

Ô plum'store
ÉPICERIE GOURMANDE by DAVID GALLIENNE

Bon de commande

UN ACOMPTE DE 50% VOUS SERA DEMANDÉ LORS DE LA COMMANDE

NOM ET PRÉNOM

TÉLÉPHONE ET EMAIL

DATE DE RETRAIT DE VOTRE COMMANDE

MERCI DE PRÉCISER SUR LA LIGNE LES QUANTITÉS SOUHAITÉES

LES PETITS FOURS SALÉS

- ASSORTIMENT DE 6 PIÈCES / PERS

LES ENTRÉES

- LA SAINT JACQUES
 LA BOUCHÉE À LA REINE
 LES ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ
 LE FOIE GRAS NATURE :GR
 LE FOIE GRAS TRUFFE :GR
 LE CONFIT DE FIGUE
 LE BONBON CROUSTILLANT
 LA BUCHE DE SAUMON 6 PERS 8 PERS
 LA TRUITE FUMÉE.....GR

LES PLATS

- LE TOURNEDOS
 LE CHAPON
 LE CIVET
 LA LOTTE

LES GARNITURES

- LA COCOTTE DE LÉGUMES
 LES POMMES DUCHESSE NATURE TRUFFE
 LE CÉLERI RISOTTO NATURE TRUFFE

LE FROMAGE

- LE CAMEMBERT A LA TRUFFE

LE DESSERT

- LA BUCHE DE NOEL
 LE PAIN D'ÉPICES

LA GALLIENNE DES ROIS

- 4/6 PERS

LES MENUS

- MENU DE NOËL POUR PERS
 MENU DE LA SAINT SYLVESTRE POUR PERS

POUR PASSER COMMANDE :

06 99 37 58 17 OU CONTACT@OPLUMSTORE.FR

A RETIRER CHEZ Ô PLUM'STORE

12 RUE AUX HUILIERS 27200 VERNON

DG

DAVID
GALLIENNE

Carte
Traiteur
2025

La Magie des fêtes à votre table!

Ô plum'store
ÉPICERIE GOURMANDE by DAVID GALLIENNE

LES PETITS FOURS SALÉS

25.00€ LES 6 PIÈCES

MACARON AU FOIE GRAS
CHOU À LA CRÈME DE SAUMON FUMÉ
CROMESQUIS D'ESCARGOT
TARTELETTE DE SAINT JACQUES
BONBON D'HUITRE AIL NOIR
MADELEINE AU MAGRET FUMÉ

LES ENTRÉES

LA SAINT JACQUES EN COQUILLE, LÉGUMES ANCIENS À GRATINER
10.90€ LA PART

LA BOUCHÉE À LA REINE AUX RIS DE VEAU
10.90€ LA BOUCHÉE

LES ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ (LA DOUZAINÉ)
13.00€

FOIE GRAS - NATURE OU TRUFFE
NATURE 240.00€/KG - TRUFFE 290.00€/KG

CONFIT DE FIGUE MAISON
6.00€

BONBON CROUSTILLANT DE BOUDIN BLANC AUX POMMES
10.00€ LA PART

LA BUCHE DE SAUMON FUMÉ AU YUZU
45.00€ POUR 6 PERS / 60.00€ POUR 8 PERS

TRUITE FUMÉE
90.00€ LE KILO

LES PLATS

LE TOURNEDOS ROSSINI EN CROÛTE
18.50€ / PORTION

LE CHAPON TRUFFÉ, CUISSE FARCIE
19.00€ / PORTION

LE CIVET DE BICHE
17.00€ / PORTION

LA LOTTE AU LARD, BEURRE BLANC FUMÉ
20.00€ / PORTION

LES GARNITURES

8.00€ / PORTION - 12.00€ / PORTION AVEC TRUFFE

COCOTTE DE LÉGUMES ANCIENS

POMME DUCHESSE NATURE OU A LA TRUFFE

CÉLERI RISOTTO NATURE OU A LA TRUFFE

LE FROMAGE

LE CAMEMBERT A LA TRUFFE
9.50€ / LE CAMEMBERT

LES DESSERTS

LA BUCHE CASSE NOISETTE
8/10 PARTS
48.00€

LE PAIN D'ÉPICES
12.00€

LA GALLIENNE DES ROIS FRANGIPANE
"COLLÉGIALE" FLEUR D'ORANGER
27.00€ LA 4/6 PERS



MENU DE NOËL

49.00€ PAR PERS

Entrée

LE BONBON DE BOUDIN CROUSTILLANT AUX POMMES

Plat

LA SAINT JACQUES & SES LÉGUMES ANCIENS
(3 NOIX)

Dessert

L'INFINIMENT CHOCOLAT

MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

60.00€ PAR PERS

Entrée

LE MÉDAILLON DE FOIE GRAS CHUTNEY FIGUES & OIGNONS

Plat

LA LOTTE AU LARD BEURRE BLANC FUMÉ & CÉLERISOTTO

Dessert

LA FRAÎCHEUR EXOTIQUE & VANILLE

DATE LIMITE DE PRISE DE COMMANDE

POUR NOËL : AU PLUS TARD LE 22 DÉCEMBRE
RETRAIT LE 23 / 24 DÉCEMBRE

POUR LA SAINT SYLVESTRE : AU PLUS TARD LE 29 DÉCEMBRE
RETRAIT LE 30 ET 31 DÉCEMBRE

[LA GALLIENNE DES ROIS]

PENSEZ AUSSI À PRÉCOMMANDEZ VOTRE GALETTE
EN VENTE À PARTIR DU 26 DÉCEMBRE
26.00 POUR 4/6 PERSONNES