Nos Formules

BUFFET *LE TRADITION* 11,50€

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* 13,95€

Crudités (3 au choix dans la gamme originale)
Plateau de terrine de poisson «Maison» et sa sauce
Viandes froides (3 morceaux/pers.)
Ratatouille
Plateau de fromages assortis
Tiramisu *ou* tartelette façon crumble
Pains

Composez votre buffet

Dans la limite des stocks disponibles.

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 ..... 2,85€

Les originales : Périgord ou créole ou landaise ou perles marines ou pêcheur ..... 3,35€

CHARCUTERIE

Terrines assorties (chef, rillettes) ..... 1,50€
Charcuterie coupée (saucisson à l'ail, rosette, salami, andouille) ..... 1,85€
Charcuterie du chef (1/2 tranche de jambon blanc, saucisson à l'ail, rosette, salami, andouille) ... 2,45€
Charcuterie assortie (jambon blanc, pâté, rosette, salami, saucisson à l'ail, andouille) ..... 3,30€

VIANDES FROIDES (3 morceaux/pers.)

Rôti de bœuf, rôti de porc, jambon de Bayonne, poulet ..... 3,45€
Ratatouille ..... 1,65€
Mogettes ..... 1,20€
Chips ..... 0,50€

FROMAGES

Camembert en portion + beurre ..... 0,70€
Plateau : brie, emmental, beurre ..... 1,20€
Plateau assorti : brie, St Nectaire, emmental, chèvre + beurre ..... 2,20€
Pain 1/2 baguette ..... 0,50€
Petit pain individuel ..... 0,60€

Desserts

Mix cocktail sucré à partager : mini-verrine, macaron,croquant chocolat,...(les 30) .... 32,00€
Mignardises gourmandes (les 3) ..... 3,95€
Composez votre Trio Gourmand : panacotta caramel, mousse poire en verrine, muffin fruits rouges, macaron, demi-craquant choco, chou praliné enrobé de chocolat, tartare de fraise en verrine ..... 3,65€
Dôme mangue passion et sa verrine sucrée ..... 3,25€
Tartelette aux fruits frais ..... 2,95€
Tartelette façon crumble ..... 2,75€
Tiramisu ..... 2,45€
Éclair café ou chocolat ..... 2,30€
Craquante aux pommes ou Grillé framboise ..... 2,20€
Flan nature ..... 2,20€
Corbeille de fruits de saison ..... 1,00€

Nos plateaux Repas 9,50€

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
Dessert
Boisson
Surprise

OU

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

MAISON CHAIGNEAU
BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

1 rue de la Gare
85140 L'OIE
Tél : 02 51 66 04 65

18 rue Général de Gaulle
Les Essarts
85140 ESSARTS EN BOCAGE
Tél : 02 51 62 83 25

ARTISAN BOUCHER

Mail : olivier@maisonchaigneau.fr
www.chaigneau-traiteur.fr

Bœuf Cécilien

Création & Impression : SOULARD • Dans la limite des stocks disponibles • Photos non contractuelles • Suggestions de présentation • Tarifs en vigueur au 01/01/2024

Conseil

Savoir-Faire

Qualité

Convivialité

Proximité

MAISON CHAIGNEAU
BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

Carte Traiteur 2024

Cocktail Dînatoire

Dans la limite des stocks disponibles.

Mix Cocktail salé à partager (Navette graines de pavot, verrine, brochette apéro,... (les 30) .. 30,00€
Plateau de mini-burgers du terroir (les 20) ..... 24,50€
Plateau de mini-burgers du pêcheur (les 20) ..... 24,50€
Mini Verrines (les 15) ..... 22,50€
Plateau Tapas (mini rillaux, boudins noirs, dés de fromages, chorizo,...) ..... 15,50€
Carré du terroir (45 sandwichs) ..... 26,50€
Navettes briochées : saumon et mousse de thon (les 20) ..... 29,50€
Mini sandwichs : rosbeef, rôti de porc, jambon de Bayonne (les 20) ..... 28,50€

Nos spécialités «façon bocal» :

Parmentier de canard à la patate douce façon bocal ..... 5,95€
Éclats de St Jacques et ses petits légumes sauce hollandaise façon bocal ..... 5,95€

Faites-vous plaisir avec une note sucrée !

Mignardises Gourmandes (les 3) ..... 3,95€
Mix cocktail sucré à partager : mini-verrine, macaron,croquant chocolat,...(les 30) .... 32,00€

Entrées Froides

Dans la limite des stocks disponibles.

Gourmandise du Terroir
(Tatin de foie gras 60g et sa compotée d'oignons, filets mignons fumés, verrine...) NOUVEAU ..... 7,25€
Assiette nordique
(Crumble aux deux saumons, crevette, saumon fumé et sa sauce) ..... 6,95€
Assiette de saison
(Melon, jambon de Bayonne, pain courgette, pain de poisson «Maison», asperge, 1/2 œuf mimosa) ... 6,75€
Coquille merlu mayonnaise ..... 3,65€
Mille-Feuilles fraîcheur (suivant saison) pour 8 personnes ..... 26,50€

Entrées Chaudes

Croustillant de canard ..... NOUVEAU .. 5,55€
Parmentier de canard à la patate douce façon bocal ..... 5,95€
Cœur de merlu (80g) sur son lit de p'tits légumes et sa sauce ..... 5,50€
Cocktail de fruits de mer (180g) ..... 5,25€
Coquille St Jacques (140g) ..... 4,45€

Poissons Chauds

Noix de St Jacques, gambas et ses p'tits légumes, sauce hollandaise.. NOUVEAU ..... 7,25€
Bateau du pêcheur (3 poissons différents et ses petits légumes) ..... 7,20€
Cœur de merlu (120g) et sa julienne de légumes ..... 7,15€
Couronnes de limande et sa sauce aux éclats de chorizo ..... 6,75€
> Sauce au choix : hollandaise *ou* beurre blanc *ou* crustacés

Possibilité de conditionner vos plats en cassolette !

+1€ / pers.

Menu 23,90€

Gourmandise du Terroir
ou Noix de St Jacques, gambas
et ses petits légumes

Joue de porc à la bordelaise
Rôti de veau sauce champêtre
Émincé de canard
et son effeuillé de pomme de terre en cassolette

et 2 légumes au choix (sauf pour la cassolette de canard) :
ou Cube de patate douce et son confit d'oignons
ou Flan de légumes du soleil
ou Gratin Dauphinois aux cèpes

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

Dôme mangue passion et sa verrine sucrée
ou Trio gourmand
(à composer : voir carte dessert)

Petit pain

Pour toute commande, un chèque de caution de 50€ vous sera demandé pour le retour du matériel propre.

www.chaigneau-traiteur.fr

Nos Viandes

Émincé de canard et son effeuillé de pomme de terre en cassolette NOUVEAU ..... 7,55€
Cassolette de veau Madère, champignons ..... 7,55€
Pavé de bœuf, sauce poivre vert ..... 6,95€
Joue de porc à la bordelaise confite maison ..... 6,95€
Mignon de porc sauce chorizo ..... 6,80€
Jambon à l'os et son gratin aux cèpes ..... 6,75€
Rôti de veau sauce champêtre ..... 6,55€
Cuisse de canard confite maison ..... 6,45€
Langue de bœuf sauce Madère et ses pommes vapeur ..... 6,25€
Jambon au Porto ..... 4,55€

Nos Accompagnements

Nid de pomme de terre aux champignons ..... 2,65€
Crumble de légumes «Maison» (ne convient pas en Norvégienne) ..... 2,65€
Pommes dauphines «Maison» (ne convient pas en Norvégienne) ..... 2,65€
Cube de patate douce et son confit d'oignons ..... 2,55€
Effeuillé de pomme de terre sarladaise ..... 1,95€
Flan de légumes du soleil ..... 1,90€
Riz camarguais ..... 2,10€
Champignons cuisinés ..... 1,75€
Gratin dauphinois aux cèpes ..... 1,75€
Salade verte ..... 0,50€

Réchauffage de vos plats : *(Maintien au chaud jusqu'à 3 heures)* **Forfait de 50€**

Nos Spécialités

SUR COMMANDE / MINIMUM 10 PERS.

Cochon de lait entier tranché
- minimum 30 pers. ..... 6,90€
- à partir de 45 pers. ..... 6,50€

Jambalaya ..... 6,25€
Chili con carne ..... 5,10€
Choucroute de la mer ..... 8,35€
Choucroute garnie ..... 7,55€
Paëlla (poulet, porc, crevette) ..... 7,35€
Cassoulet maison ..... 6,95€
Couscous 3 viandes (bœuf, poulet, merguez) ..... 7,35€
Blanquette de veau ..... 6,95€
Civet de bœuf et ses pommes vapeur ..... 6,95€
Tajine de poulet et sa semoule ..... 6,50€
Rougaille saucisses et son riz camarguais ..... 6,50€
Sauté de porc à l'indienne et son riz camarguais ..... 6,95€
Tartiflette et sa salade verte (400g/pers.) ..... 6,00€
Lasagnes maison (400g/pers.) ..... 5,55€
Parmentier de canard à la patate douce (300g/pers. en plat) ..... 5,60€
Parmentier de canard (400g/pers. en plat) ..... 5,60€
Hachis parmentier
- 400g/pers. (en plat) ..... 4,50€
- 200g/pers. (enfants) ..... 2,15€

Plat végétarien (parmentier de légumes ou gratin de quinoa) ..... 4,50€