

Composez votre buffet

CRUDITÉS AU CHOIX (250g/pers.)

Les traditionnelles : piémontaise ou exotique ou pâtes méli-mélo ou carottes ou rémoulade ou betteraves ou chou ou vendéenne ou taboulé.....2,65€

Les originales : Périgord ou créole ou landaise ou perles marines ou pêcheur.....3,15€

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, rosette, saucisson à l'ail, andouille).....2,85€

VIANDES FROIDES (3 morceaux/pers.)

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

FROMAGES

Camembert en portion + beurre.....0,50€
Plateau : brie, emmental, beurre.....1,00€
Plateau assorti : brie, St Nectaire, emmental, chèvre + beurre.....1,65€
Pain 1/2 baguette.....0,50€
Petit pain individuel (La Pétrie).....0,60€

Nos Formules

BUFFET LE TRADITION.....9,95€

Crudités (3 au choix dans la gamme traditionnelle)
Terrines assorties
Viandes froides (3 morceaux/pers.)
Chips
Plateau de fromages (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 maison Saumon/St Jacques et sa sauce
Viandes froides (3 morceaux/pers.)
Ratatouille
Plateau de fromages assortis
Tiramisu ou tartelette façon crumble
Pains

Dessert

Trois délices (1/2 part craquant chocolat, 1 mini verrine fruits rouges et sa mousse poire).....3,50€
Entremet chocolat (1/2 part) et son dôme mangue-passion.....2,95€
Mignardises gourmandes (3/pers.).....2,95€
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 Grillé framboise.....1,70€
Corbeille de fruits de saison.....0,80€

Nos plateaux Repas

8,50€

Plateau composé de : Crudités / Charcuterie / Viandes froides / Chips
Camembert portion & beurre / Craquante aux pommes / Pain
Possibilité de transformer cette formule par un plat chaud, du poisson...

Menus 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

OU

Charcuterie coupée
(1/2 tranche de jambon blanc,
rosette, mousson de canard)
Hachis parmentier
(1 part de 200g)

Dessert
Boisson
Surprise

Dessert
Boisson
Surprise

MAISON
CHAIGNEAU
BOUCHERIE
CHARCUTERIE
TRAITEUR

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



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



POUR VOS GRANDS INSTANTS &
VOS PETITS MOMENTS GOURMANDS !



MAISON
CHAIGNEAU
BOUCHERIE
CHARCUTERIE
TRAITEUR

Carte Traiteur

Entrées Froides

Mille-Feuilles fraîcheur (8 personnes)	24,50€
Farandole des gourmands (Foie gras 30g, magrets fumés et sa compotée d'oignons, ...).....	6,65€
Assiette nordique (Merrine, surimi, crevette, saumon fumé, perles marines, 1/2 œuf mimosa).....	6,65€
Assiette de saison (Melon, jambon de Bayonne, pain courgette, merrine, asperge, 1/2 œuf mimosa).....	6,45€
Trilogie des saveurs (Mousseline saumon/St Jacques, saumon fumé, perles marines).....	6,45€
Verrine fraîcheur.....	4,50€
Coquille merlu mayonnaise.....	3,45€
Coquille macédoine surimi mayonnaise.....	3,25€

Entrées Chaudes

Cœur de merlu (80g) sur son lit de p'tits légumes en panibois, sauce beurre blanc.....	5,20€
Gratin de fruits de mer (180g)	4,95€
Coquille St Jacques (140g)	3,35€

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 limande et sa sauce aux éclats de chorizo.....	6,35€
Cœur de merlu (120g) et sa julienne de légumes en cassolette	6,20€

Sauce au choix : hollandaise ou beurre blanc

Légumes d'accompagnement

Riz camarguais	1,90€
Flan de légumes du soleil	1,90€
Duo de carottes.....	1,60€

Pour toute commande, un chèque de caution de 30€
vous sera demandé pour le retour du matériel.

www.chaigneau-traiteur.fr

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 2 légumes au choix :
Pommes dauphines maison
ou Cube de patate douce et son confit d'oignons
ou Flan de légumes du soleil
ou Duo de carottes

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

Entremet chocolat (1/2 part) et son dôme mangue passion
ou Mignardises gourmandes

Pain

Cocktail Dinatoire

NOUVEAU

Plateau Tapas (mini rillaux, boudins noirs, dés de fromages, saucisson sec,...).....	14,50€
Carré nordique (45 sandwiches).....	25,00€
Carré du terroir (45 sandwiches)	25,00€
Navettes briochées : saumon et mousse de thon (les 20)	26,50€
Mini sandwiches : rosbeef, rôti de porc, jambon de Bayonne (les 20)	25,50€
Plateau de mini-burgers du terroir (les 20)	19,50€
Plateau de mini-burgers du pêcheur (les 20).....	19,50€
Boule pic-cocktail (les 30).....	19,50€
Mini verrines cocktail (les 15).....	21,00€
Toasts assortis : charcuterie, poisson (le plateau de 15)	14,75€
Mignardises gourmandes	
- Plateau de 15.....	14,75€
- Plateau de 40.....	39,35€

Nos Viandes

Pavé de bœuf, 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'ancienne	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 bœuf précuit (à manger chaud).....	5,65€
Langue de bœuf, 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	6,50€
Jambon au Porto.....	4,25€

Nos Garnitures

Pommes dauphines maison (ne convient pas à la Norvégienne)	2,40€
Pommes de terre grenailles	2,20€
Galet de pommes de terre et sa duxelle de champignons	1,85€
Cube de patate douce et son confit d'oignons.....	1,75€
Riz camarguais	1,90€
Flan de légumes du soleil	1,90€
Duo de carottes.....	1,60€
Champignons cuisinés.....	1,60€
Gratin dauphinois aux cèpes	1,60€
Râpé 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.....	6,30€
Jambalaya	6,25€
Chili con carne.....	5,10€
Choucroute de la mer.....	6,75€
Choucroute garnie	6,65€
Paëlla (poulet, porc, crevette).....	6,65€
Cassoulet maison.....	6,65€
Couscous 3 viandes (bœuf, poulet, merguez).....	6,65€
Blanquette de veau	6,05€
Civet de bœuf	
et ses pommes vapeur	6,05€
Tajine de poulet et sa semoule.....	5,80€
Rougaille saucisses et son riz camarguais.....	6,00€
Sauté de porc à l'indienne et son riz camarguais	6,95€
Tartiflette et sa salade verte (400g/pers.)	5,80€
Lasagnes maison (400g/pers.).....	5,25€
Parmentier de canard (400g/pers. en plat).....	5,10€
Hachis parmentier - 400g/pers. (en plat).....	3,95€
- 200g/pers. (enfants).....	2,15€