

# Maison Planchot

Depuis 1929



DU 1<sup>ER</sup> MARS AU 30 NOVEMBRE 2022

**Cocktails  
et apéritifs**

Pages 2 à 5

**Plats  
cuisinés**

Pages 8 à 11

**Pâtisseries,  
brioches et pains**

Pages 12 à 19

**Menus  
et buffets**

Pages 20 à 22

# Cocktails et apéritifs

Click & Collect  
maisonplanchot.com



## LE CONSEIL DU TRAITEUR

VOUS VOUS  
DEMANDEZ  
QUELLE QUANTITÉ  
COMMANDER ?

### MINIMUM CONSEILLÉ PAR TYPE D'ÉVÈNEMENTS :



**APÉRITIF**  
(avant repas)

45min  
à 1h00

4-6  
pièces salées par pers.



**COCKTAIL  
DÉJEUNATOIRE  
OU DINATOIRE**

1h00  
à 2h00

12  
pièces par pers (9 salées et 3 sucrées)

Photos non contractuelles.

## LES FROIDS

**Mini-Sandwichs** ..... **15,50€**  
20 portions  
Jambon, beurre, fromage - thon, salade, tomate

**Navettes garnies** ..... **16,60€**  
16 portions  
Rillettes de saumon-basilic, magret-figue, rillettes de thon, jambon-fromage



**Mini-bun's** ..... **21,60€**  
16 portions  
Poulet-oeuf-mimosa, saumon sauce aigrette, bleu-fruits secs, crudités

**Palette de charcuterie cocktail** ..... **17,50€**  
24 portions  
Pâté en croûte tout volaille, pic de jambon de Vendée, beef-cub, mini-rillon

**Planche apéritive** ..... **15,10€**  
Planche pour 4 personnes  
Tomates cerises, radis, carotte, concombre, chou-fleur, crème aigrette



**Planche de charcuteries et fromages** ..... **19,95€**  
Planche pour 4 personnes  
Coppa, jambon sec, bacon  
Fromages AOP : Comté, Beaufort, Abondance

*Pour vos grands événements !*

**COMPOSEZ VOTRE PLATEAU :** ..... **1,20€**  
(10 mignardises minimum de chaque sorte). l'unité

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

**Wraps** ..... **16,95€** les 20P - **25,85€** les 30P  
20 ou 30 portions  
Wraps poulet, wraps crudités, wraps oeuf-mimosa

**Le club festif** ..... **26,15€**  
25 portions  
Saumon fumé sauce aigrette, jambon-noix, guacamole tomate confite, tomme de Vendée tapenade, crème de mousson de canard



**Le végétarien** ..... **24,00€**  
20 portions

Blini de carotte-gingembre, pain nordique et artichaud mariné, savarin à l'aneth et fromage de brebis, tomate cerise farcie à la tapenade, moelleux de légumes

**Le prestige** ..... **29,95€**  
20 portions  
Toast crevette-clémentine, tartelette Lorraine, croquant magret-tomate confite, blini médaillon de saumon, canapé au foie gras-abricot

**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

**Brioche surprise** ..... **26,35€**  
40 portions  
Pain brioché Maison Planchot, rillettes de thon, rillettes de saumon, tomatade, mimosa, crème au bleu



**Le dégustation** ..... **2,10€** l'unité - **24,95€** les 12P  
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 et fruits secs

## LES CHAUDS

**NOUVELLE RECETTE !**



**Mini-quiches** ..... **18,15€**  
20 portions  
Légumes, Lorraine, Thon et fromage



**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



**Feuilletés apéritifs** ..... **16,90€**  
25 portions  
Feuilleté olive, mini-palmier au chèvre,  
feuilleté saucisse-espelette, allumette  
au fromage, feuilleté provençal



**Bouchées salées** ..... **19,95€**  
20 portions  
Toast chèvre-miel tomatade,  
mini-bouchée à la volaille, mini-croque,  
crostille lorraine, gougère à la reine



**Trio de préfous terroir** ..... **7,95€**  
Assortiment de 3 préfous  
Beurre à l'ail  
Sardines de St-Gilles (Vendée - 85)  
Tomate



**Trio de préfous Vendéens** .... **7,95€**  
Assortiment de 3 préfous  
Beurre à l'ail,  
jambon de Vendée,  
tomme de Vendée



**Préfou** ..... **4,35€**  
Préfou de 220g  
Beurre à l'ail

## LES SUCRÉS



18,30€  
les 18P

31,30€  
les 32P



### Mignardises gourmandes

18 ou 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 ou 28 portions

Chou Paris-Brest, flan, éclair chocolat, éclair café, tartelette caramel, chouquette vanille

16,15€  
les 18P

24,80€  
les 28P



### Mini-éclairs..... 15,95€

16 portions

Éclair caramel, éclair café, éclair vanille, éclair chocolat



### Chouquettes..... 5,95€

32 portions

Chouquette aux perles de sucre



### Chouquettes

### garnies..... 15,95€

16 portions

Chouquette garnie à la crème vanille



### Festival de

### petits fours..... 14,10€

20 portions

Financier noisette, financier pistache, rocher coco, brownie, biscuit à l'amande pistache-griotte



### Douceurs

### gourmandes..... 12,95€

16 portions

Canelé, cookie aux pépites de chocolat, muffin chocolat, madeleine



### Mini-verrines..... 14,00€

9 portions

Panna-cotta coulis de framboise, mousse au chocolat, tiramisu

Pour vos grands événements !

1,00€  
l'unité

### COMPOSEZ VOTRE PLATEAU :

(10 mignardises minimum de chaque sorte).

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

Optez pour  
La boîte  
individuelle !



# Entrées & planches



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



- **Coquille froide**..... **4,15€**  
Macédoine de légumes, médaillon de saumon, mayonnaise
- **Lingot de chèvre et miel**..... **7,00€**  
tomate confite et tagliatelles de courgette marinée
- **Crèmeux d'avocat**..... **7,00€**  
crevettes, tomates confite et sauce cocktail
- **Trilogie des saveurs**..... **7,00€**  
Wraps, finger de cabillaud, magret fumé
- **Assiette terre et mer**..... **8,95€**  
Salade, tomate, magret fumé, foie gras, terrine de poisson, wraps crudités et crème aigrette
- **Assiette de foie gras entier mi-cuit**..... **9,30€**  
confiture de figues

## LES ENTRÉES CHAUDES



**Bouchée à la reine**..... **4,20€**



**Coquille saumon poireaux**..... **3,95€**



**Coquille St-Jacques**..... **5,40€**

## LES PLANCHES



- **Planche de charcuteries**..... **16,30€**  
Jambon blanc maison à base de porc fermier, jambon sec, terrine
- **Planche océane**..... **17,35€**  
Marbré de cabillaud et rillettes de saumon
- **Planche de viandes froides**..... **18,45€**  
Rôti de porc, rôti de boeuf, filet de poulet
- **Planche de duo de pâté en croûte**..... **19,95€**  
Pâté en croûte tout volaille au foie gras, pâté en croûte tout cochon au foie gras-champignons
- **Planche de saumon gravlax**..... **19,95€**  
Saumon gravlax fait maison, sauce aigrette
- **Planche de charcuteries-fromages**..... **19,95€**  
Coppa, jambon sec, bacon, Fromages AOP : Comté, Beaufort, Abondance

# Salades



Recevez vos invités autour d'une sélection de salades composées classiques ou originales, en bol de 1 kg (pour 4 à 5 personnes). Savoureuses et gourmandes, elles feront l'unanimité pour un repas au succès garanti.



## Salade estivale.....18,45€

**Bol de 1kg**  
Mélange de riz et céréales (boulgour, graines de soja toastées, quinoa rouge, lin brun), tomates, courgettes, feta, estragon et vinaigrette à l'huile d'olive et citron vert



## Salade à étages.....17,95€

**Bol de 1kg**  
Salade, oignons rouges, petits pois, oeufs, mayonnaise, tomates, dés de jambon, mimolette râpée



## Salade penne à l'italienne.....18,45€

**Bol de 1kg**  
Pennes, olives, mozzarella, tomates cerises, jambon, sauce basilic



## Salade fermière.....18,00€

**Bol de 1kg**  
Chou, lardons, fromage, tomates, vinaigrette maison



## Salade deux pommes saumon.....21,20€

**Bol de 1kg**  
Pommes de terre, pomme, saumon, ciboulette



## Moules à la crème

**Bol de 1kg**  
Sauce à la crème maison  
**Dispo de juin à septembre**



## • Salade piémontaise.....17,25€

**Bol de 1kg**  
Pommes de terre, jambon, oeufs, tomates, cornichons, mayonnaise

## • Salade duo de carottes-céleri.....14,95€

**Bol de 1kg**  
Carottes, céleri, sauce mayonnaise

## • Taboulé.....14,60€

**Bol de 1kg**  
Semoule, raisins, oignons rouges, abricots secs, graines de courge, cranberries

## • Champignons à la crème.....20,40€

**Bol de 1kg**  
Champignons, mayonnaise, crème, ciboulette

## Carottes râpées.....14,95€

**Bol de 1kg**  
Carottes râpées, vinaigrette maison

# 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.

Pratique et facile à réchauffer !

PLAT LIVRÉ EN BARQUETTE INDIVIDUELLE



À réchauffer au four traditionnel  
ou au micro-ondes



100% RECYCLABLE !  
Emballage pure pâte de bois et fenêtre en cellophane



FABRIQUÉ EN FRANCE



## LES POISSONS



**Dôme aux deux saumons**..... **9,35€** la part  
et sa poêlée de légumes, sauce crustacés



**NOUVELLE RECETTE !**  
**Pavé de cabillaud**..... **11,20€** la part  
et son moelleux de carottes-brocolis, sauce dieppoise



**NOUVEAU !**  
**Pavé de Merlu**..... **12,00€** la part  
et son tian de légumes, sauce beurre Nantais



**Brochette de noix de St-Jacques**..... **14,00€** la part  
et son risotto aux asperges vertes, crème de petits pois

Photos non contractuelles.

## LES VIANDES



**Parmentier de canard** ..... **9,35€** la part  
et son boudin blanc aux pommes, sauce aux cinq baies



**Filet mignon** ..... **11,50€** la part  
et son gratin dauphinois, sauce pleurottes



**NOUVEAU !**  
**Brochette de volaille croustillante** ..... **9,35€** la part  
et sa tomate provençale, fagot de haricots verts,  
sauce copacabana



**Ballotin de poulet jaune** ..... **10,40€** la part  
et ses pommes de terre grenailles au beurre, sauce paysanne

## LE VÉGÉTARIEN



**Papillote croustillante  
carottes-brocolis** ..... **8,95€** la part  
et sa poêlée de légumes, crémeux de ratatouille



### LE CONSEIL DU BOULANGER

Pour saucer,  
laissez-vous  
séduire par nos  
différents pains !

Baguette 1929, boule BIO,  
pavé de mon grand-père,  
pain de campagne...  
Retrouvez toute  
notre gamme page 18.



Le pain de  
campagne  
pour un goût  
authentique !



La boule  
nutri'bio  
riche en graines



La baguette 1929,  
idéale pour tous  
vos repas !

# Planchas et garnitures



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



## Plancha estivale ..... 16,70€

Plateau de 400gr pour 2 pers.  
Boeuf de la ferme Bournigal aux Herbières mariné, mini-saucisse, filet de poulet de Vendée mariné miel-moutarde, magret de canard de Vendée mariné



## Plancha de la mer ..... 17,20€

Plateau de 400gr pour 2 pers.  
Saumon à l'orientale, lieu mariné à l'ail des ours, St-Jacques à l'aneth-citron, crevettes curry-gingembre

## Plancha royale marinée ..... 15,65€

Plateau de 400gr pour 2 pers.  
Boeuf de la ferme Bournigal aux Herbières mariné, dinde de Vendée marinée, porc de Vendée mariné

## Plancha du boucher ..... 17,20€

Plateau de 400gr pour 2 pers.  
Boeuf de la ferme Bournigal aux Herbières, poulet, veau français



### LE CONSEIL DU BOUCHER

Optez pour nos sauces pour accompagner vos planchas !



cocktail



curry



aigrelette

1,70€ les 100g

### LOCATION PLANCHA COMPRISE !

Dans la limite des stocks disponibles.  
Sous caution de 50€.  
Voir condition en magasin



## LES GARNITURES



- Grenailles dorées au beurre ..... 2,00€
- Crumble de légumes ..... 2,50€
- Moelleux de carottes-brocolis ..... 2,60€
- Gratin Dauphinois ..... 2,50€
- Fagot de haricots verts ..... 2,60€
- Tomates provençales ..... 2,00€
- Tian de légumes ..... 2,00€
- Poêlée de légumes ..... 2,85€
- Risotto aux asperges vertes ..... 2,70€

Photos non contractuelles.

# Woks



Recevez vos convives en toute sérénité grâce à notre gamme de woks gourmands.  
Chauffez 40 minutes - thermostat 3 avant de servir.

**Tous nos woks sont à 8,95€ la part - dispo aussi en 6, 8 et 10 parts**

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€.  
Voir condition en magasin



### Wok de porc aux olives

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



### Wok du paysan

Filet mignon de porc de Vendée, pommes de terre et sauce paysanne



### Wok basquais

Dinde de Vendée, riz et sauce basquaise



### Wok de joue de porc confite

Joue de porc de Vendée confite, pommes de terre grenailles aux fines herbes et sauce bourguignonne



### Wok copacabana

Poulet de Vendée, poivrons, chorizo, pommes de terre de Vendée



### Wok de la mer

Cabillaud, saumon, poêlée de légumes et sauce dieppoise



### Wok rougaille saucisse

Saucisses à l'ancienne, oignons, riz, tomates, piment, poivrons, chorizo



### Choucroute de la mer

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



### Paëlla

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

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 !

## LES TARTES



**Tarte aux fraises** ..... **13,75€** - 4P  
Existe en 4, 6 et 8 parts  
Crème diplomate à la vanille, fraises et pâte sablée



**Flan maison** ..... **10,40€** - 6P  
Existe en 6 parts  
Flan maison à base de lait de la ferme des Érables aux Herbières et pâte feuilletée



**Tarte pèle-mêle** ..... **13,55€** - 4P  
Existe en 4, 6 et 8 parts  
Crème vanille, ananas, poires, pommes, mangues, fraises, macarons et pâte sablée



**Tarte citron** ..... **12,95€** - 4P  
Existe en 4 et 6 parts  
Crème fondante au citron, meringue italienne et pâte sablée



**Tarte au chocolat** ..... **13,75€** - 4P  
Existe en 4 et 6 parts  
Ganache chocolat au lait pure origine Vénézuéla et mousse chocolat noir pure origine Pérou sur pâte sablée



**Tarte paysanne pommes** ..... **10,80€** - 4P  
Existe en 4, 6 et 8 parts  
Compotée de pommes, pommes au beurre et miel et pâte feuilletée



**Cheese-cake au citron** ..... **26,10€** - 8P  
Existe en 8 parts  
Cream-cheese au citron et pâte sablée biscuitée



**Tarte tatin** ..... **13,75€** - 4P  
Existe en 4 et 6 parts  
Pommes, caramel tatin et pâte sablée

Pour vos grands événements !

**OPTEZ POUR NOS TARTES PLAQUES**

- Crumble abricots-pommes 18 à 21P ..... **35,80€**
- Tarte aux pommes 28 à 32P ..... **43,40€**
- Tarte aux fruits assortis 28 à 32P ..... **50,00€**

## LES GÂTEAUX CHOCOLATÉS



**Tango chocolat** ..... **21,60€** - 6P  
Existe en 6 et 8 parts  
Mousse au chocolat, choux à la crème et Rhum\*, crème chiboust, biscuit chocolat et biscuit amande



**Fleur de sel** ..... **16,10€** - 4P  
Existe en 4, 6 et 8 parts  
Biscuit dacquois, ganache caramel-chocolat, génoise au chocolat, mousse lactée



**Grand cru** ..... **16,10€** - 4P  
Existe en 4, 6, 8, 12, 18 et 24 parts  
Ganache et mousse au chocolat pure origine Vénézuéla et Pérou, biscuit noix de pécan



**Croqualin** ..... **16,10€** - 4P  
Existe en 4, 6, 8, 12, 18 et 24 parts  
Biscuit sablé breton, caramel mou, cacahuètes et mousse chocolat au lait

## LES GÂTEAUX CLASSIQUES



**Saint-Honoré** ..... **17,50€** - 4P  
Existe en 4 et 6 parts  
Choux à la crème pâtissière vanille et chantilly vanille sur pâte feuilletée



**Paris-Brest** ..... **17,50€** - 4P  
Existe en 4 et 6 parts  
Mousseline praliné, praliné maison et pâte à choux



**Succès maison** ..... **17,50€** - 4P  
Existe en 4 et 6 parts  
Succès moelleux aux amandes et crème à la noisette

## LES GÂTEAUX FRUITÉS



Disponible de mars à septembre

**Fraisier** ..... **17,50€** - 4P  
Existe en 4, 6, 8, 12, 18 et 24 parts  
Crème diplomate vanille, fraises, biscuit génoise



**Vénitien** ..... **16,10€** - 4P  
Existe en 4, 6, 8, 12, 18 et 24 parts  
Crèmeux mascarpone, speculoos, coulis gélifié aux fruits des bois, biscuit génoise



**Mango** ..... **16,10€** - 4P  
Existe en 4, 6, 8, 12, 18 et 24 parts  
Dacquois noix de coco, croustillant coco, crèmeux passion et mangue



**William** ..... **16,10€** - 4P  
Existe en 4, 6, 8, 12, 18 et 24 parts  
Génoise, mousse au caramel, dés de poire.

# Nos petits gâteaux

Click & Collect  
maisonplanchot.com



**Flan nature.....2,10€**

Flan pâtissier à base de lait de la ferme des Érables aux Herbiers (85) sur pâte feuilletée

**Mille-feuille .....2,75€**

Pâte feuilletée, crème diplomate à la vanille

**Éclair au caramel.....2,70€**

Pâte à choux, chantilly au caramel, brisure de spéculoos

**Baba au rhum\*.....3,20€**

Pâte à brioche imbibée au Rhum\*, crème de cédrat, chantilly à la vanille

**Fondant au chocolat.....2,25€**

Fondant au chocolat pure origine Pérou et coeur caramel fleur de sel

**Tartelette chocolat.....2,85€**

Pâte sablée, ganache pure origine Vénézuéla, mousse chocolat pure origine Pérou

**Religieuse au chocolat.....2,95€**

Choux à la crème pâtissière au chocolat, chantilly vanille et pâte feuilletée

**Éclair au chocolat .....2,20€**

Pâte à choux, crème pâtissière au chocolat

**Tartelette citron.....2,60€**

Pâte sablée, crème fondante au citron, meringue italienne

**Paris-Brest.....3,00€**

Pâte choux, mousseline au praliné maison

**Éclair au café.....2,20€**

Pâte à choux, crème pâtissière café pur Arabica

**Tartelette pommes.....2,15€**

Pâte feuilletée et pommes de Vendée

# Idéal pour le goûter



## LES CAKES

12,50€ le cake de 500g



Pain d'épices



Cake au chocolat



Cake aux fruits



Cake au  
caramel-cacahuètes

## 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€ 6,90€ 13,80€ 36,95€  
l'unité les 6 les 12 les 35

## LES PRODUITS RÉGIONAUX



Galette cookie..... 8,50€  
coeur caramel



Galette caramel ..... 6,15€  
caramel à la fleur de sel



Fondant  
au chocolat ..... 7,90€



Galette de  
ma région ..... 7,10€  
Macaronade et caramel  
mangue-passion

Photos non contractuelles.

# Pour vos événements

À COMMANDER 72H À L'AVANCE.

Délicieuses en bouche mais aussi au regard, nos pièces montées sublimeront vos fêtes avec prestige pour célébrer votre mariage, baptême, communion...

## LES PIÈCES MONTÉES



- Chou pièce cône ..... 2,10€ le chou
- Chou pièce carré ..... 2,50€ le chou
- Chou pièce berceau ..... 3,00€ le chou
- Chou pièce flamme ..... 3,10€ le chou
- Chou pièce belle-église ..... 3,40€ le chou
- Chou pièce goutte d'eau ..... 3,85€ le chou



### LE CONSEIL DU PÂTISSIER

Nos pâtisseries vous conseillent 2 choux par personne.

**VOUS VOUS DEMANDEZ QUELLE QUANTITÉ DE CHOU PAR PERSONNE ?**

Au choix 2 parfums : Grand Marnier, Vanille, Chocolat, caramel ou praliné.

Vous avez également la possibilité d'ajouter un décor supplémentaire !

Devis et commandes dans le magasin de votre choix.  
Consulter les coordonnées de nos magasins au dos de ce catalogue.

## LES NUMBER CAKES



Le number cake est un gâteau original composé de pâte sablée, de crème et de fruits frais, formant un ou plusieurs chiffres.

Épatez tous vos convives avec un gâteau visuel et gourmand !

**43,00€** 1 chiffre  
**82,00€** 2 chiffres

Pour vos grands événements !

POUR TOUS LES ÂGES :

0	12-13 parts	5	10-11 parts
1	8-9 parts	6	11-12 parts
2	10-11 parts	7	8-9 parts
3	9-10 parts	8	13-14 parts
4	9-10 parts	9	12-13 parts

# Brioches



«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.» Dominique PLANCHOT

## POUR VOS DANSES DE LA BRIOCHE !

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

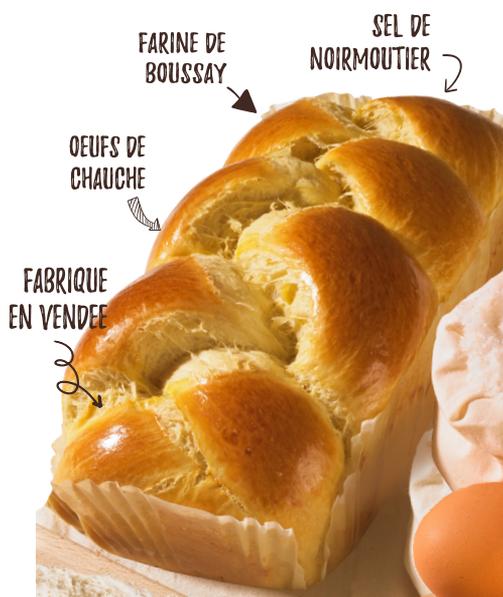
La Location de la civière est gratuite sous caution (sous réserve de disponibilité).

Demandez dès maintenant votre devis à [contact@maisonplanchot.com](mailto:contact@maisonplanchot.com) ou au 02.51.92.00.22 !



- **61,30€** les 5kg - environ 70 personnes
- **92,00€** les 7,5kg - environ 110 personnes
- **123,00€** les 10kg - environ 150 personnes
- **148,00€** les 12kg - environ 180 personnes
- **184,00€** les 15kg - environ 200 personnes

## NOS BRIOCHES TRADITIONNELLES



**Brioche vendéenne LABEL ROUGE** ..... **5,50€** les 500g  
Indication Géographique Protégée ..... **8,60€** les 800g  
..... **10,55€** le kg



### ET AUSSI...

- **Brioche BIO**  ..... **6,70€** les 420g
- **Brioche aux pépites de chocolat** ..... **6,40€** les 450g
- **Gâche** ..... **5,50€** les 500g
- **Pâquaude** ..... **7,00€** les 600g

Photos non contractuelles.

# Carte des pains



Tous les jours dans nos boutiques



FARINE DE BLÉ CRC®  
DE LA MINOTERIE GIRARDEAU  
À BOUSSAY - 44

- Pain aux fruits ..... **2,60€** les 300g
- Pain aux figues ..... **2,55€** les 250g
- Pain moelleux cranberries ..... **4,00€** les 450g
- Pain noix-noisettes ..... **2,50€** les 300g
- Pain burger ..... **0,60€** l'unité



- 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



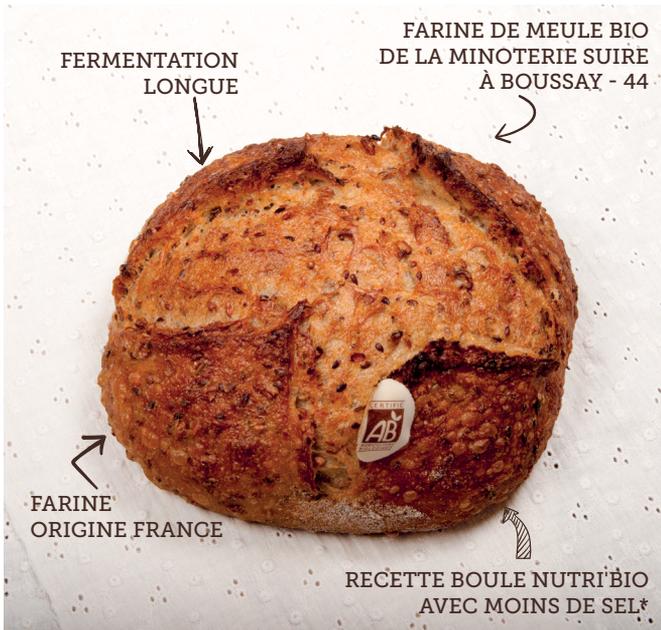
Photos non contractuelles.



# 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



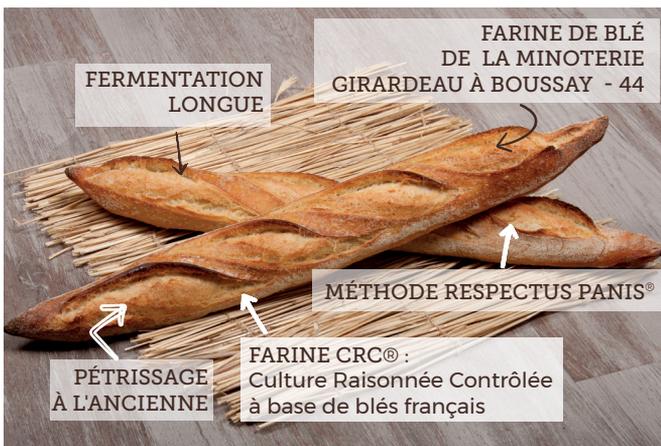
\*par rapport à la moyenne des pains aux graines et céréales artisanaux (source : table CIQUAL)



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 bio ..... 5,00€ le kg
- Intégral ..... 2,40€ les 480g
- Pain au seigle ..... 2,00€ les 400g



LA GAMME DE

## mon Grand Père

- Baguette grand-père ..... 1,00€ les 200g
- Pavé grand-père ..... 1,85€ les 400g
- Miche grand-père ..... 5,00€ le kg

Photos non contractuelles.

# Menus



## Menu Gourmet

### • ENTRÉE

- Crémeux d'avocat, crevettes, tomate confite et sauce cocktail

### • PLAT AU CHOIX

- Pavé de merlu, tian de légumes, sauce beurre Nantais
- OU
- Brochette de volaille croustillante, tomate provençale, fagot de haricots verts, sauce copacabana
- OU
- Papillote croustillante carottes-brocolis et sa poêlée de légumes et crémeux ratatouille

### • DESSERT AU CHOIX

- Grand Cru
- OU
- William
- 
- Petit pain 1929

**18,00€**  
par pers.

## Menu Petit plaisir

### • ENTRÉE

- Coquille froide

### • PLAT AU CHOIX

- Parmentier de canard, boudin blanc aux pommes-poires et sauce aux cinq baies
- OU
- Dôme aux deux saumons, poêlée de légumes et sauce crustacés

### • DESSERT AU CHOIX

- Trois délices
- OU
- Vénitien
- 
- Petit pain 1929

**16,00€**  
par pers.



Photos non contractuelles.

SUPPLÉMENTS POUR TOUS LES MENUS :

FROMAGE 2€60 par pers. / LOCATION VAISSELLE (assiette 26cm, couteau, fourchette, cuillère et un verre) 1€30 par pers. /

PIÈCE MONTÉE 1€ par pers.

# Menus



## Menu saveurs

### • ENTRÉE

- Assiette terre et mer

### • PLAT AU CHOIX

- Brochette de noix de St-Jacques, risotto aux asperges vertes et crème de petits pois

OU

- Filet mignon, gratin dauphinois, sauce aux pleurottes

### • DESSERT AU CHOIX

- Assiette de 3 mignardises

- Petit pain 1929

**22,00€**  
par pers.



## Menu repas de famille

### • ENTRÉE

- Trilogie des saveurs

### • PLAT AU CHOIX

- Pavé de cabillaud, moelleux de carottes-brocolis, sauce dieppoise

OU

- Parmentier de canard, boudin blanc aux pommes et sauce cinq baies

### • DESSERT AU CHOIX

- Vénitien
- OU
- Grand cru
- OU
- Croqualin

- Petit pain 1929

**19,50€**  
par pers.

# Buffets



## NOS BUFFETS POUR 8 PERSONNES MINIMUM

### Le Campagnard

- Salade composée ( 3 au choix, hors moules à la crème) page 7
- Planche de charcuterie
- Planche de viandes froides
- Plateau de fromages
- Éclair ou tartelette aux pommes
- Pain de campagne long tranché

**14,50€**  
par pers.

### Le Gourmet

- Salade composée ( 2 au choix, hors moules à la crème) page 7
- Planche au choix - page 6
- Wok au choix - page 11
- Plateau de fromages
- Deux gâteaux 3/4
- Pain de campagne tranché

**20,50€**  
par pers.

## POUR 6 PERSONNES

### Le Convivial

- Le club festif - 25P
- Mini bun's 16P
- Wraps 20P
- Wok au choix - page 11
- Plateau de fromages
- Mignardises gourmandes 18P

Il est possible de multiplier ce menu autant de fois que vous le souhaitez en fonction de votre nombre de personnes : 6, 12, 18, 24....

**21,95€**  
par pers.

# Les plats à partager



Les plats à partager, une gamme de plats cuisinés, pour ravir toute la famille rapidement, préparer des repas à l'avance, ou tout simplement passer une bonne soirée.



• **Échine de porc confite**..... **22,80€**

Plat de 5 personnes

Échine de porc de Vendée confite et sauce à l'échalotte

• **Jambon au porto** ..... **22,80€**

Plat de 5 personnes

Crème, tomates, champignons et sauce au Porto\*

• **Saumon à l'oseille**..... **28,50€**

Plat de 5 personnes

Pavé de saumon, poêlée de légumes et sauce à l'oseille

• **Blanquette saumon-cabillaud**..... **32,55€**

Plat de 5 personnes

Saumon, cabillaud et sauce crevettes



• **Vendiflette** ..... **10,85€**

800g - pour 3 personnes

Pommes de terre, oignon, jambon de Vendée, vin blanc\*, crème et tomme de Vendée

• **Lasagne à la bolognaise** ..... **10,85€**

800g - pour 3 personnes

Bolognaise maison, pâte à lasagne, béchamel et fromage

• **Parmentier de boeuf**..... **11,50€**

800g - pour 3 personnes

Émietté de boeuf, carottes et écrasé de pommes de terre

• **Lasagne de légumes**..... **13,55€**

800g - pour 3 personnes

Ratatouille, pâte à lasagne, béchamel et fromage

• **Endives au jambon**..... **14,10€**

800g - pour 3 personnes

Endives, jambon, béchamel et fromage



## LE CONSEIL DU CHEF

### CONSEIL DE RÉCHAUFFAGE

Tous nos plats passent au four,  
réchauffez à 150°C 20 à 30 minutes



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

# Plateaux repas



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



**Plateau Le Classico** ..... **15,95€**

**Entrée :** Médaillon de saumon

**Plat :** Salade Caesar

**Fromage** et son petit pain

**Dessert :** Tartelette aux pommes



## LA FORMULE DU JOUR

### Lundi

- Marbré de saumon et cabillaud, crème aigrette
- Jambon au Porto\* et grenailles dorées
- Tartelette aux pommes

### Mardi

- Assiette de wraps crudités et mimosa
- Pavé de saumon, tagliatelles aux petits légumes, sauce basilic
- Tartelette au chocolat

### Mercredi

- Salade paysanne
- Émincé de filet de poulet façon créole et riz
- Éclair du moment

### Jeudi

- Tomate marinée et riz crémeux aux légumes grillés
- Porc aux olives et poêlée de légumes
- Crumble pomme-abricot

### Vendredi

- Salade de tortis
- Cabillaud, moelleux carottes-brocolis et crème de moules
- Fondant au chocolat

**15,60€**  
la formule

# 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 19,50€**



## 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
  - Éfiloché 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 mimosas
  - 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 moelleux de carottes-brocolis
- Palette du fromager
- Éclair du moment

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

**19,50€**  
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)

# Les chocolats



## Les tablettes

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

à partir de

**4,15€**

les 80g



## Les Ballotins BIO ..... à partir de **12,50€**

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



## Les Ballotins ..... à partir de **2,60€**

Existe en 32g, 80g, 160g, 220g, 300g, 430g  
600g et 1kg  
Assortiment de chocolats



## Les sachets ..... à partir de **4,30€**

- Mendiants 70g ou 110g
- Truffles 125g
- Aiguillettes 125g
- Assortiment de chocolats 125g
- Pépites des sables 70g et 100g



## Les réglottes ..... à partir de **4,70€**

À l'unité ou par 2, 3, 4, 5 ou 6 réglottes  
Composez votre assortiment de réglottes  
de chocolats selon vos goûts et envies !

Photos non contractuelles.

# 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 PARTENAIRES<sup>†</sup> LOCAUX

- Farine pure blé - Minoterie Girardeau, Boussay (44)
- Farine de meule BIO - Minoterie Suire, Boussay (44)
- Fruits & légumes - DEVAUD, La Roche-sur-Yon (85)
- Beurre - Laiterie de Belleville, Bellevigny - (85)
- Lait - GAEC Les Peupliers, Les Herbiers (85)
- Miel - Apistory, Les Herbiers (85)
- Pommes - Jaunet Fruits 85, Les Brouzils (85)
- Oeufs - Geslin, Chauché (85)
- Vins - J. Mourat, Mareuil (85)
- Vins - Domaine de la Barbinière Chantonay (85)
- Volaille de Vendée - SAVIC, La Chaize-le-Vicomte (85)
- Poissons & crustacés - Jean Lebeaupein, Rezé (44)
- Pommes de Terre - CAVAC, Vendée (85)
- Boeuf de race Parthenaise - Ferme de Bournigal, Les Herbiers (85)
- Porc Fermier - Giffaud, Les Épesses (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.



\*Ces matières premières sont utilisées pour certains produits de notre gamme en fonction des saisons.  
†La majorité de nos produits sont fabriqués avec des matières premières issues de ces fournisseurs locaux.

Photos non contractuelles.

# Maison Planchot

Depuis 1929

## Click & Collect

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

[www.maisonplanchot.com](http://www.maisonplanchot.com)

### 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 de l'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 C. 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

### Et dans notre boutique Traiteur aux Herbières :

Click & Collect

Origine Halle - Espace Traiteur  
1, avenue de l'Europe  
LES HERBIERS  
02 51 92 24 66