



RAYNIER
MARCHETTI
TRAITEUR PARIS

PLUMIER REPAS

Goûts de
LUXe
2009



Gambas safranée au fumet de mer, pointe de feuille d'or.

L'univers du Luxe selon Raynier Marchetti

Saveurs délicates, mets raffinés, parfums subtiles, se glissent dans un étui verni pour venir surprendre les plus grands épicuriens. Qu'importe le moment, qu'importe le lieu, Raynier Marchetti livre luxe et perfection dans des plumiers. Le temps d'un déjeuner d'affaires, bureaux et livings deviennent restaurants gastronomiques.

4 réglettes de 5 bouchées composent les 5 menus Plumiers Repas «Goûts de Luxe»... Admirons, dégustons et partageons.

Partenaires

Bachès
Desnoyer
Georges Bruck
Grand Marnier®
Henras 1820
Petrosian : le caviar
Quatre Homme
Rougier Foie Gras
Tahiti Vanille



RAYNIER
MARCHETTI
TRAITEUR PARIS



PLUMIER REPAS



RAYNIER
MARCHETTI
TRAITEUR PARIS

PL

Pour commander : 01 49 18 38 10 - fax : 01 49 18 90 30 - www.rayniersmarchetti.fr



RAYNIER
MARCHETTI
TRAITEUR PARIS

PLUMIER REPAS

Pour commander : 01 49 18 38 10 - fax : 01 49 18 90 30 - www.rayniersmarchetti.fr



Diamant Noir 70.00€ HT 73.85€ TTC

Les Entrées

Caviar Baeri Impérial à la feuille d'or, puis de mini-concombre en nage givrée balsamique.

Caviar Alverta®, mousseline de chou-fleur à l'écume de raifort.

Salade russe.

Les Plats

Agneau de Lozère rôti, mini-pois au bouillon corsé de volaille.

Pressé d'agneau de Lozère et foie gras à la poudre d'or, courgettes et carottes liée jus au caramel.

Fraîcheur de carottes à l'émulsion de miel au cumin.

Les Fromages Quatre Homme

Reblochon fruité,
Comté doux,
Appenzell,
Emmental savoyard,
Confit de génépi blanc givré.

Les Desserts

Tartelette ambrée à la poire citronnée, éclats de truffe noire,
Truffe au chocolat noir Guanaja noir grand cru,

Marmelade du mendiant, pruneaux, abricots, raisins de Smyrne et amandes, éclats de truffe noire,

Macaron chocolat au lait, truffe noire et poudre d'or,

Guimauve à la truffe noire.



Conseil du Sommelier

Le caviar et les desserts à la truffe noire : Champagne brut Ruinart.
L'agneau rôti de Lozère et le fromage : Bourgogne blanc, Chablis 1er cru, Olivier Savary, 2006 ou un Bordeaux rouge de Margaux, cru bourgeois, Château Paveil de Luze, 2005.

Diamant Vert 50.00€ HT 52.75€ TTC

Les Entrées

Gambas safranée au fumet de mer, pointe de feuille d'or.

Gambas lovée d'une feuille de romaine, concassé d'olives noires à la tomate.

Salade grecque de pleurotes du panicaut.

Les Fromages Quatre Homme

Pont l'Evêque au lait cru,

Fourme de Montbrison,

Comté doux,

Emmental savoyard,

Confit de vin blanc givré.

Les Plats

Filet mignon de veau rôti aux morilles, champignon de Paris au jus de Porto.

Pressé de filet de mignon de veau au bouillon corsé, mousseline de patates douces aux petites pommes au sirop.

Fraîcheur de radis blancs au jus tahina.

Les Desserts

Tartelette kalamansi au citron caviar,

Sphère combawa, kalamansi, mandarine satsuma et citron vert,

Suprême d'orange et pamplemousse au citron caviar,

Macaron pistache à la poudre d'or. Guimauve au combawa.



Conseil du Sommelier

Les gambas : Bourgogne blanc, Chablis 1er cru, Olivier Savary, 2006.
 Le filet mignon de veau et le fromage : Bourgogne blanc, Chablis 1er cru, Olivier Savary, 2006 ou un Bordeaux rouge de Margaux, cru bourgeois, Château Pavie de Luze, 2005.
 Les desserts aux agrumes : Champagne brut Ruinart.



Pour commander : **01 49 18 38 10**

Plumier du Chef

Variez les plaisirs au fil des mois

Tous les mois, notre Chef imagine un nouveau Plumier.

Demandez le menu à nos conseillers clientèle ou consultez-le sur notre site internet.

39.90€ HT 42.09€ TTC

Demandez le menu à notre centre d'appels

01 49 18 38 10

Diamant Blanc 50.00€ HT 52.75€ TTC

Les Entrées

Foie gras poêlée à la réduction de vin rouge, sucette de raisin au sirop.

Strates de foie gras de canard à la truffe noire du Périgord, brioche moelleuse.

Parfait de foie gras de canard aux éclats de truffe noire.

Les Fromages Quatre Homme

Cantal de Salers,
Fourme de Montbrisson,
Laguiole Grand Aubrac,
Saint-Nectaire fermier.
Confit de vin rouge givré.

Les Plats

Filet de bœuf rôti au concassé d'herbes, flan de cèpes à la réduction de caramel.

Filet de bœuf rôti au foie gras, bouquet de légumes à l'huile d'olive vierge.

Fraîcheur de radis verts à l'émulsion de curry rouge.

Les Desserts

Tartelette de chocolat blanc à la vanille de Bora Bora,

Coque de Chantilly à la crème de marron d'Aubenas, vanille de Bora Bora,

Fraîcheur d'ananas à la vanille de Bora Bora,

Macaron vanille de Bora Bora à la poudre d'argent,

Guimauve à la vanille de Bora Bora.



Conseil du Sommelier

Le foie gras et les desserts à la vanille de Bora Bora : Champagne brut Ruinart.
Le filet de bœuf rôti et le fromage : Bordeaux rouge, Lussac St Émilion, Château la Claymore, 2005.

Diamant Jaune 50.00€ HT 52.75€ TTC

Les Entrées

Homard poché au fumet de mer, radis rouge tourné, émulsion d'orange au gingembre.

Homard en tartare lové d'une feuille de courgette, tomates à l'huile d'olive.

Fraîcheur d'héliantis à l'émulsion de vin vieux.

Les Fromages Quatre Homme

Pithiviers au foin,
Pont l'Evêque au lait cru,
Camembert de Normandie,
Brie de Meaux,
Confit de cidre givré.

Les Plats

Suprême et cuisses de pigeon cuit au bouillon corsé de pot de feu, bouquet d'haricots verts et pois gourmands au nori.

Suprême et cuisses de pigeon rôti à la farce de canard aux quatre épices, pomme golden pochée au jus de chocolat.

Fraîcheur de choux rave émulsionné au fruit de la passion.

Les Desserts

Tartelette orange au Grand Marnier®,

Coque de suprême d'orange au Grand Marnier Centenaire®,

Suprême d'orange au Grand Marnier Centenaire®,

Macaron au Grand Marnier® à la poudre de bronze,

Guimauve au Grand Marnier Centenaire®.



Conseil du Sommelier

L'homard : Languedoc blanc, Chardonnay, Laroche, Vin du Pays d'Oc, 2007.
Le pigeon et le fromage : Vallée du Rhône rouge, Châteauneuf-du-pape, Château de la Nerthe, 2004.
Les desserts au Grand Marnier® : Champagne brut Ruinart.

Diamant Rouge 50.00€ HT 52.75€ TTC

Les Entrées

Gambas lovée d'une feuille de romaine, concassé d'olives noires à la tomate.

Foie gras poêlée à l'orange, sucette de raisin au sirop, la réduction de vin rouge.

Homard en tartare lové d'une feuille de courgette, tomates à l'huile d'olive.

Strates de foie gras de canard à la truffe noire du Périgord, brioche moelleuse.

Salade grecque de pleurotes du panicaut.

Les Fromages Quatre Homme

Crottin de Chavignole,
Tomme fraîche,
Picodon,
Bouton de culotte,
Confit de vin blanc givré.

Les Plats

Filet de sole safrané au fumet de crustacés, pleurotes du panicaut et feuille de shiso rouge.

Noix de coquille Saint-Jacques à l'émulsion de coquelicot, bouquet de légumes à l'huile de truffe.

Fraîcheur de carottes jaunes à l'émulsion de citron vert

Les Desserts

Tartelette chocolat noir de Madagascar,

Coque chocolat Madirofolo Madagascar millésime 2007 à la noisette et feuille d'or,

Suprême mangue fruit de la passion au chocolat Madirofolo Madagascar millésime 2007,

Macaron chocolat à la poudre d'or, Guimauve chocolat.



Conseil du Sommelier

L'entrée et les desserts au chocolat : Champagne brut Ruinart.
La sole : Bourgogne blanc, Chablis 1er cru, Olivier Savary, 2006.

La CAVE

Carte des vins dans la limite des stocks disponibles.
Suivant disponibilité des millésimes. Bouteilles de 75 cl.



VINS ROUGES

BOURGOGNE	Côtes de Beaune Village , Domaine Roux, 2006	17.19€ ht - 20.56€ ttc
BORDEAUX	Côtes de Castillon , Château des Demoiselles, 2006	11.35€ ht - 13.57€ ttc
	Lussac St Émilion , Château la Claymore, 2005	13.50€ ht - 16.15€ ttc
	Médoc , cru bourgeois, Château Hourtin-Ducasse, 2002	18.40€ ht - 22.01€ ttc
	Pessac Léognan , Château Tour Léognan, 2006	25.09€ ht - 30.01€ ttc
	Margaux , cru bourgeois, Château Pavéil de Luze, 2005	27.63€ ht - 33.05€ ttc
VALLÉE du RHÔNE	Châteauneuf-du-pape , Château de la Nerthe, 2004	42.07€ ht - 50.32€ ttc
- 10 -		
BEAUJOLAIS	Brouilly , Château des Tours, 2007	13.50€ ht - 16.15€ ttc

VINS BLANCS

BOURGOGNE	Chablis 1er cru , Olivier Savary, 2006	22.37€ ht - 26.75€ ttc
CENTRE	Pouilly fumé , Château de Tracy, 2006	22.50€ ht - 26.91€ ttc
BORDEAUX	Pessac Léognan , Château Tour Léognan, 2006	22.96€ ht - 27.46€ ttc
LANGUEDOC	Chardonnay , Laroche, Vin du Pays d'Oc, 2007	11.50€ ht - 13.75€ ttc
VALLÉE du RHÔNE	Châteauneuf-du-pape , Château de la Nerthe, 2006	44.77€ ht - 53.55€ ttc

VIN ROSÉ

AIX en PROVENCE	Coteaux d'Aix en Provence , St Julien les Vignes	07.32€ ht - 08.75€ ttc
-----------------	---	------------------------

CHAMPAGNES BRUTS NON MILLÉSIMÉS

Laurent Perrier , bouteille	40.00€ ht - 47.84€ ttc
Ruinard , bouteille	50.00€ ht - 59.80€ ttc

EAUX & CIE

GRANDE SOURCE MINÉRALE MINÉRALE GAZEUSE	Vittel , 1,5 l	02.37€ ht - 02.50€ ttc
	Évian , 1,00 l	02.37€ ht - 02.50€ ttc
	San Pellegrino , 1,00 l	02.37€ ht - 02.50€ ttc
LES PLUS	Coca Cola ou Coca Cola light , 33 cl	01.80€ ht - 01.90€ ttc
JUS DE FRUITS COMMERCE ÉQUITABLE	Orange , 1,00 l	05.29€ ht - 05.58€ ttc
	Ananas , 1,00 l	05.29€ ht - 05.58€ ttc
DIVERS		

Petit pain issu de l'agriculture biologique
Tire-bouchon Raynier Marchetti
Boîte de 9 macrrons assortis

00.70€ ht - 00.74€ ttc
02.00€ ht - 02.39€ ttc
07.00€ ht - 08.37€ ttc

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Les conditions générales de vente sont disponibles au dos du bon de commande.

Commande



Tartelette de chocolat blanc à la vanille de Bora Bora



Macaron chocolat à la poudre d'or

Ouverture du centre d'appels

Du lundi au jeudi de 8h30 à 18h30 et le vendredi de 8h30 à 17h30.

Passage de commande

La veille avant 18h30 ou le jour même avant 11h30.

Moyens de commande

01 49 18 38 10

E-mail : dl@dejeunerlivre.fr

Internet : www.dejeunerlivre.fr

Téléphone : 01 49 18 38 47

Fax : 01 49 18 90 30

Pratique

Payez par Carte Bancaire

Livraison

Horaires de livraison

7 jours sur 7, de 10h00 à 21h00 à Paris et
région parisienne ([voir zones de livraison](#)).

Selon l'heure souhaitée livraison dans un créneau de 2h00.

Forfaits de livraison

Avant 18h00

Zone 1 : 22.56€ ht - 23.80€ ttc

Zone 2 : 29.40€ ht - 31.02€ ttc

Zone 3 : 43.20€ ht - 45.58€ ttc

Après 18h00

Zones 1 et 2 : 36.00€ ht - 37.98€ ttc

Dimanches et jours fériés prix unique de 45.58€ ht.

Devis sur mesure pour les commandes particulières

Pratique >>> Télécharger la plaquette et le
bon de commande sur www.dejeunerlivre.fr

Zones de livraison
Paris / région parisienne



RDB S.A.S.
89, boulevard Malesherbes - Paris 8^e

Photos : Jean-François RIVIÈRE
Direction de création : Gaëlle POGGIALE
Création culinaire salée : Paul PIERRON
Création culinaire sucrée : Hugues POUGET

Tous droits réservés

Photos et suggestions de présentation non contractuelles
Plaquette imprimée en novembre 2008



**RAYNIER
MARCHETTI**
TRAITEUR PARIS

