



<http://www.plaisirs-de-la-table.com>

PLAISIRS DE LA TABLE

S.VINCENT , Cuisinier

4 rue Félix Tisserand

21700 Nuits Saint Georges

✉ : contact@vincent-sam.fr

☎ : 06.24.27.06.97

: 03.80.61.33.47

Objet : Carte et menus

Madame, Monsieur,

C'est avec plaisir que je vous présente ma carte, mes menus et différentes propositions pour vos réceptions.

Je suis à votre écoute afin de collaborer de façon harmonieuse à vos projets. N'hésitez donc pas à me questionner : je mettrai tout en œuvre pour vous satisfaire.

Pour éviter tout désagrément :

Il est impératif de nous confirmer vos commandes au minimum 96 heures à l'avance.

Pour toute réservation supérieure à 30 personnes, des arrhes seront demandés à hauteur de 10% du montant total de notre prestation.

Afin de continuer à vous faire profiter de tarifs particuliers, toute perte ou casse de vaisselle vous sera facturée.

En fonction de l'approvisionnement de certains produits, je pourrai être amené à vous proposer différentes solutions de remplacement.

Cette carte n'est pas valable pour les fêtes de fin d'année : une carte spéciale est à votre disposition sur simple demande.

Les prix indiqués sont valables jusqu'au **30 Novembre 2021**. Ils sont TTC, sans service ni prestation complémentaire.

Cordialement

S.VINCENT



<http://www.plaisirs-de-la-table.com>

PLAISIRS DE LA TABLE

S.VINCENT , Cuisinier

4 rue Félix Tisserand

21700 Nuits Saint Georges

✉ : contact@vincent-sam.fr

☎ : 06.24.27.06.97

: 03.80.61.33.47

Les Entrées Fraicheur

Pressée de sole safranée aux petits légumes, crème de poivrons et oignons rouges	5,90 €
Timbale de rillettes de saumon frais et fumé aux condiments curry mangue	6,80 €
Persillé de saumon aux fines herbes et petits légumes	5,20 €
Marbré de saumon frais et fumé, crème ciboulette aux agrumes	5,70 €
Tartare de saumon frais et fumé sur blinis, sauce yaourt	4,90 €

Les Entrées Froides

Terrine de foies de volaille	2,90 €
Jambon persillé	3,50 €
Pressé de confit de canard, foie gras et pommes	5,90 €
Marbré de volaille et asperges vertes à l'estragon, crème acidulée	4,90 €

Les Entrées Chaudes

Tourte de queues d'écrevisses et légumes, sauce curry	5,30 €
Tarte fine de gambas et crème à l'anis, jus de crustacés	5,90 €
Gratin de gambas et crevettes, crème d'épinards	6,90 €
Tourte de canard et foie gras	6,90 €
Bouchée feuilletée de grenouilles, crème d'ail et persil	6,10 €

Les Foie Gras

Foie gras en croûte de pain d'épices, compote de cassis	9,00 €
Foie gras et purée de figues confites au vin rouge et porto	9,00 €
Pain bagnat au confit de canard, foie gras poêlé et compote d'oignons	9,00 €
Opéra ganache foie gras, pain de mie aux céréales et magret fumé	8,50 €
Foie gras au piment d'Espelette	9,00 €
Foie gras farci au magret fumé	10,00 €

Les Verrines

Tartare de légumes du soleil et salade de perles marines	4,80 €
Velouté de potimarron et crème au lard fumé	4,80 €
Tartare de tomates, taboulé, rouget et sorbet poivrons rouges	5,20 €
Guacamole, tartare de crevettes et gelée de pamplemousse	6,80 €
Chantilly de foie gras, lentilles en gelée et magret fumé	6,80 €

Les Escargots

Cocotte lutée d'escargots, crème d'ail et persil	5,20 €
Tarte fine d'escargots et queues d'écrevisses , jus de persil	4,90 €
Briochette farcie escargots, beurre persillé et noisettes torréfiées	5,20 €
Meurette d'escargots	5,90 €
Gratin d'escargots et pieds de cochon à la moutarde à l'ancienne	5,70 €



<http://www.plaisirs-de-la-table.com>

PLAISIRS DE LA TABLE

S.VINCENT , Cuisinier

4 rue Félix Tisserand

21700 Nuits Saint Georges

✉ : contact@vincent-sam.fr

☎ : 06.24.27.06.97

: 03.80.61.33.47

Les Poissons

Pavé de sandre rôti sur peau, beurre blanc romarin	11,40 €
Dos de cabillaud, sauce Basquaise	8,50 €
Filet de bar poêlé, sauce Provençale	10,00 €
Cannelloni de langoustines, sauce estragon	10,90 €
Filets de sole façon Paëlla	9,90 €
Cassolette de queues d'écrevisses et noix de pétoncles, coulis de crustacés	8,50 €
Filet de flétan, mousseline d'asperges vertes et tomates confites	9,20 €
Noix de St Jacques, velouté de poireaux et Morteau	12,50 €
Filet de dorade en croûte de poivron, velouté de tomates	8,50 €
Médallions de lotte, sauce aux agrumes (prix suivant cours du moment)	15,20 €
Pavé de brochet sauce pôchouse	8,70 €
Filet de St Pierre en écailles de chorizo et purée de courgettes, crème de tomates	9,20 €

Les Viandes

Suprême de pintade aux girolles	9,50 €
Râble de lapin farci à la Provençale	8,90 €
Grenadin de veau aux éclats de morilles	12,00 €
Magret de canard aux griottes	9,50 €
Pot au feu de canard	9,00 €
Tournedos d'aiguillette de canard au piment d'Espelette	10,20 €
Poulet Gaston Gérard	8,50 €
Pavé de selle d'agneau sauce romarin	11,50 €
Souris d'agneau au thym	11,50 €
Jambon braisé sauce Nuitonne	8,50 €
Pavé de rumsteack sauce à l'Époisses	10,00 €
Mignon de porc en croûte de pain d'épices, sauce moutarde à l'ancienne	9,20 €
Cochon de lait confit 12h00, sauce échalotes Porto	9,90 €
Pavé de biche aux baies de cassis	10,90 €
Pavé de daim sauce chasseur	10,90 €

Les Accompagnements

Gratin dauphinois	2,20 €
Millefeuille de pommes de terre, lardons et Comté	2,40 €
Galette de pommes de terre	1,90 €
Embeurrée de pommes de terre à la ciboulette	1,90 €
Pommes de terre grenaille rôties au thym	2,00 €
Poêlée de champignons persillade	1,90 €
Lingot de polenta aux tomates confites	1,90 €
Tonnelet de courgettes aux petits légumes (pièce d'environ 40 g)	1,90 €
Mini ratatouille croquante	1,90 €
Tomate grappe provençale	1,70 €
Moelleux de carottes	1,80 €
Tajine de légumes	2,00 €



<http://www.plaisirs-de-la-table.com>

PLAISIRS DE LA TABLE

S.VINCENT , Cuisinier

4 rue Félix Tisserand

21700 Nuits Saint Georges

✉ : contact@vincent-sam.fr

☎ : 06.24.27.06.97

: 03.80.61.33.47

Les Fromages

Plateau de fromages (3 sortes)	3,00 €
Assiette de fromages (3 sortes)	3,00 €
Fondue d'Époisses servit dans une boule de pain aux noix	4,00 €
Pannequet croustillant au Citeaux	4,00 €

Les Desserts

Entremet lacté caramel et poires poêlées	2,80 €
Verrine Panna Cotta aux framboises	2,60 €
Fondant au chocolat et praliné	2,80 €
Moelleux oranges , Cointreau et ganache	2,80 €
Fondant chocolat blanc, framboises et ganache	2,80 €
Délice au cassis et pain d'épices, coulis fruits rouges	2,70 €
Soufflé glacé au Grand - Marnier	2,60 €
Fondant chocolat, Spéculos et baies de cassis	2,80 €
Tiramisu	2,60 €
Poire pochée au vin et baies de cassis	2,50 €
Croquant poires caramel	2,80 €
Tartelette chocolat noir	2,60 €
Tulipe crème brûlée vanille, framboises et ganache	2,80 €
Demi gaufre croustillante mousse Nutella	2,80 €



<http://www.plaisirs-de-la-table.com>

PLAISIRS DE LA TABLE

S.VINCENT , Cuisinier

4 rue Félix Tisserand

21700 Nuits Saint Georges

✉ : contact@vincent-sam.fr

☎ : 06.24.27.06.97

: 03.80.61.33.47

MENU TERROIR - 15,00 €/p

Jambon persillé
ou
Terrine de foies de volaille

Poulet Gaston Gérard
ou
Pavé de brochet, sauce pôchouse

Assiettes de 3 fromages

Poire pochée au vin et baies de cassis
ou
Délice au cassis et pain d'épices, coulis de fruits rouges

MENU TRADITION - 19,90 €/p

Marbré de volaille au citron
ou
Persillé de saumon aux légumes et fines herbes

Meurette d'escargots, croûtons aillés
ou
Bouchée feuilletée de grenouilles, crème d'ail et persil

Jambon braisé, sauce Nuitonne
ou
Dos de cabillaud sauce Basquaise

Assiettes de 3 fromages

Tiramisu
ou
Tarte abricots pistaches

MENU PRESTIGE - 27,50 €/p

Opéra ganache foie gras, pain de mie aux céréales et magret fumé
Ou
Pressée de sole safranée aux petits légumes, velouté
de poivrons et oignons rouges

Cassolette de queues d'écrevisses et pétoncles, coulis de crustacés
Ou
Filet de dorade en croûte d'oseille, velouté de tomates

Magret de canard sauce griottes
Ou
Mignon de porc pané au pain d'épices,
sauce moutarde à l'ancienne

Assiette de 3 fromages

Moelleux oranges, Cointreau et ganache
Ou
Délice aux fruits rouges, coulis de framboises
(ou dessert de la carte)

MENU PLAISIR - 32,50 €/p

Terrine de foie gras en croute de pain d'épices
Ou
Tarte fine de gambas à l'anis, coulis
de homard

Médaillon de sole aux fruits de mer
Ou
Saint Jacques, velouté de poireaux et Morteau

Grenadin de veau aux éclats de morilles
Ou
Tournedos d'aiguillettes de canard
sauce piment d'Espelette

Assiettes de 3 fromages

Fondant chocolat et praliné
Ou
Soufflé glacé Grand Marnier
(ou dessert de la carte)



<http://www.plaisirs-de-la-table.com>

PLAISIRS DE LA TABLE

S.VINCENT , Cuisinier

4 rue Félix Tisserand

21700 Nuits Saint Georges

✉ : contact@vincent-sam.fr

☎ : 06.24.27.06.97

: 03.80.61.33.47

BUFFET TRADITION - 18,00 €/p

Assortiment de crudités *
Assortiment de charcuteries
Saumon en Bellevue
Viandes froides (rôti de porc, poulet)
Plateau de fromages
Dessert au choix

BUFFET PRESTIGE - 22,00 €/p

Assortiment de crudités *
Assortiment de charcuteries
Saumon en Bellevue
Terrine de poissons
Crevettes bouquet
Viandes froides (rosbeef, rôti de porc, poulet)
Plateau de fromages
Dessert au choix

** 3 sortes au choix parmi les propositions du moment*

PRESTATIONS :

Vaisselle, nappage, pain café : 8,00 € supplémentaires / personne



<http://www.plaisirs-de-la-table.com>

PLAISIRS DE LA TABLE

S.VINCENT , Cuisinier

4 rue Félix Tisserand

21700 Nuits Saint Georges

✉ : contact@vincent-sam.fr

☎ : 06.24.27.06.97

: 03.80.61.33.47

APERITIFS

Gougeres – 0,10€ / pièce

Les Salés – 0,70€ / pièce

Tomate cerise mozzarella basilic
Rillettes de thon
Roulé de dinde aux herbes
Jambon persillé
Brochette chorizo, omelette et poivrons

Les mini Sandwichs – 1,10 € / pièce

Jambon et fromage aux herbes
Jambon cru et beurre
Saumon fumé et crème ciboulette
Poulet et curry
Œufs, tomates mayonnaise
Epoisses
Munster et cumin
Crevettes, salade, mayonnaise

Les Toasts – 0,70€ / pièce

Rouget et tapenade
Rosette
Crevette au curry
Chantilly de saumon fumé

Les Mini Pains Bagnat – 1,70€ / pièce

Thon tomate Pesto
Poulet tomate oignons
Tomate œuf dur salade
Saumon poivron mangue
Confit de canard et foie gras poêlé (supplément 0,50 € / pièce)

Les Chauds

Mini brioche d'escargots à la Bourguignonne	1.00 € / pièce
Mini quiche Lorraine	0.80 € / pièce
Mini quiche au thon et tomate	0.80 € / pièce
Mini quiche aux légumes	0.80 € / pièce
Saucisse en feuilletage	0.60 € / pièce
Tartine tomatade mozzarella basilic	0.80 € / pièce
Tartine Morteau Reblochon	0.90 € / pièce



<http://www.plaisirs-de-la-table.com>

PLAISIRS DE LA TABLE

S.VINCENT , Cuisinier

4 rue Félix Tisserand

21700 Nuits Saint Georges

✉ : contact@vincent-sam.fr

☎ : 06.24.27.06.97

: 03.80.61.33.47

Les Mini Brochettes Chaudes – 1,20 € / pièce

Volaille au curry

Volaille chinoise

Les Mini Wraps – 0,90€ / pièce

Poulet curry

Poulet tomate

Poulet poivron

Crevettes surimi tomate

Crevettes surimi poivron

Les Mini Pains Suédois – 0,90€ / pièce

Saumon fumé Boursin

Rosette beurre

Rosbeef, beurre moutarde

Raifort œufs de lompes

Purée de courgettes chèvre

Les Verrines Salées – 1,40€ / pièce

Avocats, surimi et pamplemousse

Concassé de tomates et chèvre aux herbes

Velouté de poivrons rouges, féta et pignons concassés

Velouté de potimarron et crème au lard fumé

Crème de choux fleurs et saumon fumé

Purée de carottes au cumin et jambon cru

Lentilles corail et chantilly de saumon fumé

Mousse de chèvre, canard fumé et figue

Chantilly de foie gras, Morteau et gelée de coings

Les Sucrés – 0,90€ / pièce

Financier aux pistaches

Moelleux au chocolat

Chou chantilly vanillée

Tartelette citron framboise

Coupelle chocolat, mousse praliné

Paris Brest

Les Verrines Sucrées – 1,40€ / pièce

Brisures de framboises fromages blanc vanillé et miettes de biscuits sablés

Mousse nutella, crème vanillée

Mousse praliné et chocolat blanc

Chantilly, dés de poires et caramel mou