

DESSERTS « MAISON »

4.00€

BÛCHE (à la part)

- Agrumes, fraises, insert fruits rouges confits sur son biscuit financier
- Spéculoos, biscuit roulé diplomate à la vanille
- Abricot, pistache, biscuit joconde et ses éclats
- 2 chocolats, poires et sa brunoise de fruits

PALETTE DE PETITS FOURS (à la pièce)

0.90€

- Coque en bouche caramélisée vanille
- Verrine fraise, citron, génoise et coulis
- Macaron maison framboise ou caramel ou pistache
- Banana bred crémeux chocolat
- Congolais noix de coco, diplomate citron vert



PB

Plaisir en Bouche

Son équipe

M. Peintre

**Vous présente sa palette
de saveurs des Fêtes**

2025

*Fort d'une expérience de 38 années,
Plaisir en Bouche
à su s'entourer des meilleurs partenaires !*

*En effet, notre création culinaire est élaborée
avec passion grâce à des produits frais,
de saison et locaux.*

Plaisir en Bouche

*C'est une équipe de Professionnel
à votre service et à votre écoute.*

*Nous sommes actifs dans de multiples domaines
(Mariages, cocktails, séminaires,
vente à emporter, location de salles)*

*La réussite de votre prestation
est notre principale satisfaction !*

*Notre renommée se base
sur le mariage réussi,
de cuisiniers créatifs et innovants,
de maîtres d'hôtels professionnels
Et d'un service commercial compétent.*

Plaisir en Bouche et toute son équipe,
vous remercie de votre confiance
et vous souhaite, une nouvelle fois,
de très Joyeuses Fêtes.



bruno@plaisir-en-bouche.fr

www.plaisir-en-bouche.fr

09 53 35 13 42 / 06 60 15 96 66

6 place du marché, 76850 Bosc-le-Hard

PIÈCES COCKTAIL FROIDES

- Macaron foie-gras crème de châtaigne.....110€
- Cassolette de langoustine rôtie purée de panais.....110€
- Ballotine de faisan forestière & fruits secs.....110€
- Blinis de saumon & poisson fin poivre vert.....1.00€
- Bouchon de volaille saupoudré de pavot bleu.....1.00€
- Wrap's truffade lanière de magret canard.....1.20€
- Mini-burger tartare de Saint-Jacques marinée.....1.05€
- Grenaille, pomme granny & hareng doux.....1.00€

PIÈCES COCKTAIL CHAUDES

- Gougère aux fromages : Bleu, Tomme de Normandie.....1.05€
- Madeleines salées pesto.....1.05€
- Brochette de volaille laquée miel graines de sésame.....1.05€
- Brochette mini-boudin blanc aux pommes.....1.05€
- Mini-burger de bœuf cheddar sauce au poivre.....1.05€
- Huître pochée sabayon à l'huile de noisette.....1.05€
- Mini-bouchée de ris de veau sauce jus de veau.....1.05€
- Mini-quiche traditionnelle jambon fromage.....0.95€

SOUPES CHAUDES (à emporter) au choix

- 50 CL.....(4€50)
- 1 L.....(9€00)
- Velouté de châtaignes ou crémeux carottes et patate douce ou
- Velouté de panais et chou-fleur infusé crème de lard fumé

MENU ENFANT

PIECES COCKTAIL FROIDES : Mini-croque-monsieur, mini-burger, & Mini-quiche

ENTREE : Foie-gras ou saumon au choix

PLAT : Pintade ou tournedos de bœuf

DESSERT : Bûche chocolat



13€

Menu dégustation 39.90€

- 3 pièces cocktails froides ou chaudes au choix sur la carte

1 ENTRÉE FROIDE AU CHOIX

- Eclair magret fumé, salpicon d'artichaut, copeaux de Foie-Gras au parmesan

- Fleur de saumon mariné citron combava, rillette aux deux saumons & poivre vert accompagné de son blinis

1 ENTRÉE CHAUDE AU CHOIX

- Ravigoles de champignons crème de Foie-Gras Ou
- Tatin de rouget curry de lentilles & pois chiches sauce parfumée gingembre

1 PLAT CHAUD + 2 GARNITURES AU CHOIX :

- Pavé de biche sauce forestière & sa pointe d'ail des ours Ou
- Suprême de pintade farcie truffée sauce crémée

SALADE + FROMAGE

- Calisson Rocquefort aux fruits secs poire rôtie Ou
- Brick de Neufchâtel & sa julienne de pommes

1 DESSERT À LA CARTE

- 1 Macaron offert pour le café



LES PATIENCES FROIDES

- Assiette gourmande : bûchette de Foie-Gras griotte, panier de morilles farcies, langoustine rôtie, gravlax de saumon fumé.....12.50€
- Eclair magret fumé, salpicon d'artichaut, copeaux de foie-gras au parmesan.....11.50€
- Fleur de saumon mariné citron combava, rillette aux deux saumons et poivre vert accompagné de son blinis.....10.50€

LES ENTRÉES CHAUDES

- Ravigoles de champignons crème de Foie-gras.....10.50€
- Madeleine de Saint-Jacques sur son lit de légumes dans sa coque sauce fleur de thym.....12.00€
- Tatin de rouget curry de lentilles & pois chiches sauce parfumée gingembre.....11.00€

VIANDES

- Paleron de veau confit de 7 heures sauce réduction.....16.50€
- Suprême de pintade farcie truffée sauce crémée.....14.50€
- Tournedos de bœuf & sa demie glace de viande.....17.00€
- Pavé de biche sauce forestière & sa pointe d'ail des ours.....14.50€

POISSONS

- Cabillaud Duxelles de champignons sauce Cauchoise.....14.50€
- Panaché de poissons, bar, cabillaud, rouget, Saint-pierre et médaillon de homard crémeux de carottes.....16.00€

GARNITURES

- Galette de pomme de terre épinards.....1.50€
- Beignet de patate douce.....1.50€
- Flan de champignons des bois.....1.50€
- Riz crémeux brunie de carottes.....1.50€
- Verrine : céleri panais, potimarron patate douce et petits pois.....1.50€
- Fricassée de crosnes, fèves vertes, morilles et Butternut.....1.50€
- Chausson de légumes.....1.50€
- Gratin dauphinois classique.....1.50€

FROMAGES ET SA SALADE

- Calisson Rocquefort aux fruits secs poire rôtie.....1.80€
- Brick de Neufchâtel & sa julienne de pommes.....1.80€
- Trio Camembert, Comté et Livarot.....1.80€

