

Nos Viandes

Effiloché de porc confit et son écrasé de patate douce en cassolette.....	NOUVEAU !	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.....	NOUVEAU !	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.....	NOUVEAU ! 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€	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€
Choucroute de la mer.....	8,55€	Lasagnes maison (400g/pers.).....	5,55€
Choucroute garnie	7,95€	Parmentier de canard à la patate douce (300g/pers. en plat)	5,60€
Paëlla (poulet, porc, crevette).....	7,95€	Parmentier de canard (400g/pers. en plat)	5,60€
Cassoulet maison.....	7,95€	Hachis parmentier - 400g/pers. (en plat)	4,50€
Couscous 3 viandes (bœuf, poulet, merguez).....	7,95€	- 200g/pers. (enfants)	2,15€
Blanquette de veau.....	6,95€	Plat végétarien (parmentier de légumes)	4,50€
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€

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

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

Votre avis
compte pour nous !
★★★★★

Flashez ce QR-Code et
laissez votre commentaire !



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

Création & Impression : SCULARD

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



Carte

Traiteur

2026

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
- Terrines 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..... NOUVEAU! 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



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 Effeillé 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

Possibilité de conditionner
vos plats en cassolette !

+1€ / pers.

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

www.chaigneau-traiteur.fr