

DU 1^{ER} DÉCEMBRE 2021 AU 28 FÉVRIER 2022

Maison Planchot

BOULANGER PÂTISSIER CHOCOLATIER TRAITEUR



maisonplanchot.com

Moins de stress, plus de temps,
COMMANDEZ EN LIGNE !

Maison Planchot
Pâtisseries & Chocolaterie
100% Produits Français
Maison Planchot
100% Produits Français

Nos engagements



QUALITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES

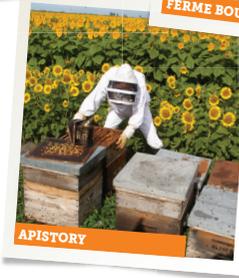
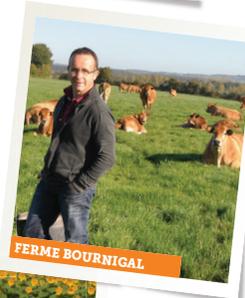
Nous utilisons pour la majorité de nos produits des matières premières* de qualité : oeufs frais, fruits & légumes, beurre et fromage, jambon supérieur de qualité préparé artisanalement par nos charcutiers-traiteurs dans notre atelier aux Herbiers.

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 PARTENAIRES¹ LOCAUX

- Farine pure blé - Minoterie Girardeau, Boussay (44)
- Farine de meule BIO - Minoterie Suire, Boussay (44)
- Fruits & légumes - RICHOU, Les Herbiers (85)
- Fruits & légumes - DEVAUD, La Roche-sur-Yon (85)
- Beurre - Laiterie de Belleville, Bellevigny - (85)
- Lait - GAEC Les Peupliers, Les Herbiers (85)
- Fromages - Beillevaire, Machecoul (44)
- Fromages - Gaborit, Yzernay (49)
- Miel - Apistory, Les Herbiers (85)
- Pommes - Jaunet Fruits 85, Les Brouzils (85)
- Oeufs - Geslin, Chauché (85)
- Vins - Echoppe Vino Vini, Les Herbiers (85)
- Vins - J. Mourat, Mareuil (85)
- Vins - Domaine de la Barbinière, Chantonnay (85)
- Pétillants - Domaine des Iles, St-Etienne du bois (85)
- Volaille de Vendée - SAVIC, La Chaize-le-Vicomte (85)
- Poissons & crustacés - Jean Lebeauin, Rezé (44)
- Pommes de Terre - CAVAC, Vendée (85)
- Boeuf de race Parthenaise - Ferme de Bournigal, Les Herbiers (85)
- Porc Fermier - Giffaud, Les Épesses (85)
- Canard - Ernest Souillard, L'Oie (85)
- Sel - Comptoir du Sel, Noirmoutier (85)



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.

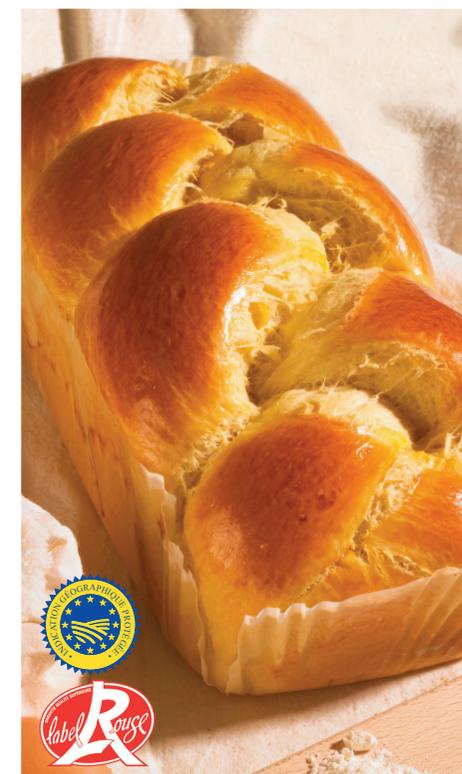


*Ces matières premières sont utilisées pour certains produits de notre gamme en fonction de la saison. ¹La majorité de nos produits sont fabriqués avec des matières premières issues de ces fournisseurs locaux.

Les 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.» D.PLANCHOT

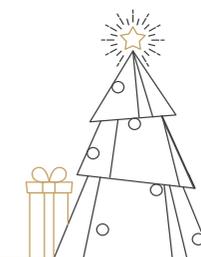


BRIOCHE VENDÉENNE LABEL ROUGE 5€³⁵ | 8€³⁵ | 10€²⁵
500g, 800g et 1kg | les 500g | les 800g | les 1kg



BRIOCHE DE NOËL
200g - Disponible du 1er au 31/12/21
Brioche aux fruits confits

4€⁹⁵



ET AUSSI...

- BRIOCHE BIO  6€⁵⁰ - les 420g
- BRIOCHE AUX PÉPITES DE CHOCOLAT 6€³⁰ - les 450g
- GÂCHE 5€³⁰ - les 500g
- PÂQUAUDE 7€⁰⁰ - les 600g



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 ou au 02.51.92.00.22 !

- 59€⁵⁰ - les 5kg - environ 70p.
- 89€⁰⁰ - les 7,5kg - environ 100p.
- 119€⁰⁰ - les 10kg - environ 150p.
- 143€⁰⁰ - les 12kg - environ 180p.
- 178€⁹⁰ - les 15kg - environ 220p.



Carte des pains

Les pains festifs



- **BOULETTE JOYEUX-NOËL OU BONNE ANNÉE** 0€75 les 60g
- **PAIN ÉTOILES** 4€50 les 450g
- **COURONNE ÉTOILÉE** 2€90 les 360g
- **PAIN AUX FIGES** 2€55 les 250g
- **PAIN AUX FRUITS** 2€60 les 300g
- **PAIN MOELLEUX AUX CRANBERRIES** 4€00 les 450g
- **PAIN NOIX-NOISETTES** 2€50 les 300g

Tous les jours dans vos boutiques



- **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



- MOELLEUX NATURE** 2€95 les 380g
- MOELLEUX 1929** 1€95 les 500g
- MOELLEUX CÉRÉALES** 2€50 les 500g
- MOELLEUX MAÏS** 2€50 les 500g
- MOELLEUX BIO** 1€95 les 500g



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



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

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** 5€00 le kg
- **INTÉGRAL** 2€40 les 480g
- **PAIN AU SEIGLE** 2€00 les 400g

LA GAMME DE

Grand mon Père

- **BAGUETTE GRAND-PÈRE** 1€00 les 200g
- **PAVÉ GRAND-PÈRE** 1€85 les 400g
- **MICHE GRAND-PÈRE** 5€00 le kg

Cocktails



Découvrez nos mises en bouche prêtes à déguster, pour vos petits et grands moments. Que ce soit chaud ou froid, il y en aura pour tous les goûts ! Fabriqués par nos cuisiniers-traiteurs dans nos ateliers aux Herbiers.



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



MINI-SANDWICHES
20 portions
 • Jambon, beurre, fromage
 • Thon, salade, tomate

15€50
le plateau



NAVETTES GARNIES
16 portions
 • Rillettes de saumon basilic
 • Magret-figue
 • Rillettes de thon
 • Jambon-fromage

16€60
le plateau



MINI-BUN'S
16 portions
 • Poulet oeuf-mimosa
 • Saumon sauce aigrette
 • Bleu et fruits secs
 • Crudités

21€60
le plateau



WRAPS
20 ou 30 portions
 • Wrap poulet
 • Wrap crudités
 • Wrap oeuf-mimosa

16€95 les 20 | 25€85 les 30



PLANCHE APÉRITIVE
planche pour 4 personnes
 • Tomate cerise
 • Radis
 • Carotte
 • Concombre
 • Chou-fleur
 • Crème aigrettelette

15€10
le plateau



PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES
planche pour 4 personnes
 • Coppa, jambon sec, bacon
 • Comté, Beaufort, Abondance

19€95
le plateau



PALETTE DE CHARCUTERIE COCKTAIL
24 portions
 • Pâté en croûte tout volaille
 • Pic de jambon de Vendée
 • Beef-cub
 • Mini-rillon

17€50
le plateau



LE CLUB FESTIF
25 portions
 • Saumon fumé, sauce aigrettelette
 • Jambon-noix
 • Tomme de Vendée, tapenade
 • Crème de mousson
 • Guacamole-tomate confite

26€15
le plateau



LE VÉGÉTARIEN
20 portions
 • Blini de carotte-gingembre
 • Pain nordique, artichaut mariné
 • Savarin à l'aneth, fromage de brebis
 • Tomate cerise farcie à la tapenade
 • Moelleux de légumes

24€00
le plateau



LE PRESTIGE
20 portions
 • Toast crevette-clémentine
 • Tartelette lorraine
 • Croquant magret-tomate confite
 • Blini médaillon de saumon
 • Canapé au foie gras-abricot

29€95
le plateau



LE DÉGUSTATION
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, fruits secs

24€95
le plateau

2€10
l'unité



C'EST VOUS QUI COMPOSEZ VOTRE PLATEAU :
Minimum 10 mignardises de chaque sorte au choix :
 • Wrap poulet
 • Canapé au foie gras-abricot
 • Pic de jambon de Vendée
 • Mini-bun's saumon, sauce aigrettelette
 • Brochette tomate-mozzarella

1€20
l'unité



Optez pour
La boîte individuelle !

LES CONSEILS DU CHEF

Vous vous demandez quelle quantité commander ?
MINIMUM CONSEILLÉ :

APÉRITIF (avant repas)



45min
à 1h00

4-6
pièces salées
par pers.

COCKTAIL



1h00
à 2h00

12
pièces par pers
(9 salées et 3 sucrées*)

Retrouvez les coordonnées de nos boutiques au dos de ce catalogue ou commandez en ligne sur www.maisonplanchot.com

à titre indicatif

COCKTAILS CHAUDS

TOUS NOS PLATEAUX PASSENT AU FOUR !



FEUILLETÉS APÉRITIFS 16€90

25 portions

- Feuilleté olive
- Mini-palmier au chèvre
- Feuilleté saucisse-espelette
- Allumette au fromage
- Feuilleté provençal



MINI-BURGERS 21€50

12 portions

- Pain burger Maison Planchot
- Boeuf, tomate, fromage, sauce cocktail
- Poulet, tomate, fromage, sauce curry
- Galette de légumes, sauce aigrette



BAGUETTES COCKTAILS 15€50

20 portions

- Provençale
- Vendiflette
- Saumon-poireaux
- Orientale



MINI-QUICHES 18€15

20 portions

- Lorraine
- Carotte-ciboulette
- Oignon-chèvre
- Brocolis
- Poulet-curry



NOUVEAU !

BOUCHÉES SALÉES 19€95

20 portions

- Toast chèvre-miel et tomatade
- Mini bouchée à la volaille
- Mini croque
- Croustille lorraine
- Gougère à la reine



FONDUE VENDÉENNE 10€90

40 portions

- Pommes de terre Grenailles
- Fromage de Vendée
- Crème et vin blanc*



TRIO DE PRÉFOUS 7€70

Assortiment de 3 préfous

- Beurre à l'ail
- Jambon de pays
- Tomme de Vendée



PRÉFOU 4€35

Préfou de 220g

- Beurre à l'ail

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

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas.

Photos non contractuelles.

COCKTAILS SUCRÉS



18€30

les 18

31€30

les 32

MIGNARDISES GOURMANDES 18 et 32 portions

18 et 32 portions

- Tartelette chocolat
- Financier citron
- Tartelette citron
- Tartelette aux fruits
- Éclair chocolat
- Éclair café
- Progrès noisette
- Macaron citron-framboise
- Tartelette tatin
- Soufflé myrtilles



MIGNARDISES TRADITION 18 et 28 portions

18 et 28 portions

- Chou Paris-Brest
- Flan
- Éclair café
- Éclair chocolat
- Tartelette caramel
- Chouquette vanille

16€15

les 18

24€80

les 28

NOUVEAU !



MINI-ÉCLAIRS 15€95

16 portions

- Éclair caramel
- Éclair café
- Éclair vanille
- Éclair chocolat

le plateau



CHOUQUETTES 5€95

32 portions

- Chouquette aux perles de sucre

le plateau



CHOUQUETTES GARNIES 15€95

16 portions

- Chouquette garnie à la crème vanille

le plateau



FESTIVAL DE PETITS FOURS 14€10

20 portions

- Financier noisette
- Financier pistache
- Rocher coco
- Brownie
- Biscuit amande-pistache-griotte

le plateau



DOUCEURS GOURMANDES 12€95

16 portions

- Canelé
- Cookie aux pépites de chocolat
- Muffin au chocolat
- Madeleine

le plateau



MINI-VERRINES 14€00

9 portions

- Pannacotta, coulis de framboise
- Mousse au chocolat
- Tiramisu

le plateau



C'EST VOUS QUI COMPOSEZ VOTRE PLATEAU : 1€00

Minimum 10 mignardises de chaque sorte au choix :

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

Optez pour La boîte individuelle !



Photos non contractuelles.

Entrées & salades



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



- LINGOT DE CHÈVRE-MIEL** 7€00
et sa tomate confite, tagliatelles de courgette marinée
- CRÉMEUX D'AVOCAT** 7€00
et ses crevettes, tomate confite et sauce cocktail
- TRILOGIE DES SAVEURS** 6€95
Pannequet de saumon et croq'fraîcheur, wrap crudités, foie gras mi-cuit et sa croustille, crème d'agrumes, méli-mélo de salade
- ASSIETTE TERRE ET MER** 8€95
Salade, tomate, magret fumé, foie gras, saumon, terrine de poisson, wrap crudités, crème aigrelette.
- ASSIETTE DE FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT** 9€30
et sa confiture de figes

Les entrées chaudes



FEUILLETÉ DE L'OcéAN 6€80



BOUCHÉE À LA REINE 4€20



COQUILLE SAUMON-POIREAUX 3€95



COQUILLE ST-JACQUES 5€40

Les salades festives



- NOUVEAU!** **SALADE FESTIVE** 20€70
· Salade · tomate · gésiers confits · magret · pommes de terre · le bol de 1kg
- SALADE DEUX POMMES-SAUMON** 21€20
· Pommes de terre · pommes · saumon · céleri · ciboulette · le bol de 1kg
- TABOULÉ AU PAIN D'ÉPICES** 14€60
· Semoule · raisins · oignons rouges · abricots · courges · cranberries · épices pain d'épices · le bol de 1kg
- MINI-PENNES MARCO-POLO** 18€45
· Pommes · crevettes · surimi · petits pois · poivrons · le bol de 1kg
- CROQ'FRAÎCHEUR** 21€25
· Céleri · crevettes · surimi · saumon · huile d'olive · basilic · le bol de 1kg
- SALADE À ÉTAGES** 17€95
· Salade · oignons rouges · petits pois · oeufs · mayonnaise · tomates · dès de jambon · mimolette · le bol de 1kg

Photos non contractuelles.

Planches



Maison Planchot a composé pour vous différentes planches à partager et prêtes à servir. Nos produits sont sélectionnés et préparés avec le plus grand soin. Nos planches s'adaptent à toutes vos envies gourmandes.



PLANCHE DE SAUMON GRAVLAX MAISON
Saumon gravlax maison et sa sauce aigrelette
19€95
4 pers.



PLANCHE DE DUO DE PÂTÉ EN CROÛTE
Pâté en croûte tout volaille au foie gras et pâté en croûte tout cochon 4 pers. au foie gras et champignons 19€95



PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES
Coppa, jambon sec, bacon, Comté, Beaufort et Abondance 19€95
4 pers.

PLANCHE DE CHARCUTERIES 16€30
Jambon blanc maison à base de porc fermier de Vendée, jambon sec, terrine 4 pers.

PLANCHE OCÉANE 17€35
Marbré de cabillaud et rillettes de saumon 4 pers.

PLANCHE DE VIANDES FROIDES 18€45
Rôti de porc, rôti de boeuf et filet de poulet 4 pers.

PLANCHE DE FOIE GRAS DE CANARD 25€55
Foie gras entier mi-cuit maison au Ste Croix du Mont* et confitures de figes 4 pers.

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

www.mangerbouger.com

Photos non contractuelles.

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. Bref, vous n'avez plus qu'à faire votre choix entre viande ou poisson.

LES POISSONS ET LEURS GARNITURES



DÔME AUX DEUX SAUMONS
et sa poêlée de légumes, sauce crustacés



9€35 **PAVÉ DE CABILAUD**
la part et sa galette de légumes, sauce dieppoise



10€90 **FILET DE DAURADE**
la part et son moelleux carottes-brocolis, beurre d'orange



14€00 **BROCHETTE DE NOIX DE ST-JACQUES**
la part et son risotto aux agrumes, sauce potimarron

PLAT VÉGÉTARIEN



8€95 **PAPILLOTE CROUSTILLANTE**
la part **CAROTTES-BROCOLIS**
et sa poêlée de légumes et crèmeux de ratatouille

LES VIANDES ET LEURS GARNITURES



9€35 **DINDE AUX MARRONS REVISITÉE**
la part cuite basse température, foie gras et marrons et sa crème de foie gras



9€35 **PARMENTIER DE CANARD**
la part et son boudin blanc aux pommes, sauce aux cinq baies



11€50 **FILET MIGNON**
la part gratin dauphinois, sauce pleurottes



13€55 **FILET DE CHAPON EN CROÛTE**
la part farci aux champignons et moelleux de volaille accompagné de sa galette de légumes, sauce au porto*

PRATIQUE ET RAPIDE À RÉCHAUFFER !

Livré en barquette utilisable au four traditionnel et au micro-ondes.

Pratique & facile à réchauffer !

100% EMBALLAGE PURE PÂTE DE BOIS ET FENÊTRE EN CELLOPHANE.
100% RECYCLABLE

FABRIQUÉ EN FRANCE

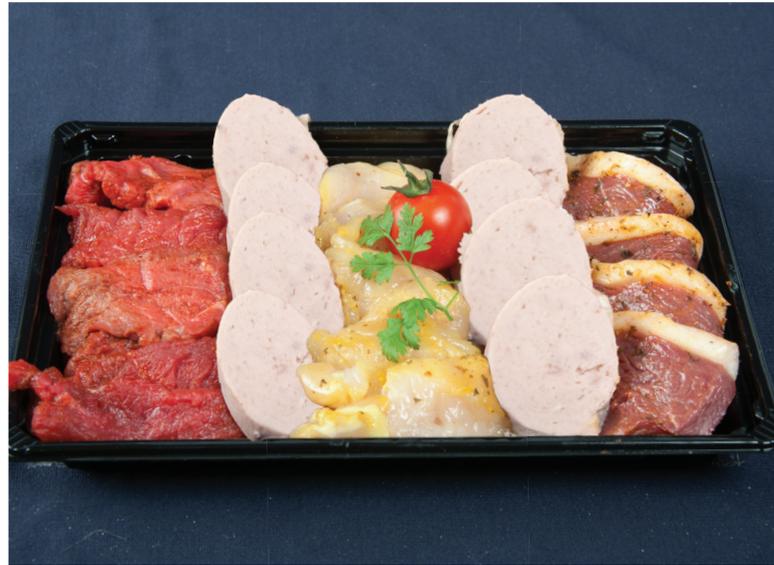


*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Planchas-fondues



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



PLANCHA FESTIVE

Plateau de 400g pour 2 pers.

• magret de canard mariné • boeuf mariné napoléon • filet de poulet mariné miel-moutarde • boudin blanc •

16€70

le plateau

PLANCHA DE LA MER

Plateau de 400g pour 2 pers.

• saumon à l'orientale • lieu mariné à l'ail des ours • St-Jacques à l'aneth-citron • crevettes au curry-gingembre •

17€20

le plateau



PLANCHA DU BOUCHER

17€20

Plateau de 400g pour 2 pers.

• boeuf • poulet • veau •

le plateau

PLANCHA ROYALE MARINÉE

15€65

Plateau de 400g pour 2 pers.

• Boeuf mariné de la ferme Bournigal aux Herbières • dinde marinée • porc mariné •

le plateau

ACCOMPAGNEZ-LES AVEC NOS SAUCES : COCKTAIL, CURRY OU AIGRELETTE



1€70

la sauce

LOCATION PLANCHA COMPRISE !

*Dans la limite des stocks disponibles. Sous caution de 50€.



LES ACCOMPAGNEMENTS



• GRENAILLES DORÉES AU BEURRE 2€00

• CRUMBLE DE LÉGUMES 2€50

• MOELLEUX DE CAROTTES ET BROCOLIS 2€60

• GRATIN DAUPHINOIS 2€50

• POÊLÉE DE LÉGUMES 2€85

• RISOTTO AUX AGRUMES 2€70

• PALET DE CAROTTES CONFITES AUX ÉPICES 2€45

• TIMBALE RAVE MORILLES ET FOIE GRAS 2€45

• MARRONS BRAISÉS AUX OIGNONS GLACÉS 2€90

Photos non contractuelles.

Woks



Recevez vos convives en toute sérénité grâce à notre gamme de woks gourmands. Chauffez 20 minutes avant de servir. Nous vous proposons également la location gratuite de woks (sous caution et réserve de disponibilités).

TOUS NOS WOKS SONT À 8€95 LA PART ET EXISTENT AUSSI EN 6, 8 ET 10 PARTS.



WOK FESTIF

Sot l'y laisse de dinde aux marrons, pommes de terre et crème normande



WOK DU PAYSAN

Filet mignon de porc, pommes de terre et sauce paysanne



WOK DU CHASSEUR

Civet de chevreuil aux airelles et mini-pennes



WOK JOUE DE PORC CONFITE

Joue de porc, grenailles aux fines herbes et sauce bourguignonne



WOK COPACABANA

Poulet, poivrons, chorizo, pommes de terre de Vendée



WOK DE LA MER

Cabillaud, saumon, tagliatelles, poêlée de légumes et sauce dieppoise



WOK DE PORC AUX OLIVES

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



CHOUCROUTE DE LA MER

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



PAËLLA

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



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€



Photos non contractuelles.

Bûches festives

Click & Collect
 maisonplanchot.com
 COMMANDEZ EN LIGNE!
 C'EST PRÊT EN 24H DANS LA
 BOUTIQUE DE VOTRE CHOIX.

NOUVEAU!



BÛCHE FRAMBOISE-PASSION

Existe en 5-6 et 8 parts

- Biscuit génoise
- Crème framboise-passion

21€95
la 5-6 parts



BÛCHE SAINT-HONORÉ

Existe en 4 et 6 parts

- Chou à la crème vanille à base de lait de la ferme des Érables aux Herbiers
- Chantilly à la vanille
- Fond feuilleté

21€95
la 4 parts



BÛCHE CITRON MERINGUÉE

Existe en 5-6 et 8 parts

- Crèmeux au citron
- Insert cake au citron
- Mousse à la vanille et zeste de citron vert
- Meringue et biscuit sablé

21€95
la 5-6 parts



BÛCHE L'HIVERNALE

Existe en 5-6 et 8 parts

- Biscuit dacquoise à la noisette
- Feuilletine au caramel
- Coulis pommes-poires
- Mousse au chocolat et caramel

21€95
la 5-6 parts



BÛCHE KALISTÉ

Existe en 5-6 et 8 parts

- Mousse à la crème brûlée
- Caramel
- Compotée de clémentines
- Biscuit à la noisette

21€95
la 5-6 parts



BÛCHE VÉNITIENNE

Existe en 5-6 et 8 parts

- Crèmeux mascarpone au Spéculoos®
- Coulis aux fruits des bois
- Biscuit génoise et biscuit sablé

21€95
la 5-6 parts



BÛCHE CHOCOLATINE

Existe en 5-6 et 8 parts

- Crème au beurre
- Chocolat Pure Origine Pérou
- Ganache chocolat Pérou
- Biscuit génoise

21€95
la 5-6 parts



BÛCHE FLEUR DE SEL

Existe en 5-6 et 8 parts

- Sabayon caramel
- Coeur fondant au chocolat et fleur de sel
- Biscuit à la noisette
- Génoise au chocolat

21€95
la 5-6 parts



NOUGAT GLACÉ

Existe en 5-6 et 8 parts

- Mousse nougat aux fruits secs

21€95
la 5-6 parts

NOS BÛCHETTES :

- CHOCOLATINE
- GRAND MARNIER®
- FLEUR DE SEL
- VÉNITIENNE
- CITRON MERINGUÉE
- CAFÉ PUR ARABICA

3€60
la bûchette

Photos non contractuelles.

Galettes des rois

NOUVEAU!



GALETTE DU CHEF
Existe en 4, 6 et 8 parts
• Dauphinoise

11€95
la 4 parts

17€50
la 6 parts

21€45
la 8 parts

DISPONIBLE À PARTIR DU 26 DÉCEMBRE 2021



FRANGIPANE

Existe en 4, 6 et 8 parts

- Crème aux amandes



POIRE-CHOCOLAT

Existe en 4, 6 et 8 parts

- Feuilleté au chocolat
- Crème d'amandes
- Chocolat pure origine Vénézuéla
- Poires



CRUMBLE NORMANDE

Existe en 4, 6 et 8 parts

- Pommes poêlées au beurre



FRAMBOISE

Existe en 4, 6 et 8 parts

- Pâte feuilletée
- Crème aux amandes à la framboise



COOKIE COEUR CARAMEL

Existe en 4, 6 et 8 parts

- Sablé cookie aux pépites de chocolat
- Coeur caramel



MACARONNÉE

Existe en 4, 6 et 8 parts

- Macaronade
- Caramel mangue-passion



BELLE-HÉLÈNE

Existe en 4, 6 et 8 parts

- Crème au chocolat
- Poires



FONDANT MYRTILLES

Existe en 4, 6 et 8 parts

- Sablée, briochée
- Myrtilles et amandes effilées, grillées



VENDÉZIENNE

Existe en 4 et 6 parts

- Crème vanille-caramel à base de lait de la ferme des Érables aux Herbiers

11€95 **17€50**
la 4 parts la 6 parts



COURONNE BRIOCHÉE BIO

Existe en 6 parts

- Brioche BIO
- Fruits confits

9€35
la 6 parts



COURONNE BRIOCHÉE

Existe en 6 et 8 parts

- Brioche aux perles de sucre

6€55 **8€25**
la 6 parts la 8 parts



COURONNE BRIOCHÉE PÉPITES DE CHOCOLAT

Existe en 6 parts

- Brioche aux pépites de chocolat

7€65
la 6 parts

Photos non contractuelles.

Pâtisseries festives



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 !

NOS TARTES



TARTE HIVERNALE
Existe en 4 et 6 parts **16€20**
la 4 parts

- Fruits
- Crème au fromage blanc
- Fond sablé biscuité



TARTE EXOTIQUE
Existe en 4 et 6 parts **15€15**
la 4 parts

- Ananas, clémentines, litchis et mangues
- Crème à la vanille
- Fond sablé



NOUVEAU !
FLAN MAISON
Existe en 6 parts
• Flan maison à base de lait de la ferme des Érables aux Herbières
• Fond feuilleté **10€40**
le 6 parts



TARTE AU CITRON
Existe en 4 et 6 parts **12€95**
la 4 parts

- Crème au citron
- Fond sablé



SOUFFLÉ MYRTILLES
Existe en 4, 6 et 8 parts **14€60**
la 4 parts

- Crème et myrtilles
- Fond feuilleté



TARTE AU CHOCOLAT
Existe en 4 et 6 parts **13€75**
la 4 parts

- Ganache au chocolat pure origine Vénézuéla
- mousse au chocolat pure origine Pérou
- Fond sablé



TARTE PAYSANNE
Existe en 4, 6 et 8 parts **10€80**
la 4 parts

- Compotée de pommes
- Pommes poêlées au beurre et miel
- Fond feuilleté



TARTE TATIN
Existe en 4 et 6 parts **13€75**
la 4 parts

- Pommes
- Caramel tatin
- Fond sablé



TARTE PLAQUE
• Plaque crumble abricots/pommes 18 à 21 p. **35€80**
• Plaque tarte aux pommes 28 à 32 p. **43€40**
• Plaque tarte fruits assortis 28 à 32 p. **50€00**

LES CLASSIQUES



SUCCÈS D'HIVER
Existe en 4 et 6 parts **16€05**
le 4 parts

- Biscuit succès noisette
- Crème saveur "pain d'épices"
- Coeur clémentines



TANGO
Existe en 6 et 8 parts **21€60**
le 6 parts

- Mousse au chocolat
- Choux à la crème et Rhum*
- Crème à la vanille
- Biscuit au chocolat
- Biscuit amande



GRAND CRU
Existe en 4, 6, 8, 12, 18 et 24 parts
• Ganache et mousse au chocolat pure origine Pérou et Vénézuéla
• Biscuit à la noix de Pécan



TROIS DÉLICES
Existe en 4, 6, 8, 12, 18 et 24 parts
• 3 mousses au chocolat au lait, blanc et noir
• Biscuit à la noisette
• Génoise au chocolat



CROQUALIN
Existe en 4, 6, 8, 12, 18 et 24 parts
• Mousse au chocolat au lait
• Caramel mou
• Cacahuètes
• Biscuit sablé

14€60
le 4 parts

14€60
le 4 parts

14€60
le 4 parts

LES FRUITÉS



VÉNITIEN
Existe en 4, 6, 8, 12, 18 et 24 parts
• Crémeux mascarpone au Spéculoos®
• Coulis aux fruits des bois
• Biscuit génoise



MANGO
Existe en 4, 6, 8, 12, 18 et 24 parts
• Crémeux passion
• Mousse à la mangue
• Croustillant coco
• Dacquoise coco



CASSE-NOISETTE
Existe en 4 et 6 parts **16€05**
le 4 parts

- Mousse au chocolat caramel
- Feuilletine caramel
- Coulis pommes-poires
- Dacquoise à la noisette

14€60
le 4 parts

14€60
le 4 parts

16€05
le 4 parts

Photos non contractuelles.

Photos non contractuelles.

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

Les chocolats

Click & Collect
 maisonplanchot.com
 COMMANDEZ EN LIGNE !
 C'EST PRÊT EN 24H DANS LA
 BOUTIQUE DE VOTRE CHOIX.



LES BALLOTINS à partir de
 Existe en 32g, 80g, 160g, 220g, 300g, 430g, 600g et 1kg **2€55**
 Assortiment de bonbons de chocolat. les 32g



LES COFFRETS à partir de
 Existe en 130g, 200g, 300g et 400g **13€50**
 Assortiment de bonbons de chocolat. les 130g



LES TABLETTES à partir de
 • tablettes classiques 80g **3€95**
 • tablettes pure origine 80g les 80g
 • tablettes gourmandes 100g
 • tablettes fourrées 100g



BALLOTINS CHOCOLATS BIO à partir de
 Existe en 135g, 200g et 265g **11€95**
 Assortiment de chocolats BIO. les 135g



LES PÉPITES DES SABLES
11€40 200g assortis
6€20 110g noir, lait ou caramel
4€10 70g noir, lait ou caramel
5€15 100g assortis



LES RÉGLETTES **4€50**
 Réglettes de bonbons de chocolat ou palets fourrés, selon vos envies !
 Disponibles à l'unité, 2, 3, 4, 5 ou 6 réglettes. la réglette

Sélection festive

NOS CAKES

12€50 le cake de 500g



NOS MACARONS



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

LES CHOCOLATS DE NOËL



ENTREPRISES, ASSOCIATIONS :
 TARIFS SPÉCIAUX DISPONIBLES SUR NOTRE CATALOGUE !
 FLASHEZ LE CODE ET TÉLÉCHARGEZ-LE
 PLUS D'INFOS EN MAGASIN OU AU 02.51.92.00.22



Repas de fêtes



Menu cotillon

- **ENTRÉE**
 - Bouchée à la reine
- **PLAT AU CHOIX**
 - Parmentier de canard, boudin blanc, pommes, sauce 5 baies
 - Dôme aux deux saumons, poêlée de légumes, sauce crustacés
- **DESSERT**
 - Bûchette au choix
 - Petit pain 1929

16€00
par pers.

SUPPLÉMENTS POUR TOUS LES MENUS :
FROMAGE 2€75 par pers. / LOCATION VAISSELLE (assiette 26cm, couteau, fourchette, cueillère et un verre) 2€00 par pers. /
PIÈCE MONTÉE 1€20 par pers.

Menu festif

- **ENTRÉE**
 - Lingot de chèvre-miel, tomate confite et tagliatelles de courgette marinée
- **PLAT AU CHOIX**
 - Pavé de cabillaud, galette de légumes, sauce dieppoise
 - Filet mignon, gratin dauphinois, sauce pleurottes
- **DESSERT**
 - Bûchette au choix
 - Petit pain 1929

19€00
par pers.



Photos non contractuelles.

Repas de fêtes



Menu nuit étoilée

- **ENTRÉE**
 - Trilogie des saveurs
- **PLAT AU CHOIX**
 - Filet de chapon en croûte farci aux champignons et moelleux de volaille, galette de légumes, sauce au Porto*
 - Brochette de noix de st-Jacques, risotto aux agrumes, sauce potimarron
- **DESSERT**
 - Assiette de mignardises
 - Ballotin 4 chocolats
 - Petit pain 1929

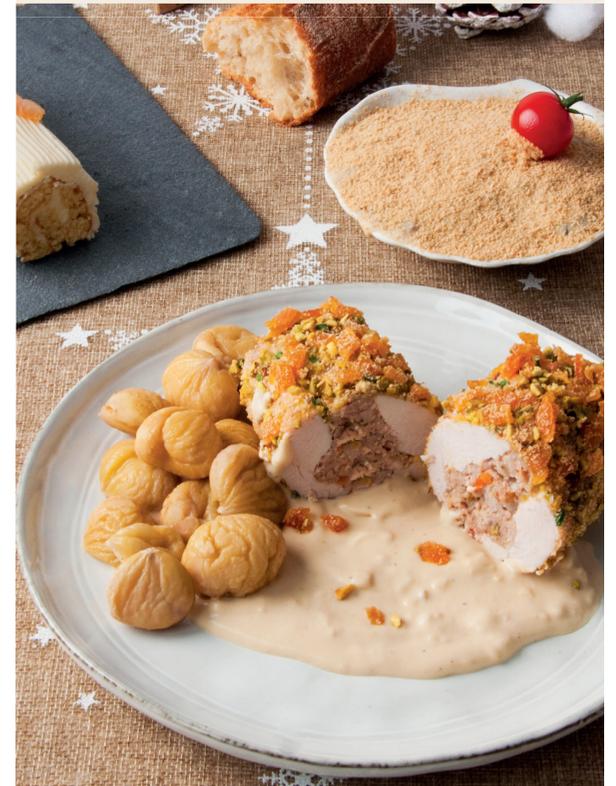
24€00
par pers.

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

Menu réveillon

- **ENTRÉE**
 - Coquille St-Jacques
- **PLAT**
 - Dinde aux marrons revisitée cuite basse température, foie gras, marrons et crème de foie gras
- **DESSERT**
 - Bûchette au choix
 - Petit pain 1929

17€00
par pers.



Photos non contractuelles.

Repas de fêtes



Menu Plancha

(COMMANDE POSSIBLE À PARTIR DE 2 PERSONNES)

• ENTRÉE

- Wrap de poulet
- Canapé au foie gras/abricot
- Pic de jambon de Vendée
- Mini-bun's saumon
- Brochette tomate-mozzarella

• PLAT

- Plancha royale marinée
- Pommes de terre grenailles

• DESSERT

- Assiette de mignardises
- Petit pain 1929

18€00
par pers.

Buffet l'éco

• ENTRÉE

- Carottes râpées
- Taboulé au pain d'épices

• PLAT

- Charcuteries
- Viandes froides
- Brie
- Chips & condiments

• DESSERT

- Tartelette aux pommes
- 3 petits pains 1929

15€00
par pers.

Repas de fêtes



Buffet des gourmets

• ENTRÉE

- Salade mini-pennes Marco-Polo
- Croq'Fraîcheur
- Salade festive

• PLAT

- Wok au choix

• DESSERT

- Gâteau au choix :
Vénitien ou Trois délices
- 2 petits pains 1929

17€00
par pers.

Buffet des fêtes

• ENTRÉE

- Salade festive
- Taboulé au pain d'épices
- Salade deux pommes-saumon

• PLAT

- Wok festif

• DESSERT

- Bûchette au choix
- Macaron
- 2 petits pains 1929

19€00
par pers.

SUPPLÉMENTS POUR TOUS LES MENUS :
FROMAGE 2€75 par pers. / LOCATION VAISSELLE (assiette 26cm, couteau, fourchette, cueillère et un verre) 2€00 par pers. /
PIÈCE MONTÉE 1€20 par pers.

Plateaux repas



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



LE CLASSICO

- **Entrée** : Terrine de saumon et cabillaud
- **Plat** : Salade Caesar
- **Fromage** et son petit pain
- **Dessert** : Gâteau au chocolat Grand cru

15€95
le plateau



LA FORMULE DU JOUR - ON VOUS LIVRE VOTRE REPAS CHAUD !

Lundi

- Taboulé au pain d'épices
- Poulet sauce paysanne, pommes de terre grenailles de Vendée dorées au beurre
- Tartelette aux pommes

Mardi

- Tomate marinée et riz crémeux aux légumes grillés
- Filet de colin sauce moules et ratatouille
- Flan pâtissier au lait de la ferme des Érables aux Herbiers

Mercredi

- Marbré de poisson et crème aigrette
- Joue de porc au Porto* et penne
- Salade de fruits

Jeudi

- Salade paysanne
- Blanquette de volaille façon grand-mère, riz aux champignons
- Gâteau au chocolat : le trois délices

Vendredi

- Assiette de wraps : crudités et mimosa
- Blanquette de la mer, batonnière de légumes, sauce basilic
- Éclair du moment

14€95
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 18€90 !



PLATEAU 1

- Crémeux 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 aigrette
 - Palette du fromager
 - Flan pâtissier



PLATEAU 4

- Foie gras et ses toasts grillés
 - Éffiloché de cabillaud mariné aux épices douces et mini-pennes au pesto, crème aigrette
 - Palette du fromager
 - Crumble pomme-abricot

PLATEAU 5

- Duo de wraps : crudités et mimosa
 - Clafoutis de carottes-brocolis et ses pépites de légumes, sauce aigrette
 - 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 aigrette
- Filet mignon rôti, crème à la moutarde à l'ancienne et galette de légumes
 - Palette du fromager
 - Éclair du moment

18€90
le plateau

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

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)

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.

Photos non contractuelles.

Maison Planchot

Depuis 1929

NOUVEAU LOOK POUR NOS MAGASINS DES HERBIERS CENTRE-VILLE ET CHÂTEAU D'OLONNE !



Nous vous donnons rendez-vous fin novembre pour découvrir le magasin des Herbiers Centre-Ville et notre nouveau concept Maison Planchot !

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 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 G. 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

www.maisonplanchot.com