

Carte des Fêtes 2018



02 98 92 50 25
charcuterielegrand@orange.fr

Place de l'Eglise
29550 PLONÉVEZ-PORZAY

maison 
Le Grand
Traiteur Plonevez-Porzay

www.charcuterie-legrand.fr

Nos Apéritifs

Canapés prestige de Noël	0.90€ pièce
Nos pains surprise campagne	
Petit (50 pièces)	32.00€ pièce
Grand (80 pièces)	38.00€ pièce
Assortiment de verrines de Noël	1.30€ pièce
Mini tartelette et réduction (<i>foie gras, saumon fumé, ...</i>)	0.95€ pièce
Mini blini de blé noir (<i>saumon, œuf lompe...</i>) . .	0.85€ pièce
Navette saumon fumé ou ganache foie gras	1.00€ pièce
Brochette de queue de crevette panée. . .	1.00€ pièce



Nos Entrées froides

Foie gras de canard maison, chutney fruits exotiques.	135.00€ kg
Verrine de tartare légumes et saumon gravlax	5.00€ pièce
Saumon fumé par nos soins	49.00€ le kg
Coquille de crabe ou coquille de saumon macédoine	3.90€ pièce
Terrine de Saint-Jacques aux algues	34.00€ kg
Cheesecake cabillaud fumé	4.00€ pièce

Nos Entrées chaudes

Coquille Saint-Jacques à la fondue de poireaux ou au champagne.	4.50€ pièce
Escargots de Bourgogne farcis au beurre de pastis	11.00€ la douzaine
Crumble de blé noir et Saint-Jacques	6.20€ pièce
Risotto de noix de Saint-Jacques	6.20€ pièce
Boudin blanc nature ou aux truffes (1%)	
Cassolette de Saint-Jacques au champagne	6.20€ pièce
Feuilleté de Saint-Jacques et fondue de poireaux	6.40€ pièce
Soufflé de noix de Saint-Jacques, ail et fines herbes	5.00€ pièce
Bouchée de fruits de Mer à l'armoricaine	6.00€ pièce
Couloubiac de saumon	6.90€ pièce

Nos Poissons

Pavé de saumon cuit à l'unilatérale sauce au vin d'alsace	8.80€ la part
Filet de Saint-Pierre sauce safranée	8.80€ la part
Pavé de turbot sauvage sauce Riesling	14.00€ la part
Filet de lotte bretonne à l'armoricaine	13.50€ la part
Filet de bar sauce champagne.	10.00€ la part

Nos Viandes

Cuisse de canard confite, sauce morilles	8.80€ la part
Pavé de cerf sauvage, sauce au foie gras	11.00€ la part
Suprême de chapon farci, sauce morilles	9.20€ la part
1/2 Magret de canard ,sauce à l'orange	9.00€ la part
Filet de bœuf «blason prestige» en croûte, sauce au foie gras	12.00€ la part
Caille farcie, sauce foie gras	7.10€ la part
Mijoté de chevreuil à la royale	11.00€ la part
Mijoté de cuisse de chapon aux éclats de noisettes	8.50€ la part

Retrouvez en boutique un grand choix de terrines de gibier, pâte en croûte, galantine et volaille .



Nos Accompagnements

Riz aux amandes.	2.00€ la part
Poêlée de grenailles, noisettes et fèves	2.40 € la part
Gratin de pommes de terre, châtaignes et champignons noirs.	2.50€ la part
Flan de butternut, champignons	2.50€ la part
1/2 tomate provençale	0.80€ la part
Effeillé de pommes de terre et foie gras	3.15€ la part

Menu Gourmand

Réductions apéritives 19.50€

Soufflé de noix de Saint-Jacques et son
cœur coulant aux fines herbes
Crème potimarron et lait de coco

Filet mignon de porc laqué
au miel de châtaignier
1/2 tomate confite
Galette de légumes d'hiver

Menu Enfant

Coquille Saint-Jacques 9.50€

Emincé de dinde sauce forestière
et son gratin dauphinois

Surprise de Noël

Nos Menus

Menu Plaisir

Réductions apéritives 29.50€

Foie gras de canard maison
et son chutney aux fruits exotiques
Pain brioché aux épices de Noël

Poêlons de queue de crevette
et Saint-Jacques
sauce champagne

Moelleux de chapon farci aux
champignons
Cromesquis et endives à l'orange

Grand choix de volailles farcies

Chapon, poularde, dinde, canette, pintade, caille, poule faisane, pigeon,



Farce MAISON

Épaule d'agneau farci
Caille farcie au foie gras

Gigot d'agnelle

Selle d'agnelle farcie

Couronne d'agnelle et sa farce



Pièces à Roosbeef

Pièces à fondue

Assortiment de Pierrade et de plancha

Tournedos

Cotes à l'os

Veau fermier sur paille

Rôti de veau nature

Rôti de veau Orloff

Rôti de porc nature

Rôti de porc orloff...



Nos viandes de bœufs sont labélisé Blason Prestige Limousin

Filet de porc aux châtaignes

Filet de porc à l'italienne

Palette à la diable

Nos Charcuteries de Noël

Porcelet farci

Nos galantines

Nos pâtés de gibiers

Boudins blancs nature ou truffé (1%)

Notre foie gras de canard nature
ou à la langue de porc fumée

Pâté en croute, ...

*Pour obtenir une viande plus
savoureuse, pensez à nos farces
et sauces maison*

Pour nos viandes : sauce grand veneur, morilles

Pour vos poissons : sauce champagne, homardine,

Riesling



*Tous nos produits sont fabriqués dans notre laboratoire
de Plonévez-Porzay par notre équipe.*

Afin d'être mieux servis, nous vous conseillons de commander avant
jeudi 20 et jeudi 27 décembre, merci.

Notre boutique sera ouverte les **lundis 24 et 31 décembre**:
de 9h00 à 13h00 et de 15h00 à 18h00



*Tiphaine, Olivier et toute l'équipe vous
souhaitent de joyeuses fêtes de fin d'année ...*



02 98 92 50 25
charcuteriegrand@orange.fr

Place de l'Eglise
29550 PLONÉVEZ-PORZAY

