

## Nos Viandes

Efiloché de porc confit et son écrasé de patate douce en cassolette....	<small>NOUVEAU!</small>	7,55€
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 .....		7,45€
Joue de porc à la bordelaise confite maison.....		7,45€
Mignon de porc à l'indienne.....		6,95€
Langue de bœuf sauce Madère et ses pommes vapeur.....		6,95€
Jambon à l'os et son gratin aux cèpes.....		6,75€
Rôti de veau sauce champêtre .....		6,55€
Roulé de porc façon Orloff sauce crème.....	<small>NOUVEAU!</small>	6,45€
Cuisse de canard confite maison.....		6,45€
Jambon au Porto .....		4,55€

## Nos Accompagnements

Crumble de légumes «Maison» (ne convient pas en Norvégienne) .....	2,75€
Pommes dauphines «Maison» (ne convient pas en Norvégienne).....	2,75€
Cube de patate douce et son confit d'oignons .....	2,75€
Pommes de terre grenailles.....	<small>NOUVEAU!</small> 2,65€
Riz camarguais.....	2,10€
Effeuillé de pomme de terre sarladaise.....	1,95€
Flan de légumes du soleil.....	1,95€
Gratin dauphinois aux cèpes.....	1,95€
Champignons cuisinés.....	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€
- à partir de 45 pers.....	6,90€
Jambalaya.....	6,25€
Choucroute de la mer.....	8,55€
Choucroute garnie .....	7,95€
Paëlla (poulet, porc, crevette).....	7,95€
Cassoulet maison.....	7,95€
Couscous 3 viandes (bœuf, poulet, merguez).....	7,95€
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€

## Desserts

Mix cocktail sucré à partager : mini-verrine, macaron,croquant chocolat,...(les 30)	32,00€
Composez votre Trilogie de desserts :	
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, crumble citron..	4,25€
Duo Gourmand .....	4,25€
Assortiment de mignardises gourmandes (les 3) .....	4,35€
Tartelette aux fruits exotiques.....	3,30€
Tartelette façon crumble pomme ou fruits rouges.....	3,00€
Tiramisu (individuel).....	2,45€
Verrine mousse Poire Speculoos .....	2,45€
Éclair café ou chocolat ou flan nature .....	2,40€
Craquante à l'abricot .....	2,30€
Crème caramel beurre salé.....	2,30€
Verrine Panna Cotta et son coulis fruits rouges ou fruits jaunes.....	2,30€
Craquante aux pommes .....	2,20€

\* Dans la limite des stocks disponibles - Photos non contractuelles • Suggestions de présentation • Tarifs en vigueur au 31/01/2026

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



Carte

# Traiteur

2026



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



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

## Nos Formules

### BUFFET LE TRADITION

11,75€

- 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 crème caramel au beurre salé ou Panna cotta et son coulis
- Pains

### BUFFET LE GOURMET

14,75€

- 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

**Terines assorties (chef, rillettes)..... 1,50€**

**Charcuterie du chef (1/2 tranche de jambon blanc, saucisson à l'ail, rosette, salami, andouille) ..... 2,65€**

**Charcuterie assortie (jambon blanc, pâté, rosette, salami, saucisson à l'ail, andouille)..... 3,45€**

### 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 ..... 2,35€**

**Pain 1/2 baguette ..... 0,50€**

**Petit pain individuel ..... 0,60€**

## 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 !

Assortiment de mignardises gourmandes (les 3) ..... 4,35€

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

Tarte fine St Jacques & Gambas sauce hollandaise.....	7,45€
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

Pavé de bar en écailles de pomme de terre sauce beurre blanc .....	NOUVEAU! 8,25€
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€

> Sauce au choix : hollandaise ou beurre blanc ou crustacés



Possibilité de conditionner vos plats en cassolette !

+1€ / pers.



**Menu**  
24,25€

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

»»» Joue de porc à la bordelaise  
Mignon de porc à l'Indienne  
Émincé de canard et son effeuillé de pomme de terre en cassolette

et 2 légumes au choix (sauf pour la cassolette de canard) :  
ou Effeuillé de pomme de terre sarladaise

ou Flan de légumes du soleil  
ou Gratin Dauphinois aux cèpes

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

Duo gourmand  
ou Trilogie de desserts  
(à composer : voir carte dessert)

»»» Pain portion

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)