DÉSIGNATIONS	PRIX UNITAIRE	QUANTITÉ	PRIX TOTAL
MENU LUTIN	6,95€		

SOUS-TOTAL 1 :
Tarif total des plats choisis à la carte (entrées, plats, desserts) + du/des menu(s) Lutin

Merci de compléter le tableau ci-dessous si vous désirez des menus complets :

NOMBRE TOTAL DE MENUS À 30,50€ →

ENTRÉES	QUANTITÉ
Trésor des Fêtes	
Duo Royal St Jacques & Gambas	
PLATS	**QUANTITÉ**
Pintade Royale sauce foie gras	
Joue de porc confite Maison à la bordelaise	
Suprême de chapon sauce girolles	
Pavé de bœuf sauce poivre vert	
2 GARNITURES AU CHOIX	**QUANTITÉ**
Pommes de terre sarladaises aux cèpes	
Crumble de légumes	
Flan de légumes du soleil	
Fondant de butternut et patate douce	
RONDE DES FROMAGES ET PAIN INCLUS DANS CHAQUE MENU	
DESSERTS	**QUANTITÉ**
Bûche Orange épicée	
Bûche Citron vert – Passion	
Bûche Choco – Amande	
Bûche Chocolat blanc – Framboise	
Bûche crème au beurre vanille	
Bûche crème au beurre café	
Bûche crème au beurre praliné	
Bûche roulée chocolat	
Trois Délices **(supplément + 1,50€)**	

SOUS-TOTAL 2 :
Tarif total des menus

MONTANT TOTAL À RÉGLER :

MERCI DE DÉPOSER CE BON DE COMMANDE
AU MAGASIN DE L'OIE.
UN NUMÉRO DE COMMANDE
VOUS SERA ALORS ATTRIBUÉ.
N'hésitez pas à prendre en photo ce bon de commande avant de nous le transmettre !

Les Desserts :

Les Bûches Gourmandes : 4 parfums au choix

Disponibles en 5-6 parts ou 8 parts ou individuelles

ORANGE ÉPICÉE : Biscuit pain d'épices, crémeux orange–mandarine, mousse vanille, glaçage rocher blanc.

CITRON VERT – PASSION : Croustillant exotique, biscuit chocolat, insert passion, mousse citron vert, glaçage jaune.

CHOCO – AMANDE : Croustillant praliné, biscuit noisette miel, crémeux chocolat, mousse amande, glaçage chocolat noir.

CHOCOLAT BLANC – FRAMBOISE : Croustillant chocolat blanc, biscuit madeleine, crémeux framboise –myrtille, mousse chocolat blanc, glaçage rouge.

Bûches crème au beurre : 3 parfums au choix :

vanille, café, praliné.

Bûches Roulée Chocolat :

Biscuit moelleux chocolat, mousse chocolat noir avec grués de cacao, décor ganache montée chocolat.

Trois Délices : verrine mousse mangue–passion + craquant chocolat + mœlleux pistache)

Pour toute commande sur notre site internet,
www.chaigneau-traiteur.fr
votre retrait se fera au magasin de l'Oie.
merci de remplir ce bon de commande et de l'envoyer via la rubrique "contact" (photo ou scan).

Merci de passer vos commandes avant :

le Mardi 15 Décembre 2026
pour votre repas de Noël.

le Mardi 22 Décembre 2026
pour votre repas du Réveillon du 31.

AUCUNE COMMANDE NE SERA ACCEPTÉE APRÈS CES DATES !

Jeudis 24 & 31 décembre :

RETRAIT DES COMMANDES
BOUCHERIE LE MATIN : 8h - 12h30

RETRAIT DES COMMANDES
TRAITEUR L'APRÈS-MIDI : 14h30 - 17h30

Hélène et Olivier et toute leur équipe vous souhaitent de Joyeuses Fêtes de fin d'année !

MAISON CHAIGNEAU
BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

1 rue de la Gare - 85140 L'OIE
Tél. 02 51 66 04 65
Mail : olivier@maisonchaigneau.fr
Rejoignez-nous sur facebook

Création & Impression : SOULARD L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Dans la limite des stocks disponibles. Tarifs TTC.

ÉDITION 2026

NOS PLATS DE FÊTES !

MAISON CHAIGNEAU
BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

PRÉSENTATION DES PLATS DE FÊTES :

SAMEDI 5 ET DIMANCHE 6 DÉCEMBRE

Nos mises-en-bouche

Sphère de foie gras sur sa gaufre dorée (9)
et carré feuilleté au saumon (9)
le plateau de 18 ..... **22,50€**

Délice d'escargot en coquille croustillante (à passer au four)
le plateau de 12 ..... **19,95€**

Bouchée briochée aux saveurs marines
le plateau de 15 ..... **22,50€**

Douceur Nordique
le plateau de 15 verrines ..... **24,95€**



À la carte

Nos entrées :

Bouchée à la reine au ris de veau ..... 4,45€
Coquille Saint-Jacques (140gr) ..... 4,45€
L'écrin des mers (joue de sandre, moules, crevettes)
en portion individuelle ..... NOUVEAU ! 6,95€
Trésor des Fêtes (foie gras 30gr et sa compotée d'oignons)... 7,75€
Duo Royal St Jacques et gambas sauce hollandaise . NOUVEAU ! 7,95€

Nos Poissons :

L'écrin des mers (joue de sandre, moules, crevettes)
en portion individuelle ..... NOUVEAU ! 6,95€
Pavé de bar en écailles de pomme de terre
sauce beurre blanc..... 8,45€
Duo Royal St Jacques et gambas sauce hollandaise . NOUVEAU ! 7,95€

Nos viandes :

Pavé de bœuf (160gr) sauce poivre vert..... 7,95€
Suprême de chapon sauce girolles ..... 7,95€
Pintade Royale sauce foie gras..... NOUVEAU ! 7,95€
Joue de porc confite Maison à la bordelaise..... 7,95€
Mignon de porc lardé cœur Pesto et sa sauce ... NOUVEAU ! 7,95€
Rôti de cerf sauce Grand Veneur ..... 8,15€
Effiloché de canard aux couleurs d'automne
en portion individuelle ..... NOUVEAU ! 8,25€

Nos garnitures :

Champignons cuisinés ..... 2,10€
Flan de légumes du soleil ..... 2,10€
Pommes de terre sarladaise aux cèpes ..... 2,35€
Fondant de butternut et patate douce..... NOUVEAU ! 2,65€
Crumble de légumes Maison..... 2,75€
Pommes de terre confites gourmandes (125gr) NOUVEAU ! 2,75€
Pommes dauphines Maison..... 2,95€

Ronde des fromages (4 variétés) ..... 2,55€

Nos desserts :

Bûche crème au beurre – 3 parfums au choix ..... 3,55€
Bûche Gourmande – 4 parfums au choix ..... 3,95€
Trois Délices (verrine mousse mangue-passion +
craquant chocolat + mœlleux pistache)..... 5,45€

Menu à 30,50€

3 mises-en-bouche par personne

Entrée

Trésor des Fêtes
ou
Duo Royal St Jacques & Gambas sauce hollandaise

Plats

Pintade Royale sauce foie gras
ou
Joue de porc confite Maison à la bordelaise
ou
Suprême de chapon sauce girolles
ou
Pavé de bœuf sauce poivre vert

2 Garnitures aux choix

Pommes de terre sarladaises aux cèpes
ou
Crumble de légumes
ou
Flan de légumes du soleil
ou
Fondant de butternut et patate douce

Ronde des fromages (4 variétés)

Desserts

Bûche Gourmande (parfums au choix)
ou
Trois Délices (supplément 1,50€)
Pain portion

Bon de commande :

Commande n°

Nom : ..... Prénom : .....
Téléphone : ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐ ☐☐
Mail : ..... @.....
Réservation pour le repas : ☐ de Noël ☐ du 31

Merci d'entourer l'horaire de retrait souhaité :
11h – 12h / 14h30 – 15h – 15h30 – 16h – 16h30 – 17h

Merci de compléter le tableau suivant si vous désirez des plats à la carte :

DÉSIGNATIONS	PRIX UNITAIRE	QUANTITÉ	PRIX TOTAL
NOS MISES-EN-BOUCHE			
Sphère de foie gras sur sa gaufre dorée	22,50€		
Délice d'escargot en coquille croustillante	19,95€		
Bouchée briochée aux saveurs marines	22,50€		
Douceur Nordique en verrine	24,95€		
NOS ENTRÉES À LA CARTE			
Bouchée à la reine au ris de veau	4,45€		
Coquille Saint-Jacques (140gr)	4,45€		
Trésor des fêtes	7,75€		
Duo Royal St Jacques et gambas	7,95€		
NOS POISSONS À LA CARTE			
L'écrin des mers	6,95€		
Pavé de bar en écailles de pdt	8,45€		
Duo Royal St Jacques et gambas	7,95€		
NOS VIANDES À LA CARTE			
Pavé de bœuf (160gr) sauce poivre vert	7,95€		
Suprême de chapon sauce girolles	7,95€		
Pintade Royale sauce foie gras	7,95€		
Joue de porc confite Maison à la bordelaise	7,95€		
Rôti de cerf sauce Grand Veneur	8,15€		
Mignon de porc cœur Pesto et sa sauce	7,95€		
Effiloché de canard aux couleurs d'automne	8,25€		
NOS GARNITURES À LA CARTE			
Champignons cuisinés	2,10€		
Flan de légumes du soleil	2,10€		
Pommes de terre sarladaise aux cèpes	2,35€		
Fondant de butternut et patate douce	2,65€		
Crumble de légumes Maison	2,75€		
Pommes de terres confites gourmandes	2,75€		
Pommes dauphines Maison	2,95€		
Plateau de fromages assortis (4 variétés)	2,55€		
NOS DESSERTS À LA CARTE			
Bûche crème au beurre vanille	3,55€		
Bûche crème au beurre café	3,55€		
Bûche crème au beurre praliné	3,55€		
Bûche roulée chocolat	3,95€		
Bûche Gourmande Orange épicée	3,95€		
Bûche Gourmande Citron vert – Passion	3,95€		
Bûche Gourmande Choco Amande	3,95€		
Bûche Gourmande Chocolat blanc – Framboise	3,95€		
Trois Délices	5,45€		

Pour commander des menus complets : voir au verso