

# 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**



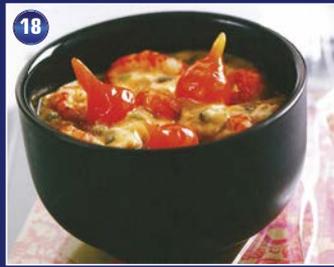
15  
Feuilleté St Jacques **130 g**



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

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

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**