

## Cocktail Dînatoire

Dans la limite des stocks disponibles.

Mix Cocktail salé à partager (Mini-burger, 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 le plateau de 15 (cuillères fournies).....	22,50€
Plateau Tapas (mini rillaux, boudins noirs, fromages, chiffonade de chorizo et jambon) ....	15,50€
Carré du terroir 45 sandwichs (fromage et charcuterie).....	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 (Foie gras 30g et sa compotée d'oignons, filets mignons fumés, verrine...) .....	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

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.....	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

### 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)



Pain portion

Possibilité de conditionner  
vos plats en cassolette!

+1€ / pers.

## Nos Viandes

Émincé de canard et sa rosace de pomme de terre en cassolette .....	7,55€
Cassolette de veau Madère, champignons .....	7,55€
Pavé de bœuf, sauce poivre vert .....	7,25€
Joue de porc à la bordelaise confite maison.....	7,25€
Mignon de porc à l'indienne .....	6,95€
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

Pommes dauphines «Maison» (ne convient pas en Norvégienne) .....	2,75€
Crumble de légumes «Maison» (ne convient pas en Norvégienne) .....	2,75€
Nid de pomme de terre aux champignons .....	2,75€
Cube de patate douce et son confit d'oignons.....	2,75€
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.....	7,20€	Sauté de poulet Curry Coco et son riz safrané .....	7,25€
- à partir de 45 pers. ....	6,90€	Émincé de porc au caramel et son riz camarguais.....	7,25€
Jambalaya .....	6,25€	Tartiflette et sa salade verte (400g/pers.) .....	6,50€
Chili con carne.....	5,10€	Lasagnes maison (400g/pers.) .....	5,55€
Choucroute de la mer.....	8,35€	Parmentier de canard à la patate douce (300g/pers. en plat) .....	5,60€
Choucroute garnie.....	7,55€	Parmentier de canard (400g/pers. en plat) .....	5,60€
Paëlla (poulet, porc, crevette) .....	7,35€	Hachis parmentier - 400g/pers. (en plat) .....	4,50€
Cassoulet maison.....	7,35€	- 200g/pers. (enfants) .....	2,15€
Couscous 3 viandes (bœuf, poulet, merguez).....	7,35€	Plat végétarien (parmentier de légumes) .....	4,50€
Blanquette de veau.....	6,95€		
Civet de bœuf et ses pommes vapeur.....	6,95€		
Tajine de poulet et sa semoule.....	6,50€		
Rougail saucisses et son riz camarguais.....	6,95€		

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

[www.chaigneau-traiteur.fr](http://www.chaigneau-traiteur.fr)