

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 éclair café ou chocolat
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* verrine mousse Poire Speculoos
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€

Composez votre Trio Gourmand :

1 verrine au choix (Pana cotta au coulis de fruits jaunes ou rouges ou mousse poire ou tartare de fraise)

+ 2 mignardises au choix : muffin fruits rouges, macaron, demi-craquant choco 3,95€

Mignardises gourmandes (les 3) 3,95€

Dôme mangue passion et sa verrine sucrée 3,85€

Tartelette aux fruits exotiques..... 3,30€

Tartelette façon crumble pomme ou fruits rouges..... 3,00€

Tiramisu..... 2,45€

Éclair café ou chocolat ou flan nature..... 2,40€

Craquante à l'abricot..... 2,30€

Craquante aux pommes..... 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



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

Mail : olivier@maisonchaigneau.fr

www.chaigneau-traiteur.fr



Votre avis compte pour nous !



Flashez ce QR-Code et laissez votre commentaire !



Création & Impression : SCULARD • Dans la limite des stocks disponibles • Photos non contractuelles • Suggestions de présentation • Tarifs en vigueur au 01/06/2025

“ Entre amis ou en famille,
partageons ensemble
vos moments gourmands ! ”

MAISON
CHAIGNEAU
BOUCHERIE
CHARCUTERIE
TRAITEUR

Carte

Traiteur

2025