



Hôtel*** • Restaurant • Gîte • Séminaire

*Cartes des
fêtes 2025
à emporter*

Les entrées

L'incontournable pâté en croûte

Porc et foie gras d'Auvergne, pistaches, pâte maison pur beurre

La tranche de 150g - 7€

Foie gras de canard

Foie gras du Domaine de Limagne (Puy de Dôme)

Mariné au porto et cognac puis cuit à basse température

La terrine de 500g - 55€

Saumon d'Écosse fumé

Saumon Label rouge, mariné au sel puis fumé, baies roses et zestes de citron

Non tranché 500g - 40€

Tranché 500g - 50€

Magret de canard fumé

Magret du Domaine de Limagne (Puy de Dôme)

Mariné au sel puis fumé, parfumé au poivre de Madagascar

Non tranché 350g - 20€

Tranché 350g - 30€

Compotée de coings au poivre Timut

Une compotée à la texture soyeuse et parfumée au poivre Timut du Népal

La poche de 150g - 4€

Les plats

Médailillon de lotte lardé

Queue de lotte de Bretagne roulée dans de fines tranches de lard,
Rôtie au beurre,
Servie avec une bisque de homard parfumée au citron Combava
La portion - 17€

Ballotine de Chapon truffé

Suprêmes de chapon enveloppés de truffe noire puis cuits en ballottine,
Servis avec une sauce poulette à la truffe noire.
La portion - 18€

Belles pommes Dauphines

De délicieuses pommes Dauphines Maison, cuisinées avec les pommes
de terre des jardins de la Vêtre (Saint Jean la Vêtre)
La portion - 4€

Fran de butternut aux éclats de marrons

Petit flan individuel de courge butternut et éclats de marrons,
parfumé à la noix de muscade
Le flan - 4€

Tous les produits (entrées & plats) sont frais et peuvent être congelés !

Les desserts

Bûche des Bois-Noirs

Biscuit à la châtaigne, mousse légère chocolat blanc et vanille, crémeux myrtille, marrons glacés

4 personnes / 16€

6 personnes / 24€

8 personnes / 32€

Bûche choco-noisette

Biscuit noisette et fleur de sel, mousse au chocolat Weiss 72% croustillant praliné et crêpe dentelle, crème praliné noisette

4 personnes / 16€

6 personnes / 24€

8 personnes / 32€

*Veillez remplir le bon de commande ci-joint et le retourner au
Domaine de la Plagnette avant :*

- Le samedi 13 décembre, pour les commandes de Noël*
- Le samedi 22 décembre, pour les commandes du jour de l'an*

Les commandes seront à récupérer :

- Le mardi 23 décembre et le mercredi 24 décembre de 9h à 12h*
- Le mardi 30 décembre de 9h à 12h*

au Domaine de la Plagnette

ou pour les habitués : à Saint Just Saint Rambert ou à Saint - Etienne

Nom et prénom :

Téléphone :

Adresse mail :

Lieu de récupération :

Date de récupération :



Produit	Quantité	Prix	Total en €
Pâté en croûte tranche 150g		7 €	
Foie gras de canard 500g		55 €	
Saumon fumé non tranché 500g		40 €	
Saumon fumé tranché 500g		50 €	
Magret de canard non tranché 350g		20 €	
Magret de canard tranché 350g		30 €	
Compotée de coings 150g		4 €	
Medaillon de lotte lardé (portion)		17 €	
Ballotine de chapon truffé (portion)		18 €	
Pommes dauphines (portion)		4 €	
Flan de butternut (portion)		4 €	

Dessert	Quantité	Prix	Total en €
Bûche des Bois Noirs 4 Personnes		16 €	
Bûche des Bois Noirs 6 Personnes		24 €	
Bûche des Bois Noirs 8 Personnes		32 €	
Bûche Choco-Noisette 4 Personnes		16 €	
Bûche Choco-Noisette 6 Personnes		24 €	
Bûche Choco-Noisette 8 Personnes		32 €	
TOTAL			

**Bon de commande à déposer au
Domaine de la Plagnette**

121 chemin de la Plagnette

42440 LES SALLES

ou à envoyer par mail à

contact@domaine-plagnette.com

Découvrez également
notre boutique de coffrets
cadeaux en ligne en
scannant le QR Code

