

Menu
Lutin

6,50€

Filet de poulet
façon corn flakes

Galette de pommes
de terre

Dessert en fête

Boisson

Surprise

Joyeux Noël !

CHERS CLIENTS , POUR LE CONFORT DE VOTRE RÉCEPTION ,
POUR L' ACHAT D'UN MENU RÉVEILLON ,
SA COMPOSITION SERA LA MÊME POUR TOUS VOS INVITÉS.
A PARTIR DE 10 PERSONNES, VOUS POURREZ COMPOSER VOTRE MENU
DE 2 CHOIX DIFFÉRENTS EN QUANTITÉS IDENTIQUES
(EXEMPLE: 5 NOIX DE ST JACQUES ET 5 FOIE GRAS DE CANARD)

Veuillez passer
vos commandes avant :

le dimanche 15 décembre 2019
pour Noël

le dimanche 22 décembre 2019
pour le Jour de l'An

Aucune commande ne sera prise en
compte après ces dates

Hélène et Olivier
CHAIGNEAU

1 rue de la Gare - L'OIE - 85140 ESSARTS EN BOCAGE

Tél. 02 51 66 04 65

18 rue Général de Gaulle - LES ESSARTS - 85140 ESSARTS EN BOCAGE

Tél. 02 51 62 83 25

E-mail : olivier.chaigneau0234@orange.fr

www.chaigneau-traiteur.fr

REJOIGNEZ-NOUS SUR



MAISON
CHAIGNEAU

BOUCHERIE
CHARCUTERIE
TRAITEUR

PRESENTATION DES PLATS DE FETES
AU MAGASIN DE L'OIE
VENDREDI 6, SAMEDI 7 et DIMANCHE 8 décembre

... de la lumière dans vos assiettes

MENU À 19,90 €

Tatin feuilleté pommes foie gras
aux boudins blancs*

ou

Gratin de fruits de mer

Gourmand de chapon aux marrons
et fruits secs et sa sauce

ou

Rôti de veau de lait sauce morilles

2 Légumes au choix

Gratin dauphinois aux cèpes
ou Poêlée de champignons

&

Duo carottes ou
Crumble légumes

Salade verte et sa vinaigrette

Ronde des fromages

Tiramisu

ou

Bûchette MAISON LORIEAU :
Passion/Framboise ou La Royale (chocolat)

Petit Pain "La Pétrie"

A LA CARTE

Mini tourte aux escargots... NOUVEAU3,95 €
Gratin de fruits de mer (180 gr).....4,90 €
Tatin feuilleté pommes foie gras aux boudins blancs... NOUVEAU5,00 €
Foie Gras de canard Maison (50 g)
ses magrets fumés et sa compotée d'oignons.....6,65 €
Farandole des gourmands (Foie Gras de Canard, Magrets fumés, Salade de St-Jacques).....6,65 €

Coeur de Merlu et ses petits légumes sauce beurre blanc.....4,95 €
Lotte à l'Américaine... NOUVEAU6,55 €
Noix de St jacques aux légumes sauce Hollandaise.....6,65 €

Gourmand de chapon aux marrons et fruits secs et sa sauce... NOUVEAU ...5,90 €
Rôti de veau de lait sauce morilles... NOUVEAU5,90 €
Rôti de cerf sauce Grand-Veneur6,45 €
Joue de porc confite Maison à la Bordelaise.....6,55 €
Mini rôti poularde et sa sauce ... NOUVEAU6,55 €
Chapon cuisiné sauce Girolles.....6,55 €
Pavé de bœuf sauce Poivre vert.....6,55 €

NOS GARNITURES

Pommes dauphines Maison1,95 €
Galet de pomme de terre et sa duxelle de champignons... NOUVEAU1,75 €
Lingot brocolis/ratatouille... NOUVEAU1,75 €
Fondant butternut potiron carotte ... NOUVEAU1,75 €
Flan de légumes du soleil1,65 €
Riz camarguais.....1,65 €
Crumble de légumes.....1,45 €
Gratin de pomme de terre aux cèpes.....1,45 €
Duo carottes.....1,45 €
Poêlée de champignons.....1,45 €
Galette de pomme de terre.....0,80 €

MENU À 25,50 €

Mises en bouche

Foie gras de canard MAISON
ou Farandole des gourmands

ou Noix de Saint Jacques aux légumes sauce Hollandaise

Lotte à l'Américaine

ou Mini rôti de poularde et sa sauce

ou Joue de porc à la Bordelaise

ou Chapon cuisiné sauce Girolles

ou Pavé de bœuf sauce poivre vert

2 Légumes au choix

Pommes dauphines
ou Fondant butternut potiron carotte
ou Galet de pomme de terre
et sa duxelle de champignons

Lingot brocolis/ratatouille
& ou Flan de légumes du soleil
ou Riz camarguais

Salade verte et sa vinaigrette

Ronde des fromages

ou Croustillant de chèvre et confit de figues

Trois délices : mini verrine fruits rouges,
1/2 part craquant chocolat et sa mousse poire

ou

Bûche gourmande MAISON LORIEAU :
La Belle Hélène ou La Caramel
ou La Nougat/framboise ou La Croustillante

Petit Pain "La Pétrie"