

## COMPOSEZ VOTRE BUFFET

Crudités au choix 250g/personne

- **Les traditionnelles** : Piémontaise ou exotique ou pâtes méli mélo ou carottes ou rémoulade ou betteraves ou chou ou vendéenne ou taboulé.....2,40 €
- **Les originales** : Périgord ou créole ou landaise ou perles marines ou pêcheur.....2,80 €

### Charcuterie

- Terrines assorties (chef+rillettes).....1,20 €
- Charcuterie coupée (saucisson à l'ail, rosette, salami, andouille).....1,45 €
- Charcuterie (1/2 tranche de jambon blanc, saucisson à l'ail, rosette, salami, andouille).....2,00 €
- Charcuterie assortie (jambon blanc, pâté, salami, rosette, saucisson à l'ail, andouille).....2,85 €

### Viandes froides (3 morceaux par personne)

- Rôti de boeuf, rôti de porc, jambon de Bayonne, poulet.....3,30 €
- Mogettes.....1,20 €
- Ratatouille Maison.....1,65 €
- Chips.....0,50 €

### Fromages

- Camembert portion + beurre.....0,50 €
- Plateau de brie + emmental + beurre.....1,00 €
- Plateau assorti brie - St Nectaire - emmental - chèvre + beurre.....1,65 €
- Pain 1/2 baguette.....0,50 €
- Petit pain individuel.....0,50 €

## NOS FORMULES

### Buffet Le Tradition 9,95 €

- Crudités (3 au choix dans la gamme traditionnelle)
- Terrines assorties
- Viandes Froides (3 morceaux/ pers)
- Chips
- Plateau Brie/Emmental
- Craquante aux Pommes ou Grillé framboise
- Pains

### Buffet Le Gourmet 12,95 €

- Crudités (3 au choix dans la gamme originale)
- Plateau de terrine de Saumon/St Jacques Maison et sa sauce
- Viandes Froides (3 morceaux/ pers)
- Ratatouille Maison
- Plateau de Fromages assortis
- Tiramisu ou Tartelette façon crumble
- Pains

## DESSERTS

- Trois délices .....3,50 €
- 1/2 part craquant chocolat + 1 mini verrine fruits rouges et sa mousse poire
- Mignardises gourmandes 3 par personne.....2,95 €
- 1/2 part entremet chocolat et son dôme mangue passion .....2,95 €
- Dessert du moment .....2,95 €
- Fraisier.....2,80 €
- Tartelette fraise ou fruits de saison .....2,70 €
- Millefeuille au caramel beurre salé .....2,55 €
- Tiramisu .....2,30 €
- Tartelette façon crumble .....2,55 €
- Éclair café ou chocolat.....1,90 €
- Salade de fruits frais .....1,80 €
- Craquante aux pommes ou Grillée framboise.....1,70 €
- Corbeille de fruits de saison .....0,80 €

## NOS PLATEAUX REPAS

- Crudités
- Charcuterie
- Viandes froides
- Un paquet de chips
- Part de camembert + beurre
- Craquante aux pommes
- Pain

8,50 €

Possibilité de transformer cette formule par un plat chaud, du poisson ....

## MENU ENFANT

6,50 €

- Une barquette de crudités (150g) Macédoine ou exotique + Une tranche de jambon blanc ou Une tranche de rôti cuit + Un paquet de chips + Dessert Boisson Surprise

- Charcuterie coupée (1/2 tranche de jambon blanc, rosette, mousson de canard) + Une part de 200 g Haché parmentier + Dessert Boisson Surprise



# Carte Traiteur

POUR  
VOS GRANDS INSTANTS  
ET VOS PETITS MOMENTS  
**GOURMANDS**

1 rue de la Gare - L'Oie  
85140 Essarts en Bocage  
tél. : 02 51 66 04 65

18 rue Général de Gaulle  
85140 Essarts en Bocage  
tél. : 02 51 62 83 25



www.chaigneau-traiteur.fr  
olivier.chaigneau0234@orange.fr



## ENTRÉES FROIDES

Farandole des gourmands.....	6,65 €
(Foie gras 30gr, magrets fumés et sa compotée d'oignons, salade de St Jacques...)	
Assiette nordique.....	6,65 €
(Merrine, surimi, crevette, saumon fumé, perles marines, 1/2 oeuf mimosa)	
Assiette de saison.....	6,45 €
(Melon, jambon de Bayonne, pain courgette, merrine, asperge, 1/2 oeuf mimosa)	
Trilogie des saveurs <b>NOUVEAU</b> .....	6,45 €
(Mousseline Saumon St Jacques, saumon fumé, perles marines)	
Verrine fraîcheur.....	4,50 €
Coquille merlu mayonnaise.....	3,45 €
Coquille macédoine surimi mayonnaise.....	3,25 €

## ENTRÉES CHAUDES

Coeur de merlu (80g) sur son lit de p'tits légumes en panibois sauce beurre blanc.....	5,20 €
Gratin de fruits de mer (180 gr).....	4,95 €
Coquille Saint-Jacques (140 gr).....	3,15 €

## POISSONS CHAUDS

Bateau du pêcheur (3 poissons différents et ses petits légumes).....	6,65 €
Noix de St Jacques et ses petits légumes sauce hollandaise.....	6,65 €
Lotte à l'américaine.....	6,55 €
Couronnes de limandes et sa sauce aux éclats de chorizo <b>NOUVEAU</b> .....	6,35 €
Coeur de merlu (120g) et sa julienne de légumes en cassolette.....	6,20 €

Sauce au choix : Hollandaise - Sauce Beurre blanc

## LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

Riz camarguais.....	1,65 €
Flan de légumes du soleil.....	1,45 €
Duo de carottes.....	1,45 €

## LES FORMULES

P'tite faim (à partir de 10 pers.)	5,90 €	1 mini Verrine
		2 Toasts
Grand'Faim (à partir de 10 pers.)	11,50 €	1 mini brochette cocktail
		1 Mini-Burger
		1 sandwich Nordique
		2 mini brochettes cocktail
		1 mini Salade + 1 mini Verrine
		Sandwichs viande (2)
		Sandwich poisson (1)
		Sandwich fromage (1)
		Assortiment de 3 Mignardises

## MENU

21,10 €

Noix de St Jacques aux légumes sauce Hollandaise  
ou  
Farandole des gourmands  
ou  
Trilogie des Saveurs  
—  
Joue de porc à la Bordelaise  
ou  
Mini rôti de poularde et sa sauce  
ou  
Mignon de Porc sauce à l'ail  
et

Pommes dauphines maison  
ou Cube de patate douce  
& son confit d'oignons

2 Légumes au choix

Flan de légumes du soleil  
ou Duo de carottes

Salade verte et sa vinaigrette  
Ronde des fromages (4 sortes)

Desserts : 1/2 part d'entremet chocolat et son dôme mangue passion  
ou mignardises gourmandes

Pain

## COCKTAIL DÎNATOIRE

Carré Nordique (45 sandwichs).....	25,00 €
Carré du Terroir (45 sandwichs).....	25,00 €
Navettes briochées (les 20 ) (saumon et mousse de thon).....	26,50 €
Mini Sandwich (les 20 ) rosbeef, rôti de porc, jambon de Bayonne.....	25,50 €
Plateau de mini-burger du Terroir (les 20 ).....	19,50 €
Plateau de mini burger du Pêcheur (les 20 ).....	19,50 €
Boule Pic cocktail (les 30 ).....	19,50 €
Mini verrine cocktail (les 15 ).....	21,00 €
Toast assortis ( le plateau de 15 ) (charcuterie + poisson ).....	14,75 €
Trilogie de charcuterie (l'assiette pour 10 personnes ) Mini rillaux, boudins noirs, rosette.....	13,50 €
Mignardises gourmandes plateau de 15.....	14,75 €
plateau de 40.....	39,35 €

## NOS VIANDES

Pavé de boeuf sauce Poivre Vert.....	6,55 €
Joue de porc à la bordelaise confite Maison.....	6,55 €
Mini rôti de poularde et sa sauce.....	6,55 €
Mignon de porc sauce à l'ail.....	6,25 €
Cuisse de canard confite Maison.....	6,05 €
Cassolette de veau Madère champignons.....	6,05 €
Rôti de veau et sa sauce.....	5,90 €
Rôti de boeuf précuit (à manger chaud).....	5,65 €
Langue de boeuf sauce Madère et ses pommes vapeur.....	5,55 €
Suprême de pintade et sa sauce.....	5,45 €
Jambon à l'os et son gratin aux cèpes <b>NOUVEAU</b> .....	6,50 €
Jambon au Porto.....	4,25 €

## NOS GARNITURES

Pommes dauphines Maison *.....	1,95 €
Galet de pommes de terre et sa duxelle de champignons <b>NOUVEAU</b> .....	1,95 €
Cube de patate douce et son confit d'oignons.....	1,75 €
Riz camarguais.....	1,65 €
Flan de légumes du soleil.....	1,65 €
Duo de carottes <b>NOUVEAU</b> .....	1,45 €
Champignons cuisinés.....	1,45 €
Gratin Dauphinois aux cèpes.....	1,45 €
Rapé de pommes de terre.....	1,30 €
Salade verte.....	0,45 €

## NOS SPÉCIALITÉS

SUR COMMANDE MINIMUM 10 PERS.

Cochon de lait entier tranché minimum 30 pers.....	6,30 €
à partir de 45 pers.....	6,15 €
Jambalaya <b>NOUVEAU</b> .....	6,25 €
Chili con carne.....	5,10 €
Choucroute de la mer.....	6,75 €
Choucroute garnie.....	6,25 €
Paëlla (poulet, porc, crevette).....	6,25 €
Cassoulet Maison.....	6,25 €
Couscous 3 viandes (boeuf, poulet, merguez).....	6,25 €
Blanquette de veau.....	6,05 €
Tajine de poulet et sa semoule.....	5,80 €
Civet de boeuf et ses pommes vapeur.....	6,05 €
Rougaille saucisses et son riz camarguais.....	6,00 €
Pot au feu.....	5,35 €
Sauté de porc à l'indienne.....	5,30 €
Poulet basquaise.....	5,05 €
Tartiflette et sa salade verte (400g/pers).....	5,80 €
Lasagnes Maison (400g/pers).....	5,25 €
Parmentier de canard (400g/pers en plat).....	5,10 €
Hachi parmentier (400g/pers en plat).....	3,65 €
Enfants (150g/pers).....	1,75 €

\* ces produits ne conviennent pas en Norvégienne