

DU 1^{ER} DÉCEMBRE 2021 AU 28 FÉVRIER 2022

Maison Planchot

BOULANGER PÂTISSIER CHOCOLATIER TRAITEUR



Maison Planchot
CHOCOLATIER



maisonplanchot.com

Moins de stress, plus de temps,
COMMANDEZ EN LIGNE !

Maison Planchot
Thomas & Dominique
Boulangers Pâtisseries Chocolatiers
à la Ferme de l'Éclair

Nos engagements



QUALITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES

Nous utilisons pour la majorité de nos produits des matières premières* de qualité : oeufs frais, fruits & légumes, beurre et fromage, jambon supérieur de qualité préparé artisanalement par nos charcutiers-traiteurs dans notre atelier aux Herbiers.

FOURNISSEURS LOCAUX

Soucieux de fournir les meilleures prestations à nos clients, nous appliquons une sélection stricte dans l'achat de nos matières premières et favorisons les filières courtes avec des fournisseurs locaux pour une meilleure traçabilité.

NOS PRINCIPAUX PARTENAIRES¹ LOCAUX

- Farine pure blé - Minoterie Girardeau, Boussay (44)
- Farine de meule BIO - Minoterie Suire, Boussay (44)
- Fruits & légumes - RICHOU, Les Herbiers (85)
- Fruits & légumes - DEVAUD, La Roche-sur-Yon (85)
- Beurre - Laiterie de Belleville, Bellevigny - (85)
- Lait - GAEC Les Peupliers, Les Herbiers (85)
- Fromages - Beillevaire, Machecoul (44)
- Fromages - Gaborit, Yzernay (49)
- Miel - Apistory, Les Herbiers (85)
- Pommes - Jaunet Fruits 85, Les Brouzils (85)
- Oeufs - Geslin, Chauché (85)
- Vins - Echoppe Vino Vini, Les Herbiers (85)
- Vins - J. Mourat, Mareuil (85)
- Vins - Domaine de la Barbinière, Chantonnay (85)
- Pétillants - Domaine des Iles, St-Etienne du bois (85)
- Volaille de Vendée - SAVIC, La Chaize-le-Vicomte (85)
- Poissons & crustacés - Jean Lebeaupin, Rezé (44)
- Pommes de Terre - CAVAC, Vendée (85)
- Boeuf de race Parthenaise - Ferme de Bournigal, Les Herbiers (85)
- Porc Fermier - Giffaud, Les Épesses (85)
- Canard - Ernest Soullard, L'Oie (85)
- Sel - Comptoir du Sel, Noirmoutier (85)



MINOTERIE GIRARDEAU



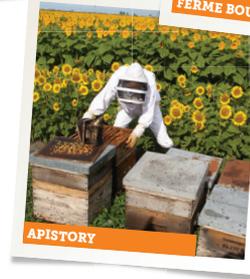
JAUNET FRUITS



GAEC LES PEUPLIERS



FERME BOURNIGAL



APISTORY

SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

La majorité de nos produits sont fabriqués grâce à nos boulangers, pâtisseries, chocolatiers, traiteurs avec des méthodes traditionnelles. Un savoir-faire et une expertise des produits transmis par Thomas et Dominique Planchot, Meilleurs ouvriers de France en boulangerie, de père en fils.



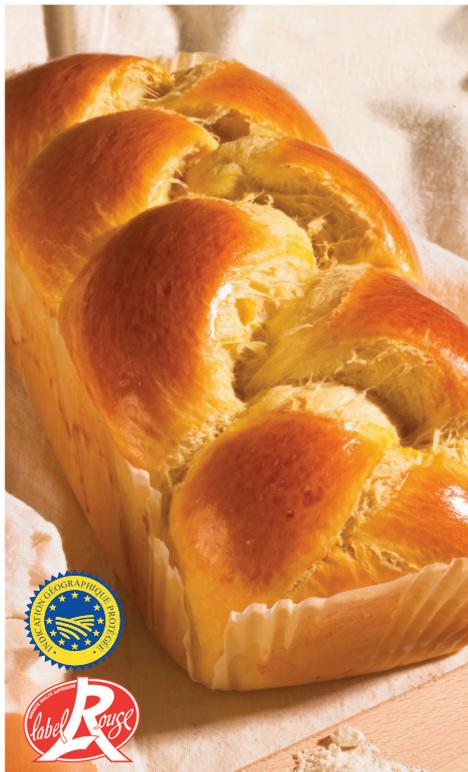
Les brioches

Click & Collect

maisonplanchot.com

COMMANDEZ EN LIGNE !
C'EST PRÊT EN 24H DANS LA
BOUTIQUE DE VOTRE CHOIX.

«La Brioche est l'un de mes produits préférés. C'est la spécialité la plus ancienne de la Maison Planchot ! Elle représente l'alliance de la tradition et de la modernité. Sa recette a évolué dans le temps et elle s'est adaptée au cahier des charges de la Brioche Vendéenne Label Rouge, qui fait la richesse de notre patrimoine culinaire Vendéen. Au fil des années, nous avons élargi notre gamme de produits régionaux, soit en mettant au goût du jour d'anciennes recettes, soit en créant des spécialités du terroir.» D.PLANCHOT



BRIOCHE VENDÉENNE LABEL ROUGE 5€35 | 8€35 | 10€25
500g, 800g et 1kg | les 500g | les 800g | les 1kg



BRIOCHE DE NOËL
200g - Disponible du 1er au 31/12/21
Brioche aux fruits confits

4€95



ET AUSSI...

- BRIOCHE BIO  6€50 - les 420g
- BRIOCHE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT 6€30 - les 450g
- GÂCHE 5€30 - les 500g
- PÂQUAUDE 7€00 - les 600g



POUR VOS DANSES DE LA BRIOCHE !

Existe en 5kg - 7,5kg - 10kg et 15kg et en couronne de 12kg !

La Location de la civière est gratuite sous caution (sous réserve de disponibilité).

Demandez dès maintenant votre devis à contact@maisonplanchot.com ou au 02.51.92.00.22 !

59€50 - les 5kg - environ 70p.

89€00 - les 7,5kg - environ 100p.

119€00 - les 10kg - environ 150p.

143€00 - les 12kg - environ 180p.

178€90 - les 15kg - environ 220p.



Carte des pains

Les pains festifs



- **BOULETTE JOYEUX-NOËL OU BONNE ANNÉE** 0€75 les 60g
- **PAIN ÉTOILES** 4€50 les 450g
- **COURONNE ÉTOILÉE** 2€90 les 360g
- **PAIN AUX FIGUES** 2€55 les 250g
- **PAIN AUX FRUITS** 2€60 les 300g
- **PAIN MOELLEUX AUX CRANBERRIES** 4€00 les 450g
- **PAIN NOIX-NOISETTES** 2€50 les 300g

Tous les jours dans vos boutiques



- **PAVÉ CÉRÉALES** 2€30 les 450g
- **BAGUETTE CÉRÉALES** 1€35 les 200g
- **PAIN OU BOULE DE CAMPAGNE** 1€90 les 380g
- **FICELLES AROMATIQUES** 1€35 les 100g
- **BAGUETTE MAÏS** 1€50 les 220g

Les moelleux



**MOELLEUX
NATURE**

2€95
les 380g

**MOELLEUX
1929**

1€95
les 500g

**MOELLEUX
CÉRÉALES**

2€50
les 500g

**MOELLEUX
MAÏS**

2€50
les 500g

**MOELLEUX
BIO**

1€95
les 500g





1929

LA GAMME

- BAGUETTE 1929 **1€05** les 230g
- PAIN 1929 **1€40** les 400g
- FICELLE 1929 **0€75** les 100g
- BOULE 1929 **1€80** les 400g
- PAVÉ 1929 **2€00** les 600g



NOS PAINS

Bio'dorée

- BAGUETTE BIO'DORÉE **1€30** les 220g
- BOULE BIO'DORÉE **1€75** les 300g
- TOURTE BIO'DORÉE **5€00** le kg
- BAGUETTE NUTRI'BIO **1€45** les 200g
- BOULE NUTRI'BIO **2€50** les 500g
- PAIN COMPLET **1€85** les 300g
- PAIN PETIT ÉPEAUTRE **2€95** les 300g
- TOURTE DE SEIGLE **5€00** le kg
- INTÉGRAL **2€40** les 480g
- PAIN AU SEIGLE **2€00** les 400g



LA GAMME DE

Grand mon Père

- BAGUETTE GRAND-PÈRE **1€00** les 200g
- PAVÉ GRAND-PÈRE **1€85** les 400g
- MICHE GRAND-PÈRE **5€00** le kg

Cocktails



maisonplanchot.com

COMMANDEZ EN LIGNE !
C'EST PRÊT EN 24H DANS LA
BOUTIQUE DE VOTRE CHOIX.

Découvrez nos mises en bouche prêtes à déguster, pour vos petits et grands moments. Que ce soit chaud ou froid, il y en aura pour tous les goûts ! Fabriqués par nos cuisiniers-traiteurs dans nos ateliers aux Herbiers.



PAIN SURPRISE MARMITE 32€95

50 portions

- Pain aux céréales Maison Planchot
- Mousson de canard
- Mousse de saumon fumé
- Jambon sec
- Rillettes de thon
- Crème fromagère

NOUVEAU !



BRIOCHE SURPRISE 26€35

40 portions

- Pain brioché Maison Planchot
- Rillettes de thon
- Rillettes de saumon
- Tomatade
- Mimosa
- Crème au bleu



MINI-SANDWICHES

20 portions

- Jambon, beurre, fromage
- Thon, salade, tomate

15€50
le plateau



NAVETTES GARNIES

16 portions

- Rillettes de saumon basilic
- Magret-figue
- Rillettes de thon
- Jambon-fromage

16€60
le plateau



MINI-BUN'S

16 portions

- Poulet oeuf-mimosa
- Saumon sauce aigrelette
- Bleu et fruits secs
- Crudités

21€60
le plateau



WRAPS

20 ou 30 portions

- Wrap poulet
- Wrap crudités
- Wrap oeuf-mimosas

16€95

les 20

25€85

les 30



PLANCHE APÉRITIVE

planche pour 4 personnes

- Tomate cerise
- Radis
- Carotte
- Concombre
- Chou-fleur
- Crème aigrelette

15€10

le plateau



PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES

planche pour 4 personnes

- Coppa, jambon sec, bacon
- Comté, Beaufort, Abondance

19€95

le plateau



PALETTE DE CHARCUTERIE COCKTAIL

24 portions

- Pâté en croûte tout volaille
- Pic de jambon de Vendée
- Beef-cub
- Mini-rillon

17€50

le plateau



LE CLUB FESTIF

25 portions

- Saumon fumé, sauce aigrelette
- Jambon-noix
- Tomme de Vendée, tapenade
- Crème de mousson
- Guacamole-tomate confite

26€15

le plateau



LE VÉGÉTARIEN

20 portions

- Blini de carotte-gingembre
- Pain nordique, artichaud mariné
- Savarin à l'aneth, fromage de brebis
- Tomate cerise farcie à la tapenade
- Moelleux de légumes

24€00

le plateau



LE PRESTIGE

20 portions

- Toast crevette-clémentine
- Tartelette lorraine
- Croquant magret-tomate confite
- Blini médaillon de saumon
- Canapé au foie gras-abricot

29€95

le plateau



LE DÉGUSTATION

12 portions ou à l'unité

- Sauté de crevettes à l'exotique
- Saumon fumé-guacamole
- Brandade de cabillaud-St-Jacques-chorizo
- Compotée de pommes, foie gras poêlé, fruits secs

24€95

le plateau

2€10

l'unité



C'EST VOUS QUI COMPOSEZ VOTRE PLATEAU :

Minimum 10 mignardises de chaque sorte au choix :

- Wrap poulet
- Canapé au foie gras-abricot
- Pic de jambon de Vendée
- Mini-bun's saumon, sauce aigrelette
- Brochette tomate-mozzarella

1€20

l'unité



Optez pour
La boîte individuelle !

LES CONSEILS DU CHEF

Vous vous demandez quelle quantité commander ?
MINIMUM CONSEILLÉ :

APÉRITIF (avant repas)



45min
à 1h00

4-6
pièces salées
par pers.

COCKTAIL



1h00
à 2h00

12
pièces par pers
(9 salées et 3 sucrées*)

Retrouvez les coordonnées de nos boutiques au dos de ce catalogue ou commandez en ligne sur www.maisonplanchot.com

à titre indicatif

COCKTAILS CHAUDS

TOUS NOS PLATEAUX PASSENT AU FOUR !



FEUILLETÉS APÉRITIFS 16€90

25 portions

- Feuilleté olive
- Mini-palmier au chèvre
- Feuilleté saucisse-espelette
- Allumette au fromage
- Feuilleté provençal



MINI-BURGERS 21€50

12 portions

- Pain burger Maison Planchot
- Boeuf, tomate, fromage, sauce cocktail
- Poulet, tomate, fromage, sauce curry
- Galette de légumes, sauce aigrelette



BAGUETTES COCKTAILS 15€50

20 portions

- Provençale
- Vendiflette
- Saumon-poireaux
- Orientale



MINI-QUICHES 18€15

20 portions

- Lorraine
- Carotte-ciboulette
- Oignon-chèvre
- Brocolis
- Poulet-curry



BOUCHÉES SALÉES 19€95

20 portions

- Toast chèvre-miel et tomatode
- Mini bouchée à la volaille
- Mini croque
- Croustille lorraine
- Gougère à la reine



FONDUE VENDÉENNE 10€90

40 portions

- Pommes de terre Grenailles
- Fromage de Vendée
- Crème et vin blanc*



TRIO DE PRÉFOUS 7€70

Assortiment de 3 préfous

- Beurre à l'ail
- Jambon de pays
- Tomme de Vendée



PRÉFOU 4€35

Préfou de 220g

- Beurre à l'ail

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas.

COCKTAILS SUCRÉS



18€30
les 18

31€30
les 32

MIGNARDISES GOURMANDES

18 et 32 portions

- Tartelette chocolat
- Financier chocolat
- Tartelette citron
- Tartelette aux fruits
- Éclair chocolat
- Éclair café
- Progrès noisette
- Macaron citron- framboise
- Tartelette tatin
- Soufflé myrtilles



MIGNARDISES TRADITION

18 et 28 portions

- Chou Paris-Brest
- Flan
- Éclair café
- Éclair chocolat
- Tartelette caramel
- Chouquette vanille

16€15

les 18

24€80

les 28

NOUVEAU !



MINI-ÉCLAIRS

16 portions

- Éclair caramel
- Éclair café
- Éclair vanille
- Éclair chocolat

15€95

le plateau



CHOUQUETTES

32 portions

- Chouquette aux perles de sucre

5€95

le plateau



CHOUQUETTES GARNIES

16 portions

- Chouquette garnie à la crème vanille

15€95

le plateau



FESTIVAL DE PETITS FOURS

20 portions

- Financier noisette
- Financier pistache
- Rocher coco
- Brownie
- Biscuit amande - pistache - griotte

14€10

le plateau



DOUCEURS GOURMANDES

16 portions

- Canelé
- Cookie aux pépites de chocolat
- Muffin au chocolat
- Madeleine

12€95

le plateau



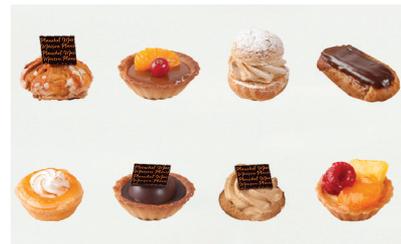
MINI-VERRINES

9 portions

- Pannacotta, coulis de framboise
- Mousse au chocolat
- Tiramisu

14€00

le plateau



C'EST VOUS QUI COMPOSEZ VOTRE PLATEAU :

Minimum 10 mignardises de chaque sorte au choix :

1€00

l'unité

- Chouquette à la vanille
- Tartelette caramel
- Chou Paris-Brest
- Éclair chocolat
- Tartelette citron
- Tartelette chocolat
- Progrès noisette
- Tartelette fruits

Optez pour
La boîte
individuelle !



Entrées & salades



maisonplanchot.com

COMMANDEZ EN LIGNE !
C'EST PRÊT EN 24H DANS LA
BOUTIQUE DE VOTRE CHOIX.

Découvrez notre sélection d'entrées chaudes et froides, préparées avec des produits frais, par les traiteurs de la Maison Planchot. Vous allez vous régaler lors de vos repas de famille, entre amis, collègues...

Les entrées froides



LINGOT DE CHÈVRE-MIEL

et sa tomate confite, tagliatelles de courgette marinée

7€00

CRÈMEUX D'AVOCAT

et ses crevettes, tomate confite et sauce cocktail

7€00

TRIOLOGIE DES SAVEURS

Pannequet de saumon et croq'fraîcheur, wrap crudités, foie gras mi-cuit et sa croustille, crème d'agrumes, méli-mélo de salade

6€95

ASSIETTE TERRE ET MER

Salade, tomate, magret fumé, foie gras, saumon, terrine de poisson, wrap crudités, crème aigrelette.

8€95

ASSIETTE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT

et sa confiture de figues

9€30

Les entrées chaudes



FEUILLETÉ DE L'OcéAN

6€80



BOUCHÉE À LA REINE

4€20



COQUILLE SAUMON-POIREAUX

3€95



COQUILLE ST-JACQUES

5€40

Les salades festives



NOUVEAU !

SALADE FESTIVE

• Salade · tomate · gésiers confits · magret · pommes de terre ·

20€70

le bol de 1kg

SALADE DEUX POMMES-SAUMON

• Pommes de terre · pommes · saumon · céleri · ciboulette

21€20

le bol de 1kg

TABOULÉ AU PAIN D'ÉPICES

• Semoule · raisins · oignons rouges · abricots · courges · cranberries · épices pain d'épices ·

14€60

le bol de 1kg

MINI-PENNES MARCO-POLO

• Pommes · crevettes · surimi · petits pois · poivrons ·

18€45

le bol de 1kg

CROQ'FRAÎCHEUR

• Céleri · crevettes · surimi · saumon · huile d'olive · basilic ·

21€25

le bol de 1kg

SALADE À ÉTAGES

• Salade · oignons rouges · petits pois · oeufs · mayonnaise · tomates · dès de jambon · mimolette ·

17€95

le bol de 1kg

Planches



maisonplanchot.com

COMMANDEZ EN LIGNE !
C'EST PRÊT EN 24H DANS LA
BOUTIQUE DE VOTRE CHOIX.

Maison Planchot a composé pour vous différentes planches à partager et prêtes à servir. Nos produits sont sélectionnés et préparés avec le plus grand soin. Nos planches s'adaptent à toutes vos envies gourmandes.

PLANCHE DE SAUMON GRAVLAX MAISON

Saumon gravlax maison et sa sauce aigrelette

19€95
4 pers.



PLANCHE DE DUO DE PÂTE EN CROÛTE

Pâté en croûte tout volaille au foie gras et pâté en croûte tout cochon 4 pers. au foie gras et champignons

19€95



PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES

Coppa, jambon sec, bacon, Comté, Beaufort et Abondance

19€95
4 pers.

PLANCHE DE CHARCUTERIES

Jambon blanc maison à base de porc fermier de Vendée, jambon sec, terrine

16€30
4 pers.

PLANCHE OCÉANE

Marbré de cabillaud et rillettes de saumon

17€35
4 pers.

PLANCHE DE VIANDES FROIDES

Rôti de porc, rôti de boeuf et filet de poulet

18€45
4 pers.

PLANCHE DE FOIE GRAS DE CANARD

Foie gras entier mi-cuit maison au Ste Croix du Mont* et confitures de figues

25€55
4 pers.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

www.mangerbouger.com

Maison Planchot 2021-2022 - 11

La carte du cuisinier

Essentiel pour un repas gastronomique ou convivial, découvrez nos plats préparés avec des produits rigoureusement sélectionnés par les traiteurs de la Maison Planchot. Bref, vous n'avez plus qu'à faire votre choix entre viande ou poisson.

LES POISSONS ET LEURS GARNITURES



DÔME AUX DEUX SAUMONS
et sa poêlée de légumes, sauce crustacés



9€35 PAVÉ DE CABILLAUD
la part et sa galette de légumes, sauce dieppoise **10€40**
la part



FILET DE DAURADE
et son moelleux carottes-brocolis, beurre d'orange



10€90 BROCHETTE DE NOIX DE ST-JACQUES
la part et son risotto aux agrumes, sauce potimarron **14€00**
la part

PLAT VÉGÉTARIEN



PAPILLOTE CROUSTILLANTE
CAROTTES-BROCOLIS
et sa poêlée de légumes et crémeux de ratatouille **8€95**
la part

LES VIANDES ET LEURS GARNITURES



DINDE AUX MARRONS REVISITÉE
cuite basse température, foie gras et marrons et sa crème de foie gras

9€35
la part



PARMENTIER DE CANARD
et son boudin blanc aux pommes, sauce aux cinq baies

9€35
la part



FILET MIGNON
gratin dauphinois, sauce pleurottes

11€50
la part



FILET DE CHAPON EN CROÛTE
farci aux champignons et moelleux de volaille accompagné de sa galette de légumes, sauce au porto*

13€55
la part

PRATIQUE ET RAPIDE À RÉCHAUFFER !

Livré en barquette utilisable au four traditionnel et au micro-ondes.

Pratique & facile à réchauffer !

100% EMBALLAGE PURE PÂTE DE BOIS ET FENÊTRE EN CELLOPHANE.

100% RECYCLABLE



FABRIQUÉ EN FRANCE



*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

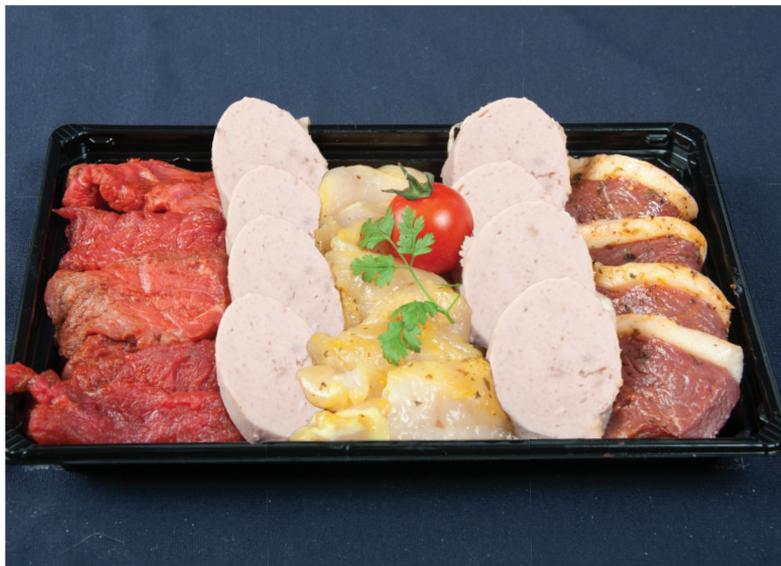
Planchas-fondues



maisonplanchot.com

COMMANDEZ EN LIGNE !
C'EST PRÊT EN 24H DANS LA
BOUTIQUE DE VOTRE CHOIX.

Découvrez les exclusivités de la Maison Planchot : les planchas de viandes ou poissons ainsi que les fondues raviront les papilles de vos invités. Gourmandes et pratiques, elles s'adaptent à vos événements les plus conviviaux !



PLANCHA DU BOUCHER 17€20
Plateau de 400g pour 2 pers.
· boeuf · poulet · veau ·
le plateau

PLANCHA FESTIVE

Plateau de 400g pour 2 pers.

· magret de canard mariné · boeuf mariné
napoli · filet de poulet mariné miel-moutarde
· boudin blanc ·

16€70
le plateau

PLANCHA DE LA MER

Plateau de 400g pour 2 pers.

· saumon à l'orientale · lieu mariné à l'ail des
ours · St-Jacques à l'aneth-citron · crevettes
au curry-gingembre ·

17€20
le plateau



PLANCHA ROYALE MARINÉE

Plateau de 400g pour 2 pers.

· Boeuf mariné de la ferme Bournigal aux
Herbiers · dinde marinée · porc mariné ·

15€65
le plateau

ACCOMPAGNEZ-LES AVEC NOS SAUCES : COCKTAIL, CURRY OU AIGRELETTE



1€70
la sauce

LOCATION PLANCHA COMPRISE !

*Dans la limite des stocks disponibles.
Sous caution de 50€.



LES ACCOMPAGNEMENTS



- GRENAILLES DORÉES AU BEURRE 2€00
- CRUMBLE DE LÉGUMES 2€50
- MOELLEUX DE CAROTTES ET BROCOLIS 2€60
- GRATIN DAUPHINOIS 2€50
- POÊLÉE DE LÉGUMES 2€85
- RISOTTO AUX AGRUMES 2€70
- PALET DE CAROTTES CONFITES AUX ÉPICES 2€45
- TIMBALE RAVE MORILLES ET FOIE GRAS 2€45
- MARRONS BRAISÉS AUX OIGNONS GLACÉS 2€90

Woks

Click & Collect

maisonplanchot.com

COMMANDEZ EN LIGNE !
C'EST PRÊT EN 24H DANS LA
BOUTIQUE DE VOTRE CHOIX.

Recevez vos convives en toute sérénité grâce à notre gamme de woks gourmands. Chauffez 20 minutes avant de servir. Nous vous proposons également la location gratuite de woks (sous caution et réserve de disponibilités).

TOUS NOS WOKS SONT À 8€⁹⁵ LA PART ET EXISTENT AUSSI EN 6, 8 ET 10 PARTS.



WOK FESTIF

Sot l'y laisse de dinde aux marrons, pommes de terre et crème normande



WOK DU PAYSAN

Filet mignon de porc, pommes de terre et sauce paysanne



WOK DU CHASSEUR

Civet de chevreuil aux aïelles et mini-pennes



WOK JOUE DE PORC CONFITE

Joue de porc, grenailles aux fines herbes et sauce bourguignonne



WOK COPACABANA

Poulet, poivrons, chorizo, pommes de terre de Vendée



WOK DE LA MER

Cabillaud, saumon, tagliatelles, poêlée de légumes et sauce dieppoise



WOK DE PORC AUX OLIVES

Échine de porc, poêlée de légumes, pommes de terre grenailles et sauce aux olives.



CHOUCROUTE DE LA MER

Chou à choucroute, saumon, cabillaud, colin, lieu fumé, crevettes, langoustines, grenailles, sauce beurre Nantais



PAËLLA

Riz, petits légumes (poivrons, oignons, petits pois, fonds d'artichauts), chorizo, seiches, crevettes, langoustines, poulet

Special
COVID

Possibilité d'être livré
en barquette individuelle
qui passe au four

Pratique pour le réchauffage !

**LOCATION DU WOK
ÉLECTRIQUE COMPRISE !**

*Dans la limite des stocks disponibles - sous caution
de 50€



Photos non contractuelles.

Bûches festives



maisonplanchot.com

COMMANDEZ EN LIGNE !
C'EST PRÊT EN 24H DANS LA
BOUTIQUE DE VOTRE CHOIX.

NOUVEAU !



BÛCHE FRAMBOISE-PASSION

Existe en 5-6 et 8 parts
• Biscuit génoise
• Crème framboise-passion

21€95
la 5-6 parts



BÛCHE SAINT-HONORÉ

Existe en 4 et 6 parts
• Chou à la crème vanille à base de lait de la ferme des Érables aux Herbiers
• Chantilly à la vanille
• Fond feuilleté

21€95
la 4 parts



BÛCHE CITRON MERINGUÉE

Existe en 5-6 et 8 parts
• Crèmeux au citron
• Insert cake au citron
• Mousse à la vanille et zeste de citron vert
• Meringue et biscuit sablé

21€95
la 5-6 parts



BÛCHE L'HIVERNALE

Existe en 5-6 et 8 parts
• Biscuit dacquoise à la noisette
• Feuilletine au caramel
• Coulis pommes-poire
• Mousse au chocolat et caramel

21€95
la 5-6 parts



BÛCHE KALISTÉ

Existe en 5-6 et 8 parts
• Mousse à la crème brûlée
• Caramel
• Compotée de clémentines
• Biscuit à la noisette

21€95
la 5-6 parts



BÛCHE VÉNITIENNE

Existe en 5-6 et 8 parts
• Crèmeux mascarpone au Spéculoos®
• Coulis aux fruits des bois
• Biscuit génoise et biscuit sablé

21€95
la 5-6 parts



BÛCHE CHOCOLATINE

Existe en 5-6 et 8 parts
• Crème au beurre
• Chocolat Pure Origine Pérou
• Ganache chocolat Pérou
• Biscuit génoise

21€95
la 5-6 parts



BÛCHE FLEUR DE SEL

Existe en 5-6 et 8 parts
• Sabayon caramel
• Coeur fondant au chocolat et fleur de sel
• Biscuit à la noisette
• Génoise au chocolat

21€95
la 5-6 parts



NOUGAT GLACÉ

Existe en 5-6 et 8 parts
• Mousse nougat aux fruits secs

21€95
la 5-6 parts

NOS BÛCHETTES :

- CHOCOLATINE
- GRAND MARNIER®
- FLEUR DE SEL
- VÉNITIENNE
- CITRON MERINGUÉE
- CAFÉ PUR ARABICA

3€60
la bûchette

Galettes des rois

NOUVEAU !

GALETTE
Salé



GALETTE DU CHEF
Existe en 6 parts
• Dauphinoise

DISPONIBLE À PARTIR DU 26 DÉCEMBRE 2021

11€95
la 4 parts

17€50
la 6 parts

21€45
la 8 parts



FRANGIPANE

Existe en 4, 6 et 8 parts

- Crème aux amandes



POIRE-CHOCOLAT

Existe en 4, 6 et 8 parts

- Feuilleté au chocolat
- Crème d'amandes
- Chocolat pure origine Vénézuéla
- Poires



CRUMBLE NORMANDE

Existe en 4, 6 et 8 parts

- Pommes poêlées au beurre



FRAMBOISE

Existe en 4, 6 et 8 parts

- Pâte feuilletée
- Crème aux amandes à la framboise



COOKIE COEUR CAMEL

Existe en 4, 6 et 8 parts

- Sablé cookie aux pépites de chocolat
- Coeur caramel



MACARONNÉE

Existe en 4, 6 et 8 parts

- Macaronade
- Caramel mangue-passion



BELLE-HÉLÈNE

Existe en 4, 6 et 8 parts

- Crème au chocolat
- Poires



FONDANT MYRTILLES

Existe en 4, 6 et 8 parts

- Sablée, briochée
- Myrtilles et amandes effilées, grillées



VENDÉZIENNE

Existe en 4 et 6 parts

- Crème vanille-caramel à base de lait de la ferme des Érables aux Herbiers

11€95 **17€50**
la 4 parts la 6 parts



COURONNE BRIOCHÉE BIO

Existe en 6 parts

- Brioche BIO
- Fruits confits

9€35
la 6 parts



COURONNE BRIOCHÉE

Existe en 6 et 8 parts

- Brioche aux perles de sucre

6€55 **8€25**
la 6 parts la 8 parts



COURONNE BRIOCHÉE PÉPITES DE CHOCOLAT

Existe en 6 parts

- Brioche aux pépites de chocolat

7€65
la 6 parts

Pâtisseries festives

Click & Collect

maisonplanchot.com

COMMANDEZ EN LIGNE !
C'EST PRÊT EN 24H DANS LA
BOUTIQUE DE VOTRE CHOIX.

Les pâtisseries de la Maison Planchot vous proposent une sélection de pâtisseries fines pour le plaisir de vos papilles. Des créations selon les saisons mais aussi les grands classiques de la pâtisserie française, pour une passion familiale à partager !

NOS TARTES



TARTE HIVERNALE

Existe en 4 et 6 parts

- Fruits
- Crème au fromage blanc
- Fond sablé biscuité

16€20
la 4 parts



TARTE EXOTIQUE

Existe en 4 et 6 parts

- Ananas, clémentines, litchis et mangues
- Crème à la vanille
- Fond sablé

15€15
la 4 parts

NOUVEAU !



FLAN MAISON

Existe en 6 parts

- Flan maison à base de lait de la ferme des Érables aux Herbiers
- Fond feuilleté

10€40
le 6 parts



TARTE AU CITRON

Existe en 4 et 6 parts

- Crème au citron
- Fond sablé

12€95
la 4 parts



SOUFFLÉ MYRTILLES

Existe en 4, 6 et 8 parts

- Crème et myrtilles
- Fond feuilleté

14€60
la 4 parts



TARTE AU CHOCOLAT

Existe en 4 et 6 parts

- Ganache au chocolat pure origine Venezuela
- mousse au chocolat pure origine Pérou
- Fond sablé

13€75
la 4 parts



TARTE PAYSANNE

Existe en 4, 6 et 8 parts

- Compotée de pommes
- Pommes poêlées au beurre et miel
- Fond feuilleté

10€80
la 4 parts



TARTE TATIN

Existe en 4 et 6 parts

- Pommes
- Caramel tatin
- Fond sablé

13€75
la 4 parts



TARTE PLAQUE

- Plaque crumble abricots/pommes 18 à 21 p.
- Plaque tarte aux pommes 28 à 32 p.
- Plaque tarte fruits assortis 28 à 32 p.

35€80
43€40
50€00

LES CLASSIQUES



SUCCÈS D'HIVER

Existe en 4 et 6 parts

- Biscuit succès noisette
- Crème saveur "pain d'épices"
- Coeur clémentines

16€05
le 4 parts



TANGO

Existe en 6 et 8 parts

- Mousse au chocolat
- Choux à la crème et Rhum*
- Crème à la vanille
- Biscuit au chocolat
- Biscuit amande

21€60
le 6 parts



GRAND CRU

Existe en 4, 6, 8, 12, 18 et 24 parts

- Ganache et mousse au chocolat pure origine Pérou et Vénézuéla
- Biscuit à la noix de Pécan

14€60
le 4 parts



TROIS DÉLICES

Existe en 4, 6, 8, 12, 18 et 24 parts

- 3 mousses au chocolat au lait, blanc et noir
- Biscuit à la noisette
- Génoise au chocolat

14€60
le 4 parts



CROQUALIN

Existe en 4, 6, 8, 12, 18 et 24 parts

- Mousse au chocolat au lait
- Caramel mou
- Cacahuètes
- Biscuit sablé

14€60
le 4 parts

LES FRUITÉS



VÉNITIEN

Existe en 4, 6, 8, 12, 18 et 24 parts

- Crèmeux mascarpone au Speculoos®
- Coulis aux fruits des bois
- Biscuit génoise

14€60
le 4 parts



MANGO

Existe en 4, 6, 8, 12, 18 et 24 parts

- Crèmeux passion
- Mousse à la mangue
- Croustillant coco
- Dacquoise coco

14€60
le 4 parts



CASSE-NOISETTE

Existe en 4 et 6 parts

- Mousse au chocolat caramel
- Feuilletine caramel
- Coulis pommes-poire
- Dacquoise à la noisette

16€05
le 4 parts

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. à consommer avec modération.

Les chocolats



maisonplanchot.com

COMMANDEZ EN LIGNE !
C'EST PRÊT EN 24H DANS LA
BOUTIQUE DE VOTRE CHOIX.



LES BALLOTS

Existe en 32g, 80g, 160g, 220g, 300g, 430g, 600g et 1kg **2€55**

Assortiment de bonbons de chocolat.

à partir de

les 32g



LES COFFRETS

Existe en 130g, 200g, 300g et 400g
Assortiment de bonbons de chocolat.

à partir de

13€50

les 130g



LES TABLETTES

- tablettes classiques 80g
- tablettes pure origine 80g
- tablettes gourmandes 100g
- tablettes fourrées 100g

à partir de

3€95

les 80g



BALLOTS CHOCOLATS BIO

Existe en 135g, 200g et 265g
Assortiment de chocolats BIO.

à partir de

11€95

les 135g



LES PÊPITES DES SABLES

11€40 200g
assortis

6€20 110g
noir, lait ou caramel

4€10 70g
noir, lait ou caramel

5€15 100g
assortis



LES RÉGLETTES

Réglottes de bonbons de chocolat
ou palets fourrés, selon vos envies !
Disponibles à l'unité, 2, 3, 4, 5 ou 6 réglottes.

4€50

la réglotte

ENTREPRISES, ASSOCIATIONS :

TARIFS SPÉCIAUX DISPONIBLES SUR NOTRE CATALOGUE !

FLASHEZ LE CODE ET TÉLÉCHARGEZ-LE
PLUS D'INFOS EN MAGASIN OU AU 02.51.92.00.22



Sélection festive

NOS CAKES

12€50 le cake de 500g



PAIN D'ÉPICES



CAKE AU CHOCOLAT



CAKE AUX FRUITS



CAKE CARAMEL-
CACAHUËTES

NOS MACARONS



LES MACARONS

à l'unité, par coffrets de 6, 12 et 35 macarons

· pistache-griotte · orange-chocolat · café · cassis-violette · mangue-passion · caramel fleur de sel · framboise · chocolat · coco · banane flambée · vanille · tiramisu · citron

1€15
l'unité

6€90
les 6

13€80
les 12

36€95
les 35

LES CHOCOLATS DE NOËL



Repas de fêtes

Click & Collect

maisonplanchot.com

COMMANDEZ EN LIGNE !
C'EST PRÊT EN 24H DANS LA
BOUTIQUE DE VOTRE CHOIX.



Menu festif

• ENTRÉE

- Lingot de chèvre-miel, tomate confite et tagliatelles de courgette marinée

• PLAT AU CHOIX

- Pavé de cabillaud, galette de légumes, sauce dieppoise
- Filet mignon, gratin dauphinois, sauce pleurottes

• DESSERT

- Bûchette au choix
- Petit pain 1929

19€00
par pers.



Menu cotillon

• ENTRÉE

- Bouchée à la reine

• PLAT AU CHOIX

- Parmentier de canard, boudin blanc, pommes, sauce 5 baies
- Dôme aux deux saumons, poêlée de légumes, sauce crustacés

• DESSERT

- Bûchette au choix
- Petit pain 1929

16€00
par pers.

SUPPLÉMENTS POUR TOUS LES MENUS :

FROMAGE 2€75 par pers. / LOCATION VAISSELLE (assiette 26cm, couteau, fourchette, cueillère et un verre) 2€00 par pers. / PIÈCE MONTÉE 1€20 par pers.

Repas de fêtes

Click & Collect

maisonplanchot.com

COMMANDEZ EN LIGNE !
C'EST PRÊT EN 24H DANS LA
BOUTIQUE DE VOTRE CHOIX.



Menu nuit étoilée

• ENTRÉE

- Trilogie des saveurs

• PLAT AU CHOIX

- Filet de chapon en croûte farci aux champignons et moelleux de volaille, galette de légumes, sauce au Porto*
- Brochette de noix de st-Jacques, risotto aux agrumes, sauce potimarron

• DESSERT

- Assiette de mignardises
- Ballotin 4 chocolats
- Petit pain 1929

24€00
par pers.

Menu réveillon

• ENTRÉE

- Coquille St-Jacques

• PLAT

- Dinde aux marrons revisitée cuite basse température, foie gras, marrons et crème de foie gras

• DESSERT

- Bûchette au choix
- Petit pain 1929

17€00
par pers.



Repas de fêtes

Click & Collect

maisonplanchot.com

COMMANDEZ EN LIGNE !
C'EST PRÊT EN 24H DANS LA
BOUTIQUE DE VOTRE CHOIX.



Menu Plancha

(COMMANDE POSSIBLE À PARTIR DE 2 PERSONNES)

• ENTRÉE

- Wrap de poulet
- Canapé au foie gras/abricot
- Pic de jambon de Vendée
- Mini-bun's saumon
- Brochette tomate-mozzarella

• PLAT

- Plancha royale marinée
- Pommes de terre grenailles

• DESSERT

- Assiette de mignardises
- Petit pain 1929

18€00
par pers.

Buffet l'éco

• ENTRÉE

- Carottes râpées
- Taboulé au pain d'épices

• PLAT

- Charcuteries
- Viandes froides
- Brie
- Chips & condiments

• DESSERT

- Tartelette aux pommes
- 3 petits pains 1929

15€00
par pers.

SUPPLÉMENTS POUR TOUS LES MENUS :

FROMAGE 2€75 par pers. / LOCATION VAISSELLE (assiette 26cm, couteau, fourchette, cueillère et un verre) 2€00 par pers. / PIÈCE MONTÉE 1€20 par pers.

Repas de fêtes

Click & Collect

maisonplanchot.com

COMMANDEZ EN LIGNE !
C'EST PRÊT EN 24H DANS LA
BOUTIQUE DE VOTRE CHOIX.



Buffet des gourmets

• ENTRÉE

- Salade mini-pennes Marco-Polo
- Croq'Fraîcheur
- Salade festive

• PLAT

- Wok au choix

• DESSERT

- Gâteau au choix :
Vénitien ou Trois délices
- 2 petits pains 1929

17€00
par pers.

Buffet des fêtes

• ENTRÉE

- Salade festive
- Taboulé au pain d'épices
- Salade deux pommes-saumon

• PLAT

- Wok festif

• DESSERT

- Bûchette au choix
- Macaron
- 2 petits pains 1929

19€00
par pers.

Plateaux repas



Une réunion avec vos collègues ou avec vos clients ? Découvrez nos plateaux repas pour vos déjeuners ou dîners avec possibilité de livraison au bureau ou à domicile.



LE CLASSICO

- **Entrée** : Terrine de saumon et cabillaud
- **Plat** : Salade Caesar
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** : Gâteau au chocolat Grand cru

15€95
le plateau



LA FORMULE DU JOUR - ON VOUS LIVRE VOTRE REPAS CHAUD !

Lundi

- Taboulé au pain d'épices
- Poulet sauce paysanne, pommes de terre grenailles de Vendée dorées au beurre
- Tartelette aux pommes

Mardi

- Tomate marinée et riz crémeux aux légumes grillés
- Filet de colin sauce moules et ratatouille
- Flan pâtissier au lait de la ferme des Érables aux Herbières

Mercredi

- Marbré de poisson et crème aigrette
- Joue de porc au Porto* et penne
- Salade de fruits

Jeudi

- Salade paysanne
- Blanquette de volaille façon grand-mère, riz aux champignons
- Gâteau au chocolat : le trois délices

Vendredi

- Assiette de wraps : crudités et mimosa
- Blanquette de la mer, battonnière de légumes, sauce basilic
- Éclair du moment

14€95
la formule

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.

Plateaux comme au restau'

Découvrez notre gamme de plateaux repas "comme au restau", avec 7 plateaux repas pour tous les goûts et envies de chacun !

TOUS NOS PLATEAUX REPAS SONT À 18^{€90} !



PLATEAU 1

- Crèmeux d'avocat, crevette, tomate confite et sauce cocktail
 - Assiette landaise
 - Palette du fromager
 - Tartelette au citron



PLATEAU 2

- Tomate marinée et riz crémeux aux légumes grillés
 - Salade Caesar
 - Palette du fromager
 - Vénitien



PLATEAU 3

- Lingot de chèvre-miel, tomate confite et tagliatelles de courgette marinée
- Émincé de saumon fumé, pépites de légumes et crème aigrelette
 - Palette du fromager
 - Flan pâtissier



PLATEAU 4

- Foie gras et ses toasts grillés
 - Éffiloché de cabillaud mariné aux épices douces et mini-pennes au pesto, crème aigrelette
 - Palette du fromager
 - Crumble pomme-abricot



PLATEAU 5

- Duo de wraps : crudités et mimosa
 - Clafoutis de carottes-brocolis et ses pépites de légumes, sauce aigrelette
 - Palette du fromager
 - Éclair au chocolat



PLATEAU 6

- Tzatziki et saumon fumé
- Quinoa, légumes grillés et boeuf à la crème de moutarde à l'ancienne
- Palette du fromager
- Mignardises



PLATEAU 7

- Saumon gravlax aux crevettes, crème aigrelette
- Filet mignon rôti, crème à la moutarde à l'ancienne et galette de légumes
- Palette du fromager
- Éclair du moment

Tous nos plateaux repas sont servis avec un petit pain et eau 50cl.

18^{€90}
le plateau

**À LA MAISON OU AU BUREAU ON VOUS LIVRE*,
VOUS N'AVEZ PLUS QU'À COMMANDER !**
(*infos et tarifs au 02.51.92.00.22)

Maison Planchot

Depuis 1929

NOUVEAU LOOK POUR NOS MAGASINS DES HERBIERS CENTRE-VILLE ET CHÂTEAU D'OLONNE !



Nous vous donnons rendez-vous fin novembre pour découvrir le magasin des Herbiers Centre-Ville et notre nouveau concept Maison Planchot !

Retrouvez-nous dans nos 12 boutiques :

19, rue St Blaise
LES HERBIERS
02 51 91 03 87

Click & Collect

31, pl du champ de foire
MONTAIGU
02 51 94 02 84

4, rue Dumouriez
CHATEAU D'OLONNE
07 50 69 33 18

Click & Collect

3, bld d'Austerlitz
CHOLET
02 41 62 71 72

8, pl Charles de Gaulle
VALLET
02 40 33 91 68

Click & Collect

Origine Halle
1, avenue Europe
LES HERBIERS
02 51 92 24 66

Click & Collect

Zone Bell
Rte de Nantes
LA ROCHE SUR YON
02 51 24 04 20

Click & Collect

30, rue Chateaubriand
OLONNE SUR MER
02 51 33 33 78

59, rue nationale
SAINT FULGENT
02 51 42 61 05

4, rue G. Clemenceau
LES ESSARTS
02 51 62 83 56

24, rue du Port
**LA COTINIÈRE
ST PIERRE D'OLÉRON**
05 46 47 10 15

43, rue Ramoz
ST PAUL EN PAREDS
02 51 92 01 96

www.maisonplanchot.com