

Menu Gourmand

Canapés de Noël



Noix de St Jacques en coquille,
fondue de poireaux
et champagne



Suprême de pintade rôti au romarin,
sauce morille
Pommes de terre farcies
aux champignons sylvestres

23.90€

Menu Enfant

Duo de charcuteries de Noël



Émincé de dinde,
sauce forestière
Brochette de pommes de terre



Surprise de Noël

9.90€

Menu Plaisir

Sablé aux noix, chèvre cendré et fruits
rouges, verrine festive de Noël



Foie gras maison et son pain d'épices



Tournedos de lotte rôti,
crème de langoustines
Gratiné de légumes
pommes de terre, brocolis, carottes, crème fraîche

33.90€

Les Conseils de Clothilde

Apéritif



Champagne Treuffet
Vouvray Domaine Pinon
St-Jacques

Cheverny blanc, Domaine Sauger
Pintade

Côtes Catalanes, Echinops,
Domaine Dom Brial

Foie gras

Coteaux du Layon, Domaine Pied Fort
Poisson

Bourgogne blanc, Domaine Boussard

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 18 pour Noël
et vendredi 26 décembre pour le Nouvel An, merci.

Notre boutique sera ouverte mercredi 24 et 31 décembre :
de 9h00 à 17h en continu.
Fermée le 25 décembre

Oscarine, Romuald, et toute l'équipe
vous souhaitent
de Joyeuses Fêtes de fin d'année !

Place de l'Eglise - PLONEVEZ-PORZAY

02 98 92 50 25

contact@legrand-charcuterie.com

www.legrand-charcuterie.com



Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé - www.mangerbouger.fr

Le Grand
Plonevez-Porzay

FÊTES 2025

Place de l'Eglise - PLONÉVEZ-PORZAY

02 98 92 50 25

contact@legrand-charcuterie.fr

legrand-charcuterie.com

Photos non contractuelles. Tarifs en vigueur au 01/12/2025

Nos Apéritifs

Nos Pains surprise campagne	
Petit (50 pièces)	36.00€ pièce
Grand (80 pièces)	41.00€ pièce

Nos plateaux apéritif :

Canapés festifs de Noël

12 pièces	14.30€
24 pièces	28.60€

Verrines festives de Noël

12 pièces	16.10€
24 pièces	31.20€

Mini blinis de Noël

12 pièces	13.80€
24 pièces	26.60€

Tartines gourmandes

12 pièces	14.40€
24 pièces	28.80€

Nos Entrées froides

Foie gras de canard « maison », confit d'oignons de Roscoff	149.00€ le kg
Saumon fumé par nos soins	68.00€ le kg
Coquille de crabe macédoine	4.10€ pièce
Gravlax de truite bretonne à la truffe	6.90€ pièce
Assortiment de charcuterie de Noël	5.90€ la part
2 tranches de ballotine et tranche de pâté croûte	

Nos Entrées chaudes

Coquille Saint-Jacques	6.40€ pièce
à la fondue de poireaux ou champignons et champagne	
Boudin blanc nature	26.00€ le kg
Boudin blanc aux truffes (1%)	29.00€ le kg
Bouchée de ris de veau aux morilles	7.20€ pièce
Douzaine d'escargots de Bourgogne	10.90€ la dz

Nos Plats végétariens

Risotto champignons	7.50€ la part
pointe d'asperge et fèves, copeaux de parmesan	
Tajine végétarien	9.50€ la part

Nos Poissons

Tournedos de lotte, crème de langoustines	15.20€ la part
Filet de St Pierre, sauce safranée	10.50€ la part

Nos Viandes

Pavé de cerf, sauce grand Veneur	9.50€ la part
Joue de bœuf confite, cuisson basse au vin de Cahors et truffes	9.50€ la part
Suprême de pintade rôti au romarin, sauce morilles	13.90€ la part

Nos Accompagnements

Riz aux amandes	2.80€ la part
Pommes de terre grenaille rôties	2.90€ la part
Gratiné de légumes	3.00€ la part
Gratin dauphinois	3.00€ la part
Pommes de terre farcies aux champignons sylvestres ..	3.20€ la part

Nos Charcuteries de Noël

Pâté en croûte de gibier
Ballottine de volaille aux fruits secs
Ballottine de dinde à la pistache
Porcelet farcie
Tourte de gibier foie gras
Terrine de gibier
Foie gras de canard

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

Sauce au vin
jaune, aux
girolles, grand
Veneur