

A l'approche des fêtes de fin d'année, j'ai le plaisir de vous faire parvenir ce menu. Il a été élaboré avec soins pour enchanter vos papilles. Ces fêtes seront des moments privilégiés pour se retrouver en famille, entre amis et plus particulièrement cette année, durant laquelle la crise sanitaire a encore bouleversé nos habitudes et nos relations humaines. Dans ce contexte, nous devons anticiper nos approvisionnements de matières premières, c'est pourquoi il est important de passer vos commandes à temps pour éviter la rupture des produits. Je reste à votre disposition pour vous renseigner.

VOS COMMANDES DEVRONT M'ARRIVER AVANT LE 15 DECEMBRE, EN INDIQUANT CDE « NOEL » OU « NOUVEL AN ».

LES CDES SERONT DISPONIBLE LES 23 et 24 DECEMBRE POUR NOEL, LES 30 et 31 DECEMBRE POUR LE NOUVEL AN ET RENSEIGNEES SELON VOTRE REGION.

RECEPTION DE VOS DEMANDES :

vdp.lpc@gmail.com

ou

[WhatsApp 0661456177](https://www.whatsapp.com/business/profile/0661456177)

APERITIF

★ Assortiment de petits fours Maison

- Coquetier Grecque petits légumes confits et feta (S/porc)
- Mini croque jambon sauce Mornay et fromage
- Muffin au cheddar bacon et pommes
- Croustillant au camembert aux saveurs d'orient (S/porc)
- Feuilleté hot dog saucisse cocktail moutarde ancienne
- Tartelette chèvre confits d'oignons pomme miel (S/porc)
- Flan de saumon fumé et ciboulette (S/porc)
- Bouchée ris de veau, champignons jus de morilles (S/porc)
- Mini croissant picard béchamel jambon fromage
- Mini chausson océane saumon, crevette, calamar(S/porc)

-20 pièces **170 DHS** **deux de chaque sorte**

-40 pièces **270 DHS** **quatre de chaque sorte**

-80 pièces **450 DHS** **huit de chaque sorte**



SAUMON FUME fait MAISON

- Plaquette de saumon fumé bande entière 1kg 300
450 DHS le kg



- Plaquette de saumon fumé 500g **280 DHS pce**

SAUMON GRAVLAX fait MAISON

Préparé à partir de filets de saumon cru label Norvégien.

Servis habituellement sur des blinis.



- Plaquette 400g **240 DHS pce**
- ENTIERE 800g **390 DHS pce**

FOIE GRAS MAISON CUISINE AU SAUTERNE

100% FOIE GRAS



AU DETAIL (minimum 250 gr) 1250 DHS /kg

PAR MORCEAU DE 1 KG 1100 DHS pce

✦ Mini terrine de Foie Gras 200 G (2 personnes).

290 DHS /pièce

(Terrine en Faïence en forme de beurrier rond **offerte**)



✦ Mini terrine de Foie Gras 300G (3 personnes).....

390 DHS /pièce (Terrine **offerte**)

POUR ACCOMPAGNES VOS FOIE GRAS

Le pot de 50g **25 DHS**



✦ Confiture de mini tomate cerise et figes

✦ Chutney aux pommes, ananas, oignons, gingembre

ENTREES FROIDES

★ CHEESSE CAKE EN DUO DE SAUMON FUMEE ET CHAIR DE CRABE *Frais et léger à la fois chic et très agréable pour commencer un repas*



105 DHS pièce

★ Verrine de gambas et langouste au parfum de vanille guacamole et crumble



105 DHS pièce

★ Millefeuille de foie gras aux pommes caramélisées et pain d'épices



105 DHS pièce

CASSOLETTES

Les cassolettes sont dressées dans des coupelles en terre cuite pour aller au four et surtout pour la présentation. Il vous suffira de remettre en température avec le film plastique pendant 45 min à 100°C chaleur tournante. Il est important de ne pas dépasser cette température.

Si vous n'avez pas de four à chaleur tournante recouvrez la cassolette d'aluminium et mettez au four thermostat 5 pendant 30 minutes.



† Marmite du pêcheur à la Dieppoise

Saumon, moule, gambas, noix de st jacques, calamar, ombrine petit légumes croquant, nappée d'une sauce onctueuse légère faite avec la carcasse du homard et surmonté d'un dôme en pate feuilleté (ce mange à la cuillère)



115 DHS

† Cassolette d'escalopes de ris veau

Escalope de ris de veau poêlé, agrémentée d'une sauce onctueuse crème de morilles mélange de champignons forestiers



115 DHS

Cassolette de St Jacques sauce champagne

(3 Noix de st jacques entière, sauce Champagne sur sa fondue de poireaux et champignons de paris)



115 DHS

★ SOUPE VGE (recette de Paul Bocuse pour Valéry Giscard d'Estaing en 1974)

Bouillon de volaille corsé crémé, blanc de poularde fermière, champignons, céleri, carotte, foie gras, truffes 3% pâte feuilletée ce mange à la cuillère)



125 DHS

NOS ENTREES CHAUDES

★ Bouchée à la Reine aux ris de veau truffé 3%

(Croustade au beurre, ris de veau sauce onctueuse crème de morilles, truffes accompagnés d'un mélange de champignons)



85 DHS/pièce

★ Coquille St Jacques à la Dieppoise *Dans sa vraie coquille*

(St Jacques, crevettes rose, champignons, accompagnée d'une sauce onctueuse au jus de St Jacques parsemée gruyère)



105 DHS /pièce

✦ **Tatin de foie gras pomme , mangue et magret fumé**
(Chausson en pâte feuilletée au beurre contenant des lamelles de pommes, escalope de foie gras)



100 DHS /Pièce

✦ **Escargot de Bourgogne (Beurre maison)**



105 DHS /douzaine

✦ **Saucisson porc Lyonnais aux pistaches brioché**

(Pâte à brioche au beurre)



Peut être servie en entrée chaude

Pour le réchauffage à 100 degrés enveloppé d'un aluminium pour ne pas que la pâte sèche

Pour 2 personnes..... **140 DHS /pièce**

Pour 4 personnes..... **260 DHS/pièce**

✦ **Galette de cochon lait au foie gras cèpes
girolles et truffes**



*Délicieuse farce de cochon de lait agrémenté de dés de foie gras, truffés à 3 %
Peut être servi avec un mesclun (mélange de salade) assaisonné avec une huile de noix et
noisette et vinaigre de cidre et pépites de de pignons de pins ou noix ce mange chaud voir
tiédi*

Individuelle

95 DHS /Pièce

***NOS BOUDINS BLANCS MAISON**

✦ **Boudin blanc**

220 DHS/kg

✦ **Boudin blanc truffé 5%.**

380 DHS/kg



NOS PLATS CUISINES

† Dodine de cuisse de chapon fermier farcie sauce périgourdine

(Cuisse de chapon complétement désossé farcie de filet de chapon agrémentée de pépites de marrons, girolles et cèpes, cuisiné avec une sauce au foie gras, ½ pomme fruit et accompagnement)



160 DHS /part

† Carre d'agneau en croûte d'herbes sauce crème de morilles *(Carre d'agneau 4 côtes, morilles, enveloppé d'une croûtes d'herbes, sauce aux morilles et son accompagnement)*



160 DHS /part

† Tourte de filet de pigeon foie gras

(Montage en dôme avec farce de volaille, filet de pigeon, foie gras et pousse d'épinard avec une escalope de foie gras, le tout servit avec une sauce au jus de pigeon et vin rouge réduit)



160 DHS /part

Jambon de Noël aux épices et à l'orange

Un jambon cuit longuement avec un laquage au miel et aux épices arrosé de jus d'orange (sauce salé sucrée à base de jus d'ananas et de jus d'orange accompagné de légumes et tranches d'ananas poêlées)



150 DHS /part

Tous les plats seront accompagnés



Bâtonnets de polenta frit



D'un tian de légumes



Soufflé de potiron



MENU SPECIAL TRADITIONNEL DE NOEL
(MINIMUM 6 personnes)

**Petit fours pour l'apéritif (30 pièces)*

**Foie gras cuisiné aux sauternes (Confiture de mini tomate cerise et figues et Chutney aux pommes, ananas, oignons, gingembre)*

**Boudin blanc et sa compotée de pomme*

**Coquille ST jacques dieppoise*

** Dodine de cuisse de chapon fermier farcie sauce périgourdine*

**Plateau de fromage*

490 DHS par personne (2940 dhs au total)

CHAPON FERMIER ET POULARDE

FERMIERE



Même producteur que l'année dernière

Garanti 100% fermier ,nourris aux céréales et sans antibiotique

Chapon 270 DHS /KG

Pouarde 260 DHS /KG



Cette année le producteur nous garantis des poids de 3 à 4 kg vidé avec les abats sans tête et pattes
Les chapons ont été castrés et plumé par une équipe venu spécialement du Gers afin de garantir la qualité du produit et suivre l'alimentation et l'évolution de leur croissance N/B Même fournisseur des poulets fermiers

Comment préparer et cuire un chapon de Noël ?



Pour les fêtes de Noël, le chapon reste l'un des plats traditionnels les plus demandés. Mais chaque année, on se pose les mêmes questions !

Comment préparer et cuire un chapon ?

Combien de temps le cuire ?

Voici un petit résumé pour vous conseiller.

Qu'est-ce qu'un chapon ?

Le chapon est un jeune coq, aux pattes bleues, qui est castré pour être engraisé. C'est cette stérilisation qui le distingue d'un simple poulet.

ELEVAGE

Élevé au minimum pendant 150 jours, il sera nourri de céréales (au moins 75%) les premiers mois puis engraisé avec des produits laitiers le mois précédant son abattage. Enfermé dans une petite cage pour limiter ses mouvements, sa chair se picore de gras et sera beaucoup plus moelleuse que celle d'un poulet.

Comment cuisiner un chapon ?

Le plus simple sera de faire un chapon rôti au four, surtout d'un point de vue place, pas évident de trouver une casserole assez grande pour le faire poêler tout entier ! Mais vous pouvez aussi le braiser, le poêler, le pocher !

LE METTRE À TEMPÉRATURE AMBIANTE

Sortez votre chapon du réfrigérateur au moins 2h avant de le cuire, pour que sa chair soit à température ambiante...

TYPE DE CUISSON

Pour une cuisson au four :

Tout d'abord faire transpirer le chapon pendant 10 mn à 250°, puis jeter le gras. Ensuite badigeonnez-le de beurre fondu mélanger avec de la moutarde, puis mettre un à deux oignons émincés, 6 gousses d'ail, thym et laurier.

Vous pouvez placer le chapon dans un grand plat avec 15 cl d'eau et 5 cl de vin blanc (ou du cidre). Il faudra arroser le chapon avec son jus tout au long de la cuisson pour éviter qu'il ne dessèche. Commencez le premier 1/3 de cuisson en posant la volaille sur une cuisse, puis tournez sur la deuxième cuisse pour le second 1/3 de temps et finissez la cuisson sur le ventre. **Combien**

de temps cuire un chapon Pour la cuisson au four, on préconise une cuisson lente, à 130°. Comptez 1h de cuisson par kilo de chapon, soit environ 3 h pour un chapon.

DE RETOUR CETTE ANNEE LA POULARDE FERMIERE



POIDS DE 2 A 2.5 KG ENVIRON

La **poularde** est une poulette domestique qui n'a pas encore pondu, castrée, engraisée par une nourriture riche de céréales et de produits laitiers^{2,3}. Les filets sont longs et larges, les pilons ronds, les muscles infiltrés de graisse donnent une chair fine et fondante^{4,5}.

Plus ronde, plus lourde et grasse que le poulet, âgée de 112 jours minimum dans la réglementation agricole française, elle offre une excellence gustative reconnue par les amateurs⁶.

La cuisson

La question récurrente est celle de sa cuisson : en milieu sec (four, broche, etc.) ou en milieu humide (bouillon, étouffé, vapeur...). En Occident la poularde termine majoritairement son existence dans la littérature en français au four, rôtie ou embrochée. En Chine, en soupe dans un bouillon. Prosper Montagné fait les 2 « les poulardes poêlées, braisées ou pochées », suivi par Paul Bocuse : « les poulardes se font rôtir, pocher ou poêler »^{77,17}. Lucien Tendret est pourtant catégorique : « Les volailles grasses cuites à la vapeur sont d'un meilleur goût que celles cuites dans un consommé »⁷⁸. L'amateur chinois de la poularde à la vapeur est tout aussi affirmatif : « la poularde à la vapeur, chef-d'œuvre de la cuisine de Kunming (qui n'est plus aussi bonne de nos jours que par le passé) servie dans une soupe de nouilles, légumes et jambon est incomparable »⁷⁹.

La cuisson sous vide donne de bons résultats, la poularde est alors souvent découpée avant cuisson qui se fait de 40 min à 62 °C pour les filets à avec finition au four, 1 heure 30 à 62 °C, 1 heure à 68 °C pour les cuisses et jusqu'à 3 heures à 66 °C pour la poularde entière découpée.

POULARDE AUX MORILLES ET VIN JAUNE



Ingrédients (pour 6 pers.) :

1 poularde de 2,2 kg (10 morceaux sur os)
150 g de morilles déshydratées
1/2 bouteille de Vin Jaune
1/2L de bouillon de volaille
30 g de farine
40 g de beurre
2 échalotes
20 cl de crème fleurette
Sel gris moulu, poivre du moulin, huile de tournesol

Réhydratez les morilles dans de l'eau tiède 3 heures auparavant.

Égouttez-les et taillez dans la longueur en deux ou quatre les plus grosses.

Renouvelez le lavage trois fois et égouttez.

Dans une cocotte en fonte, chauffez l'huile de tournesol et faites rissoler les morceaux de volaille sur toutes les faces ; salez et poivrez.

Épluchez et ciselez les échalotes pendant ce temps.

Débarrassez la volaille, dégraissez la cocotte, ajoutez le beurre et faites revenir les échalotes.

Ajoutez les morilles, remuez et laissez étuver à couvert pendant 3 à 4 minutes.

Déposez les morceaux de volaille sur les morilles, saupoudrez de farine et laissez cuire pendant 5 minutes.

Versez le bouillon de volaille puis la moitié du vin jaune.

Remuez, couvrez et laissez cuire à frémissements pendant 1 heure.

Versez ensuite la crème et le restant de vin jaune et finissez de cuire pendant 30 minutes.

Avant de servir, dressez la viande et les morilles dans un plat, fouettez la sauce et nappez.

FARCES FINES

Farces réalisées avec du blanc de volaille et maigre de porc, sel, poivre, œuf, cognac et le secret du chef

- Farce nature **200 DHS le KG**
- Farce aux marrons **240 DHS le KG**
- Farce truffée 5 % **380 DHS le KG**

POUR LES FÊTES, SECRETS DE FABRICATION ET USAGES DE DÉGUSTATION DE LA GALANTINE, UNE SPÉCIALITÉ CHARCUTIÈRE À REDÉCOUVRIR !

*Derrière ce nom vieillot qui évoque les repas du dimanche en famille se cache un trésor de la **charcuterie** ! Recette de tradition et de saison.*

La galantine est une charcuterie à base de viandes blanches désossées (cochon de lait, porc, veau, volaille, lapin, gibier). La préparation est composée de morceaux de viande maigre, d'une farce liée avec des œufs, des épices et différents ingrédients (truffes, foie gras, pistaches, morilles, ...) et cuite dans un fumet ou fond de gelée le plus souvent moulée dans une terrine ronde ou rectangulaire. Elles sont généralement servies froides en entrée. Pour certains l'origine du mot « galantine » vient du radical gothique « gal », gelée, qui aurait d'abord formé le mot « galantine » puis « galantine » mais il y a une autre origine possible. Il se peut, en effet, que le mot galantine vienne de « géline » ou « galantine » qui anciennement signifiait « poule » puisque ces préparations étaient d'abord faites avec des volailles. Ce n'est que plus tard, vers la fin du XVIIe siècle qu'elles seront faites aussi avec des oiseaux divers, des viandes de boucherie et même des poissons. Elle peut aussi être enroulée dans un linge et prend alors le nom de « ballottine »

BALLOTINES



✦ Cochon de lait désossé, reconstitué et farci dans la pur Tradition des charcutiers de France



Le cochon de lait est farci d'une farce riche constitué de viandes nobles marinées au cognac et jus de truffe, épices, avec 3 % de truffe.



390 DHS /KG

minimum 500g en tranches

✦ **Ballotine de canard et chapon fermier farcie à la périgourdine**

*Canard désossé et reconstitué mariné dans de l'armagnac, **mélangée** avec une farce composé de viande noble maigre de jambon, amandes effilées noix, cèpes, morilles, girolles et farcie au centre d'un généreux bloc de foie gras frais*



390 DHS /KG

minimum 500g en tranches

✦ **Ballotine de pigeon aux amandes cœur de foie gras**

Pigeons désossés et marinés au genièvre de houle, mélangés avec une farce, composée de viande maigre de jambon noble, amandes effilées et farcie au centre d'un généreux bloc de foie gras frais



390 DHS /KG

minimum 500g en tranches

✦ **Ballotine de ris de veau et de cochon de lait aux morilles**

Viande de cochon de lait désossé, ris de veau, morilles

390 DHS /KG

minimum 500g en tranches

TERRINES FESTIVES A LA COUPE

350 DHS /KG à la coupe **minimum 500g en tranches**



†Terrine de ris de veau et de cochon de lait aux morilles et pépites de foie gras

Viande de cochon de lait désossé, farce dont je garde le secret agrémentée de morilles, ris de veau et morceaux de foie gras

†Terrine de lapin aux saveurs des bois , pistaches, foie gras

Farce de lapin mariné dans du vin blanc, avec différents champignons, pistaches, et cœur de foie gras au centre de la terrine

† Terrine de canard et chapon fermier farcie à la périgourdine

Canard et chapon désossé mariné dans de l'armagnac, mélangée avec une farce composé de viande noble maigre de jambon, amandes effilées, noix, cèpes, morilles et farcie au centre d'un généreux bloc de foie gras frais

† TERRINE de chapon fermier aux Cranberry , pommes poêlées pistaches et fine champagne

Farce généreuse composée de chapon mariné dans du champagne , avec des cranberries, pommes poêlées, pistaches, et cœur de filet de chapon au centre de la terrine

TERRINES INDIVIDUELLES FESTIVES DE 400G (pour 3 à 4 pers)

La terrine en terre cuite offerte

PRIX DE LA TERRINE 200 DHS



✦ **TERRINE de pigeon aux amandes cœur de foie gras.**

Pigeons désossés et marinés au genièvre de houle, mélangés avec une farce, composée de viande maigre de jambon noble, amandes effilées et farci au centre d'un généreux bloc de foie gras frais

✦ **TERRINE de canard et chapon fermier farcie à la périgourdine** *Canard désossé et reconstitué mariné dans de l'armagnac, mélangée avec une farce composé de viande noble maigre de jambon, noix et bloc de foie gras*

✦ **TERRINE de ris de veau et de cochon de lait aux morilles et pépites de foie gras** *Viande de cochon de lait désossé, avec des morilles, et morceaux de foie gras*

✦ **TERRINE de lapin aux saveurs des bois , pistaches, foie gras au S DE SEROUIA** *Farce de lapin mariné dans du vin blanc, avec différents champignons, pistaches, et cœur de foie gras au centre de la terrine*

✦ **TERRINE de chapon fermier aux Cranberry, pommes poêlées pistaches et fine champagne** *Farce généreuse composée de chapon mariné dans du champagne, avec des cranberries, pommes poêlées, pistaches, et cœur de filet de chapon au centre de la terrine*

PATES EN CROUTES INDIVIDUELLE

A manger froid ou chaud agrémentés d'une salade verte

Pièce pour 4 personnes 200 DHS



✦ **PATE EN CROUTE de canard et chapon fermier**
farci à la périgourdine *Canard désossé et reconstitué mariné dans de l'armagnac, mélangée avec une farce composé de viande noble maigre de jambon, noix et bloc de foie gras*

✦ **PATE EN CROUTE de ris de veau et de cochon de lait**
aux morilles et pépites de foie gras *Viande de cochon de lait désossé, avec des morilles, et morceaux de foie gras*

✦ **PATE EN CROUTE de lapin aux saveurs des bois,**
pistaches, foie gras au S DE SEROUIA *Farce de lapin mariné dans du vin blanc, avec différents champignons, pistaches, et cœur de foie gras au centre de la terrine*

✦ **PATE EN CROUTE de chapon fermier aux**
Cranberry, pommes poêlées pistaches et fine
champagne *Farce généreuse composée de chapon mariné dans du champagne, avec des cranberries, pommes poêlées, pistaches, et cœur de filet de chapon au centre de la terrine*

Plateaux Fromages



☞ **Plateau de 6 personnes.....450 DH**

½ Camembert au lait cru, 1 St Marcellin, 100g Morbier, 100 g comté 10/12 mois, ½ Selles sur Cher, 100g Fourme d'Ambert

☞ **Plateau de 8 personnes.....600 DH**

200g Brie de Meaux, 1 St Marcellin, 150g Morbier, 1 Selles su Cher, 100g Fourme d'Ambert, 150g Comté 10/12 mois

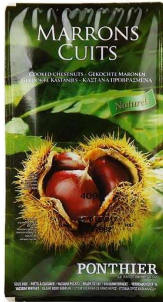
☞ **Plateau de 10 personnes.....700 DH**

1 Camembert au lait cru, 1 St Félicien, 150g Morbier, 1 St Maure de Touraine, 150g Fourme d'Ambert, 150g Comté 10/12 mois

DIVERS

BOITE DE MARRONS 400G deux poches de 200g

260 dhs pièce



CUISSE DE CANARD CONFITE

MAISON

110 PC

GESIERS DE VOLAILLES CONFITS

55 PC



VIANDES

FILET OU AIGUILLETTE DE CANARD

305 DHS KG



ROTI DE PORC ECHINE OU FILET

230 KG



COTE DE PORC ECHINE OU PREMIERE

210 KG



FILET MIGNON DE PORC

305 LE KG



VDP.LPC VOUS SOUHAITE DE BONNES ET HEUREUSES FETES DE FIN D'ANNEE.

Bien à vous,

Philippe

0661456177