUVRIR LA POCHE DE CUISSON

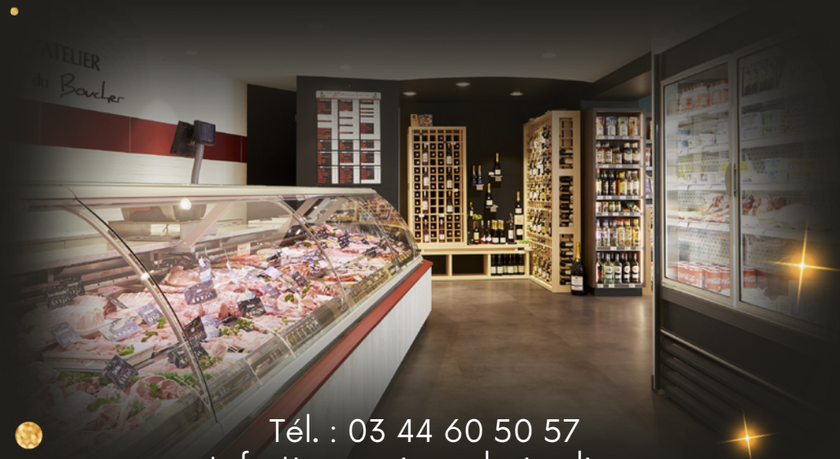
METTRE LA VOLAILLE DANS UN PLAT ACCOMPAGNÉE DE SON JUS DE CUISSON QUI AURA GARDÉ TOUS SES ARÔMES

ENFOURNEZ PENDANT 30 MINUTES À 150°C, PUIS 30 MINUTES À 220°C

DÉGUSTEZ ET PROFITEZ

Artisan Depuis 1953

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR
LIVRAISON TRAITEUR
FROMAGES À LA COUPE - CRÈMERIE
ÉPICERIE - VINS - FRUITS ET LÉGUMES



Tél. : 03 44 60 50 57
cartefestive@maison-desjardins.com

Horaires d'Ouverture

LUN. : FERMÉ - MAR. JEU. VEN. SAM. : 9H-12H30 & 15H-19H - MER. DIM. : 9H-12H30

Horaires de Noël

OUVERT LE JEUDI 24 DÉCEMBRE
9H00 - 13H00 / 14H00 - 17H00
FERMÉ LE VENDREDI 25 DÉCEMBRE
OUVERT LE SAMEDI 26 DÉCEMBRE

Horaires St-Sylvestre

OUVERT LE JEUDI 31 DÉCEMBRE
9H00 - 13H00 / 14H00 - 17H00
FERMÉ LE VENDREDI 1ER JANVIER
OUVERT LE SAMEDI 2 JANVIER

Retrait de vos Commandes

RÉCUPÉRATION DE VOS COMMANDES DE 9H À 18H, SANS INTERRUPTION.
VEUILLEZ SUIVRE LES INDICATIONS MISES EN PLACE AFIN DE FACILITER VOTRE RETRAIT.

COMMANDEZ SUR :
WWW.COMMANDE-MAISON-DESJARDINS.COM

Retrouvez-nous :

4, RUE DE BILLY (CENTRE VILLE)
60330 LE PLESSIS BELLEVILLE
(PARKING GRATUIT)

Photos non Contractuelles - Ne pas jeter sur la voie publique - Création Graphique & Impression EFIC 03 44 59 31 81 - www.agence-efic.fr

Carte Festive

2026

DEPUIS 1953

Maison
DESJARDINS
BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR

COMMANDEZ SUR :
WWW.COMMANDE-MAISON-DESJARDINS.COM

Nos Apéritifs

New Pain surprise Festif (70 pièces) ..... 52,00 € pièce
Foie gras, saumon fumé, brie truffé, magret de canard séché

Canapés variés (mini. 50 pièces) ..... 0,95 € pièce

Croustilles d'Escargots (mini. 20 pièces) ..... 1,80 € pièce

LE CHOIX DE NOS CLIENTS

Mini-coquilles Festives (Fondue de poireaux, St-Jacques) ... 1,80 € pièce

Panaché de verrines cocktails (mini. 20 pièces) ..... 2,80 € pièce

Mini-burgers Festifs (mini. 20 pièces) ..... 2,50 € pièce

Mini-brochettes Boudin blanc Pomme Foie gras (mini. 20 pcs) 1,50 € pièce

Navettes garnies (mini. 20 pièces) ..... 1,00 € pièce

New Pain nordique au Saumon fumé (32 pièces) ..... 34,00 € pièce

Saucisses cocktails (Classique, Boudin blanc, Boudin noir) 20,50 € le kg

Petits fours feuilletés (mini. 20 pièces) ..... 0,80 € pièce

Nos Entrées

CÔTÉ TERRE

New Pâté en croûte des fêtes ..... 7,00 € la part
Volailles fermières, morilles, foie gras, truffe

Bouchée à la reine ..... 4,00 € pièce

Boudin blanc ..... 19,50 € le kg

Boudin blanc Pomme caramélisée Foie gras ..... 25,50 € le kg

New Boudin blanc aux Girolles 5% ..... 25,50 € le kg

Boudin blanc Truffé 2% ..... 29,50 € le kg

Escargots de Bourgogne au beurre persillé ..... 9,00 € la douzaine

LA MAISON VOUS RECOMMANDE

Médaillon de Foie Gras de Canard ..... 8,50 € la part

Terrine de Foie gras de Canard aux Figues ..... 8,00 € la part

Cocotte briochée de Ris de veau ..... 9,00 € pièce

CÔTÉ MER

New Saumon gravlax & lentilles corail aux agrumes .. 7,00 € pièce

Demi-Langouste à la Parisienne ..... 19,50 € pièce

LE CHOIX DE NOS CLIENTS

Cassolette de St-Jacques ..... 8,00 € pièce

Coquille de Saumon ou Crabe..... 5,00 € pièce

Coquille St-Jacques ..... 8,00 € pièce

Croustillant de St-Jacques ..... 8,00 € pièce

Saumon en Bellevue (mini. 6 pers.) ..... 7,00 € la part
Sur lit de macédoine, accompagné de crevettes & oeuf

Plateau de Saumon fumé (mini. 6 pers.) ..... 7,50 € la part





Carte de Fêtes



PASSEZ VOTRE COMMANDE SUR WWW.COMMANDE-MAISON-DESJARDINS.COM

DATE LIMITE DE COMMANDE :
NOËL : DIMANCHE 13 DÉCEMBRE
ST-SYLVESTRE : DIMANCHE 20 DÉCEMBRE



AFIN DE FACILITER LA PRÉPARATION DE VOS COMMANDES ET LE RÉCHAUFFAGE DE VOS PLATS, NOUS VOUS INVITONS À LIMITER LE NOMBRE DE PRÉPARATIONS DIFFÉRENTES.

MERCI DE VOTRE COMPRÉHENSION.

MERCI DE BIEN VÉRIFIER L'INTÉGRALITÉ DE VOS COMMANDES LORS DU RETRAIT.

Nos Plats Cuisinés

POISSONS

New Roulade de filet de Sole au Safran ..... 12,00 € la part

Dos de Cabillaud sauce Homardine ..... 10,00 € la part

LA MAISON VOUS RECOMMANDE

Méli-mélo de Lotte & St-Jacques au Champagne ... 12,00 € la part

VIANDES

New Mignon de porc à la bière de Noël & sirop d'érable ..... 10,00 € la part

Filet de Bœuf en croûte sauce Porto (mini. 6 pers.) ..... 15,00 € la part

Jambon en Croûte sauce Madère (mini. 6 pers.) ..... 10,00 € la part

Médaillon de Filet de Canard, sauce miel & figues . 10,00 € la part

Souris d'Agneau confite au thym ..... 15,00 € la part

Pavé de Biche sauce Grand Veneur .....14,00 € la part

LE CHOIX DE NOS CLIENTS

Suprême de Pintade farci aux Morilles ..... 12,00 € la part

Filet de Veau, sauce aux cèpes .....14,00 € la part



Nos Accompagnements

New Purée de butternut aux éclats de noisettes ..... 3,50 € la part

Ecrasé de pommes de terre à la crème ..... 3,00 € la part

Pressée de pommes de terre à la Truffe Noire ..... 4,00 € la part

Embeurrée de riz sauvage ..... 2,50 € la part

Poelée de légumes Festive ..... 3,00 € la part

Fagot d'haricots verts .....1,50 € pièce

Fondue de poireaux ..... 3,00 € la part

Gratin Dauphinois ..... 3,00 € la part

LA MAISON VOUS RECOMMANDE

Gratin Dauphinois aux notes truffées ..... 4,00 € la part

Pommes de terre grenailles rôties ..... 3,00 € la part



Fromages

New Plateau de fromages Festif (à partir de 5 pers.)..... 4,50 € la part

Plateau de fromages classique (à partir de 5 pers.) ..... 3,00 € la part

Menu de Fêtes

Menu Etoile

30€

Foie Gras de Canard

****

Demi-douzaine d'Escargots de Bourgogne

****

Saumon Fumé Norvégien

****

Fondant de Chapon, crème de Champagne & échalotes confites
Gratin de Pommes de Terre et Patates Douces
ou
Blanquette de St-Jacques & Cabillaud au Riesling
Risotto Crémeux aux Petits Légumes

Menu Etincelle

50€

Demi-Langouste sur tartare d'Avocat & Pamplemousse rose

****

Foie-gras poêlé et son velouté de Châtaignes aux éclats de Morilles

****

Parmentier de confit d'Agneau & Butternut à l'Ail des ours
ou
Ravioles de Homard & Ricotta, queues d'Écrevisses flambées à l'Armagnac

Menu Lutin

Feuilleté sapin Jambon Fromage

****

Gratin de gnocchis au Chapon rôti & crème de Comté

