

PLS

RICHWILLER

2, rue des Artisans - Zone Industrielle - 68120 RICHWILLER
Tél. 03 89 51 07 56 - Fax 03 89 52 24 04

Apéritifs • Entrées chaudes
Entrées froides • Cuisinés en croûte
Plats cuisinés viandes • Plats cuisinés poissons • Fromages



NOËL 2017



1
Verrine tomates marinées et
St Jacques **6 x 45 g**



2
Plateau apéritif **x 48 pièces**



3
Flûtes festives crousti-fondantes
22 X 25 g



4
Feuilleté d'escargot
apéritif **x 16 pièces**



5
Petits fours prestige
330 g - 24 pièces



6
Assortiments acras festifs (saumon,
St Jacques) **2 x 500 g**



7
Saumon fumé Norvégien
4/5 tranches 150 g



8
Terrine aux trois poissons



9
Foie gras de canard
30% morceaux **500 g env.**



10
Cône de saumon fumé aux écrevisses
65 g



11
Artichaut Norvégien **100 g**



12
Coquille Saint-Jacques à la Normande
160 g



13
Mille feuille de foie gras et sa
compotée de pomme **110 g**



14
Bouchée de chapon aux cèpes **150 g**



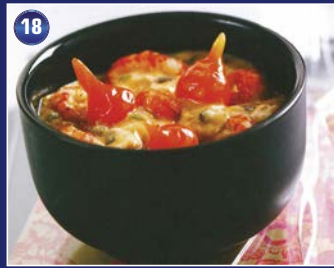
15
Feuilleté St Jacques **130 g**



16
Bouchée de la mer au saumon et
St Jacques **150 g**



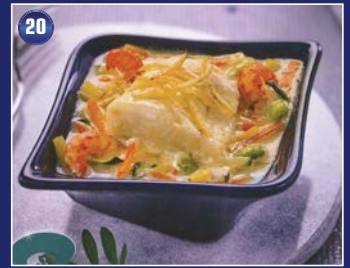
17
Cocotte de ris de veau crémée et croûte **150 g**



18
Velouté au fond de langoustines, cèpes et écrevisses en cassolette **120 g**



19
Cassoline de langoustine et écrevisse au Côteaux du Layon **130 g**



20
Filet de St Pierre du Cap et écrevisses aux agrumes en cassolette **130 g**



21
Cassoline de noix de St Jacques et écrevisses au Riesling **130 g**



22
Lotte en brochette et sa sauce aux fruits de mer et au vin blanc **130 g**



23
Chapon sauce forestière aux girolles **6 x 280 g**



24
Cuisse de pintade rôtie au foie gras et aux cèpes **6 x 240 g**



25
Pavé de veau aux chanterelles **6 x 220 g**



26
Pavé de cerf aux cèpes **6 x 180 g**



27
Sauté de kangourou sauce griottes **6 x 220 g**



28
Civet de chevreuil sauce crémée aux cinq poivres **6 x 290 g**



29
Lingot croustillant de pavé de saumon et risotto vert **6 x 230 g**



30
Paupiettes de saumon, sauce au Chablis **6 x 220 g**



31
Aumonière crouillante de filet de chapon et foie gras cru **180 g x 6**



32
Gratin de noix de Saint-Jacques et girolles **1 kg env.**



33
Gratin dauphinois



34
Purée onctueuse aux girolles



35
Garniture forestière **1 kg**



36
Garniture périgourdine au bloc de foie gras **1 kg**



37
Jambon en croûte **1,4 kg env.**



38
Feuilleté au saumon



39
Filet mignon de porc en croûte **700 g**



40
Tourte à la grenouille **700 g**



41
Pâté chaud de volaille aux cèpes **700 g**



42
Assortiment de fromages

**Consultez
chaque semaine
nos promotions sur
www.plsrichwiller.fr**



RICHWILLER

Fax 03 89 52 24 04

Votre vendeur habituel :

Christophe **06 32 75 08 59**

Dominique **06 59 29 87 72**

Jean-Michel **06 62 85 57 70**



NOËL 2017

Code	Désignation	Prix portion	Prix	Cde
Les apéritifs				
	Verrine chèvre, gaspaccio légumes 6 x 45 g		8,85 € lot	
1	Verrine duo saumon citron et aneth 6 x 45 g		10,60 € lot	
	Verrine foie gras mangue ananas 6 x 45 g		13,20 € lot	
1	Verrine tomate marinée et St Jacques 6 x 45 g		11,50 € lot	
2	Plateau apéritif 600 g - 48 pièces		29,95 € P.	
3	Flûtes festives crousti-fondantes 22 p. x 25 g		26,50 € lot	
4	Feuilleté d'escargots apéritif x 16 pièces		4,60 € lot	
5	Petits fours prestige 24 pièces		16,90 € P.	
	Bonbons croustillants de St Jacques 12 pièces		13,70 € lot	
	Bonbons croustillants de foie gras, abricots, noisettes 12 pièces		14,00 € lot	
6	Assortiments Acras festifs (saumon, St Jacques) 500 g x 2		25,45 € lot	
Entrées froides				
	Cocktail de crevettes 1,00 kg net		18,50 € kg	
7	Saumon fumé Norvégien 4 tranches 150 g		6,90 € P.	
	Saumon fumé Norvégien 25 tranches de 40 g - 1,00 kg net		39,90 € P.	
	Mousserelle 3 saveurs		16,70 € kg	
	Marbré de lapin aux fruits secs		18,90 € kg	
	Terrine pain d'épices et foie gras de canard		24,30 € kg	
8	Terrine aux 3 poissons		12,40 € kg	
	Terrine aux St Jacques		16,10 € kg	
9	Foie gras de canard 30% morceaux		39,90 € kg	
10	Cône de saumon fumé aux écrivisses 65 g		2,95 € P.	
11	Artichaut norvégien 100 g		4,80 € P.	
	Mousse de saumon en gelée 75 g		2,55 € P.	
Entrées chaudes				
12	Coquilles St Jacques à la normande 150 g		4,95 € P.	
13	Surprise au bloc de foie gras et pommes composées 110 g		3,60 € P.	
14	Bouchée de chapon aux cèpes 150 g		3,50 € P.	
	Vol au vent de fruits de mer 130 g		4,10 € P.	
15	Feuilleté St Jacques 130 g		3,45 € P.	
16	Bouchée de la mer au saumon et noix de St Jacques 150 g		3,15 € P.	
17	Cocotte de ris de veau crémée en croûte 150 g		5,05 € P.	
18	Velouté au fond de langoustines, cèpes et écrevisses en cassolette 120 g		4,20 € P.	
19	Cassoline de langoustines et écrevisses au Côteaux du Layon 130 g		5,20 € P.	
20	Filet de St Pierre du Cap et écrevisses aux agrumes en cassolette 130 g		3,70 € P.	
21	Cassoline de noix de St Jacques et écrevisses au Riesling 130 g		4,45 € P.	
	Délicatesse de Noix de St Jacques en croute 150 g		4,15 € P.	
22	Lotte en brochette et sa sauce aux fruits de mer et au vin blanc 130 g		4,65 € P.	
	Cocotte d'escargots persillés en croute 130 g		4,70 € P.	
Plats cuisinés poissons				
	Médaille de lotte à l'américaine 6 x 240 g	6,50 € P.	39,00 € lot	
	Filet de St Pierre, sauce Côteaux du Layon 6 x 240 g	7,10 € P.	42,60 € lot	
	Filet de sandre, sauce beurre blanc 6 x 250 g	6,20 € P.	37,20 € lot	
29	Lingot croustillant de pavé de saumon et risotto vert 6 x 230 g	7,90 € P.	47,40 € lot	
	Filet de saumon grillé sauce champagne 6 x 230g	7,80 € P.	46,80 € lot	
30	Paupiette de saumon, sauce au Chablis 6 x 200 g	3,30 € P.	19,80 € lot	
	Filet de bar sauce homardine 6 x 230g	6,50 € P.	39,00 € lot	

Code	Désignation	Prix pièce	Prix	Cde
Plats cuisinés viande				
	Suprême de pintade farcie aux pleurottes et Muscat de Rivesaltes 6 x 280 g	7,90 € P.	47,40 € lot	
23	Chapon sauce forestière aux girolles 6 x 280 g	5,70 € P.	34,20 € lot	
24	Cuisse de pintade rôtie au foie gras et aux cèpes 6 x 240 g	4,95 € P.	29,70 € lot	
25	Pavé de veau aux chanterelles 6 x 220 g	6,55 € P.	39,30 € lot	
	Sauté de cerf sauce St Emilion 6 x 250 g	4,95 € P.	29,70 € lot	
26	Pavé de cerf aux morilles 6 x 180 g	5,90 € P.	35,40 € lot	
27	Sauté de kangourou crème aux cèpes 6 x 220 g	4,10 € P.	24,60 € lot	
	Mijoté de sanglier sauce Grand Veneur et ses airelles 6 x 290 g	5,70 € P.	34,20 € lot	
28	Civet de chevreuil sauce crémée aux cinq poivres 6 x 290 g	5,70 € P.	34,20 € lot	
31	Aumônière croustillante de filets de chapon et foie gras cru 180 g	5,45 € P.		
Garnitures et accompagnements				
32	Gratin de noix de Saint-Jacques et girolles 1,32 kg net		33,10 € lot	
33	Gratin dauphinois 1 kg net		9,65 € kg	
34	Purée onctueuse aux girolles 1 kg net		11,70 € kg	
35	Garniture de champignons 1 kg net		18,80 € P.	
	Garniture de Saint-Jacques au Riesling 1 kg net		18,20 € P.	
	Garniture d'écrevisses, gambas aux agrumes 1 kg net		18,80 € P.	
	Garniture homard au Cognac 1 kg net		18,65 € P.	
36	Garniture périgourdine au bloc de foie gras 1 kg net		20,40 € P.	
Plats cuisinés en croûte				
37	Jambon en croûte 1,5 kg env.		7,50 € kg	
38	Tarte gourmande saumon / épinard		15,80 € kg	
39	Filet mignon de porc en croûte 800 g		11,50 € kg	
40	Tourte à la grenouille 700 g		14,80 € P.	
41	Pâté chaud de volaille aux cèpes 700 g		12,80 € P.	
	Tarte gourmande aux 3 viandes		12,80 € kg	
42	Assortiment de fromages	Commandez vos plateaux de fromage		

Nom

Adresse Tél.

Les Feuilletés : afin de préserver la saveur et croustillant des feuilletés, les réchauffer au four traditionnel. Préchauffer le four à 150° C (th. 5). Placer les feuilletés dans un plat en les recouvrant d'une feuille de papier aluminium. Réchauffer 15 minutes.

Les cassolettes : préchauffer le four à 150° C (th. 5) pendant 10 minutes puis réchauffer les produits 10 minutes.

P = Pièce E. = Environ

IMPORTANT : COMMANDE À PASSER AU PLUS TARD LE 15 DÉCEMBRE 2017

Produits Laitiers Schmitt - 2, rue des Artisans - Zone Industrielle - 68120 RICHWILLER - Tél. 03 89 51 07 56 - Fax 03 89 52 24 04

www.plsrichwiller.fr