

LES FÊTES
— À LA —
**MAISON
PLISSON**
ALIMENTATION GÉNÉRALE

DÉCEMBRE 2023

NOËL VU PAR

Delphine Plisson

“

AHHH NOËL... ET SES DEUX CAMPS QUI S'OPPOSENT, FERMEMENT, CHAQUE ANNÉE... POUR UN MÊME RÉSULTAT !

1/ Il y a ceux qui ADORENT Noël : sapin livré le 1^{er} décembre, chansons en boucle dans la maison, dimanches à planter des clous de girofle dans les oranges et j'en passe. Ceux-ci ont tout prévu, tout repéré et on les voit déjà rôder dans les étalages de la **Maison Plisson**, papotant avec le traiteur pour trouver une idée qui change un peu, profitant de la visite d'un vigneron pour déguster les premières bulles et s'offrant quelques marrons glacés parce qu'ils sont délicieux et que le calendrier de l'Avent a déjà été dévoré !

2/ Les autres. Ah, les autres... Ils détestent Noël. Du fond du cœur. Ça leur mettrait le bourdon même. Des raisons variées mais un même vague à l'âme rien que de croiser un sapin enguirlandé en ville. On les voit longer les murs, soupirant quand Franck Sinatra sings Christmas dans la **Maison Plisson**, hyperventilant quand ils croisent une bière de Noël en rayon...

Et bien à la **Maison Plisson**, on est comme vous : parmi les 50 personnes qui vous reçoivent, certains adooooorent, d'autres détesssstent Noël. Peu s'affichent « sans opinion ».

L'équipage Plisson se sent particulièrement utile et donc heureux lors de ces Fêtes. Nous avons un superpouvoir en effet : vous régaler. Les 450 producteurs, éleveurs, vigneronns que nous représentons le savent bien : ils se mettent en quinze pour votre plaisir.

Que ce soit pour vous un mauvais moment à passer ou le plus beau jour de l'année, on est là et on est vraiment heureux de vous recevoir.

”



L'APÉRO

PARCE QU'ON AIME BIEN L'IDÉE D'UN APÉRO SOIGNEUSEMENT
ACHALANDÉ OFFRANT UN LARGE CHOIX AUX INVITÉS, CHAQUE
MÉTIER PROPOSE CETTE ANNÉE DE QUOI RÉALISER UN APÉRO
MAISON PLISSON, AUX PETITS OIGNONS. ENTRE AUTRES CHOSSES :



TERRE

Foies gras et terrines maison
préparés avec amour, dans les cuisines de *la Maison Plisson*

-

Charcuteries d'exceptions par **Dierendonck,**
La Conserverie de Belle-Île,
Le porc noir de Bigorre
*Possibilité de les présenter en magnifiques plateaux
faciles à partager, prêts à servir et à déguster.*

-

Boudins blancs truffé
ou super feuilleté au jambon maison.

-

Pâtés croûtes de compétition de **Yohan Lastre Sans Apostrophe**
et délicieuses terrines de **Billot club.**

-

Excellents tartinables
à base de truffe **Plantin & Maison Bigand**
mais aussi les merveilles faites maison par **Evi Evane.**

-

Escargots vraiment français
pour un Noël traditionnel de compèt' !

-

Truffes noires fraîches françaises.

MER

Plateaux de fruits de mer
préparés avec amour par *Tonton* notre écailler,
installé côté marché à partir de la mi-novembre,
demandez-lui ce que vous voulez !

-

Rolls Royce du saumon fumé
dont un rarissime saumon français de l'Adour fumé
et tranché main par la **Maison Barthouil**
mais aussi œufs de poissons et tarama ohlala !

-

Caviar français Sturia
classiques Baeri et Oscietre et dinguerie
Jasmin au goût étonnant, très peu salé.

-

Poutargue moelleuse et artisanale **So Boutargue !**
enveloppée d'une fine couche de cire d'abeille naturelle.



Sur commande,
de très jolis plateaux de crudités de saison variés

LA BOUCHERIE / TRAITEUR

ENTRÉES, PLATS, ACCOMPAGNEMENTS ET DESSERTS... À NOËL, VOUS POUVEZ AUSSI VOUS RÉGALEZ ET METTRE LES PIEDS SOUS LA TABLE... OH LA BELLE IDÉE ! POURQUOI ALORS NE PAS PROFITER CETTE ANNÉE D'UN MENU FESTIF FAIT PLISSON, PRÉPARÉ AVEC DES PRODUITS BRUTS DE SAISON ET ENTIÈREMENT FAIT MAISON ?





POISSONS & FRUITS DE MER

Brochettes de Saint-Jacques marinées

-

Plateaux de fruits de mer
préparés avec amour par notre écailler

-

Antipasti de la mer

VIANDES & VOLAILLES

Poularde, volaille et chapon de Bresse de la **Maison Tauzin**

-

Terrine de foie gras
de Clément notre traiteur maison

-

Suprême de volaille
et sauce vin jaune aux morilles

-

Rôtis farcis festifs
(aux fruits secs, à la truffe, au foie-gras)

ACCOMPAGNEMENTS OU NOËL VÉGÉTARIEN

Risotto aux champignons

-

Gratin dauphinois à la crème d'Isigny

-

Purée de pommes de terre à la truffe

-

Fricassée de champignons...

LE FROMAGE ET LA CRÈMERIE

LES SUPERS FROMAGERS VOUS PROPOSENT LEUR SÉLECTION D'EXCEPTION ET S'OCCUPENT, SI BESOIN, DE LA CONFECTION DE VOTRE PLATEAU DE FROMAGES DANS NOS BOÎTES EN BOIS ARTISANALES.

LE FROMAGE



Fermier truffé du Périgord

Persillé des Aravis

Moelleux du Revard à la truffe

Mont d'Or

Persillé de Tignes

Délice des Aravis

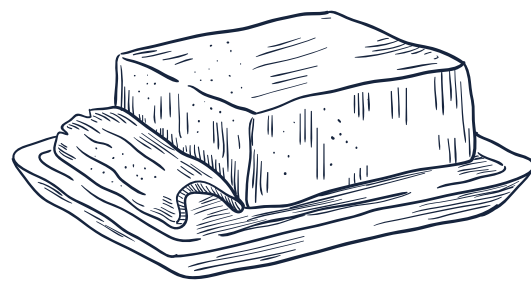
Tomme aux fleurs

Pecorino au poivre

Brillat-savarin à la truffe

Le Roi des cimes

Langres



LA CRÈMERIE

La crèmerie est aussi de la partie avec les fameux beurres de baratte **Bordier**, parfumés vanille, yuzu, sel fumé, Parfaits à cuisiner mais aussi à déguster !

LES FRUITS ET LÉGUMES

LA PLEINE PÉRIODE DES AGRUMES OFFRE D'INCROYABLES PRODUITS DE SAISON, DÉGUSTEZ :



LES FRUITS

Clémentines de Corse, citron caviar, bergamote, cédrat, kumquat...
Les splendides fruits de la Réunion sont eux aussi sur les étals de la Maison Plisson. Litchis, mangues, ananas Victoria, fruits de la passion. Sans oublier les merveilleuses poire passe-crassane, pommes Lechat, kiwi...

LES LÉGUMES

Profitons aussi des crosnes, cerfeuil tubéreux, radis red meat et green meat et dizaines de courges que l'hiver nous offre : courge musquée ou spaghetti, patidou, Jack the little, patisson,..

Des corbeilles de fruits frais et / ou secs sont également disponibles sur commande. Vous précisez à nos primeurs vos envies et votre budget, tout sera prêt.

LA CAVE

LA CAVE DE LA MAISON PLISSON PROPOSE PRÈS DE PLUS DE 300 RÉFÉRENCES : JOLIS VINS, GRANDS CRUS, CHAMPAGNES, SPIRITUEUX FRANÇAIS ET LARGE CHOIX DE SANS ALCOOLS. À OFFRIR OU PARTAGER !



LES CHAMPAGNES

*« Il n’y a pas de moment pour ne pas boire du Champagne ».
Un adage signé Maison Plisson !*

Et ça tombe bien, notre cave propose près de 50 références de Champagne de vignerons respectueux du savoir-faire et des traditions de vinification.

**Champagne Bulles de Craies - Delphine Cazals x Maison Plisson,
Champagne Savart,
Champagne Laherte Frères,
Champagne Ruinart,
Champagne Louis Roederer,
Champagne Bérèche & fils, ...**



crédit photo : @TheTravelbuds

LES SPIRITUEUX

Offrez des spiritueux et faites des heureux ! À *la Maison Plisson*, nous ne proposons que des apéritifs et spiritueux Français, tous sélectionnés sur des critères de goût et de qualité. Et avec ça, vous êtes sûr de ne pas vous tromper et de faire plaisir...

Liqueurs et spiritueux Baccae faits à Paris, rhums arrangés **La Fabrique de l'Arrangé**, apéritif **Lutèce**, pastis **Maison Hamelle X Maison Plisson**, liqueurs et eaux de vie de **L'Alambic parisien**, gin **Melifera**, **cognac Ferrand**, et les fameux cocktails **Maison Plisson**
« *Je n'aime que toi* » et « *Ça sent le sapin* »...

LE VIN

Grands Bourgognes du **Domaine Jean Grivot** *ou du* **Domaine Pierre Damoy**,
Meursaults **Domaine Bohrman**, *ou du* **Domaine Jean-marc Roulot**,
Vins du jura du **Domaine Ganevat**,
très jolie sélection de vins vivants par **Le Vin en tête.**



**Nos vins Français peuvent aussi être
le cadeau parfait, emballés dans un très joli coffret.**

LES DOUCEURS

POUR LES FÊTES, L'ÉPICERIE S'ENRICHIT DE GLACES, GÂTEAUX ET BISCUITS PARFAITS POUR PROFITER D'UN MOMENT DOUX AUPRÈS DE LA CHEMINÉE... ENTRE AUTRES :



LES DOUCEURS

ÉPICERIE

Panettone & Pandoro **Ciao Gusto x Maison Plisson**

Pain d'épices de la **Maison Toussaint**

Manele et petits biscuits moelleux de la **Maison de Biscuiterie Alsacienne**

Spéculoos de la **Maison Dandoy**

CHOCOLATS & CONFISERIES

Les chocolats et confiseries que nous avons dénichées iront à la perfection sur votre table de Fêtes et plairont beaucoup à celles et ceux aimant picorer la gourmandise du bout des doigts...
À retenir :

Tablettes et coffrets de chocolats de chez **Chapon,**

À La mère de famille ou de chez **PLAQ**

Oursons guimauves **dingos Encuentro**

Pâtes de fruits & guimauves **Nwaj X Maison Plisson**

Marrons glacés de toute beauté **Maison Plisson**

Bonbons & pralines de **Mazet**



**Pour ceux qui rêvent déjà de la bûche glacée,
chez nous c'est celle de Bachir qu'il faut déguster !
Et pour les autres, les sélections de glaces et sorbets Glazed
et Philippe Faure sont aussi à retrouver côté marché.**

LES IDÉES CADEAUX

LES COFFRETS PRÊTS À OFFRIR SONT DISPONIBLES DIRECTEMENT EN RAYONS ET PRÉSENTENT UNE SÉLECTION DE NOTRE MARQUE COLLABORATIVE MAISON PLISSON. VOUS POUVEZ AUSSI CHOISIR DE COMPOSER VOUS-MÊME VOTRE COFFRET EN ÉLABORANT LA SÉLECTION DE PRODUITS QUI VOUS PLAÎT. VOUS CHOISISSEZ ENSUITE LE COFFRET CADEAU ET CONFECTIONNEZ AINSI LA PLUS PARFAITE DES ATTENTIONS ET VOUS ÊTES SÛR DE FAIRE PLAISIR CAR TOUT LE MONDE AIME MANGER !



Petite boîte bois, grande boîte bois, petit coffret bleu
grand coffret bleu, coffret bouteille, pochette surprise vichy, ...

LA CARTE CADEAU

**PENSEZ AUSSI À LA CARTE CADEAU DIGITALE MAISON PLISSON :
ELLE OFFRE DU PLAISIR À DISCRÉTION !
NOUS PROPOSONS D'OFFRIR UNE CARTE CADEAU CRÉDITÉE
DU MONTANT DE VOTRE CHOIX, À PARTIR DE 50€.**

*Elle est utilisable pendant 1 an en plusieurs fois dans tous les marchés
frais, secs et liquides - y compris produits d'art de vivre siglés.*

**Nous proposons bien sûr une jolie sélection
de souvenirs Maison Plisson : mugs colorés,
calendrier des fruits et légumes de saison Papier Tigre,
coloriages OMY, bougies Kerzon, ...**

C'est Noël !

**SOYONS DOUX
ET GÉNÉREUX
FAISONS DES
HEUREUX
SOYONS
GOURMANDS
ET BONS**

**SOYONS
MAISON PLISSON**



MAISON PLISSON

ALIMENTATION GÉNÉRALE



93 BOULEVARD BEAUMARCHAIS
75003 PARIS



HORAIRES

DU LUNDI AU SAMEDI 8H30 - 21H
LE DIMANCHE 8H30 - 20H



INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES ET CONTACTS

FACEBOOK / LAMAISONPLISSON
INSTAGRAM / LAMAISONPLISSON

CONTACT@LAMAISONPLISSON.COM



Toute l'équipe de la Maison Plisson vous souhaite
de très belles et gourmandes fêtes de fin d'année.

