

Menus de fêtes

Menu 1 : 19,10 €

Terrine de Saint Jacques
Pavé de lieu jaune sauce champagne
et sa julienne de légumes
Cuisse de pintade farcie
gratin dauphinois et tomate provençale

Menu 2 : 23,10 €

Saumon fumé
Cassolette de la mer
Filet de canette farci sauce balsamique
clafoutis aux marrons et poire au vin

Menu 3 : 26,90 €

Foie gras de canard et sa compote de figues
Pavé de barbu sauce écrevisses
tatin arlésienne
Pavé de cerf sauce grand veneur
galette de pomme de terre et
poêlée de champignons et marrons

Menu enfant : 6,00 €

Galantine de volaille
nuggets au poulet - pomme duchesse
& 1 surprise

Plateaux de fromage 2,80 € pers.



CHAUVEAU
CHARCUTERIE - TRAITEUR
BOUCHERIE - EPICERIE

La charcuterie Chauveau
ainsi que son équipe vous souhaite
de joyeuses fêtes de fin d'année
et vous présente leur meilleurs vœux
pour l'année 2019.

Ouverture du magasin :
du mardi au samedi : 8h15-12h30 / 15h00-19h00
dimanche : 8h15-12h30

Le magasin sera ouvert les lundi 24 et 31 décembre
de 8h30 à 12h30 et de 15h00 à 18h00
et le mardi 25 décembre de 8h30 à 12h00

Fermé le mercredi 26 décembre ;
mardi 1^{er} et mercredi 2 janvier 2019

Date limite de réservation des commandes :
Pour Noël : mercredi 19 décembre 2018
Pour le Nouvel An : jeudi 27 décembre 2018

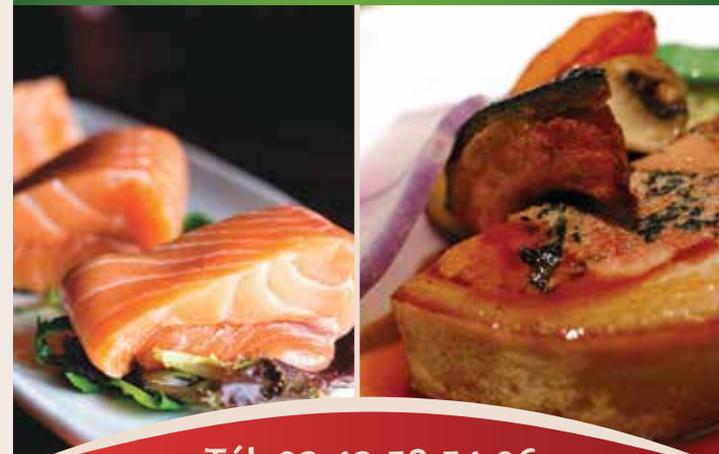
Pour chaque commande
nous vous remercions d'apporter vos plats

www.charcuterie-chauveau.com
retrouvez nous sur facebook et twitter



La carte 2018
pour des fêtes réussies

Caroline et Jérôme Chauveau
6, Grande rue - 53160 Bais



Tél. 02 43 58 54 06

Pour les fêtes de fin d'année votre charcutier traiteur vous propose



Apéritif

Pain surprise 6 pers. 40 pièces (saumon fumé, rillettes de poisson, fromage, Bayonne, mousse de canard).....	15,90 € pièce
Pain surprise 12 pers. 80 pièces.....	29,90 € pièce
Toast chaud maison.....	0,70 € pièce
Canapé froid maison.....	0,60 € pièce
Mini boudin blanc maison.....	0,50 € pièce
Mini boudin noir maison.....	0,40 € pièce

Mise en bouche

Verrine chorizo / chèvre.....	NOUVEAU .. 2,00 € pièce
Verrine saumon fumé / fromage / avocat	2,00 € pièce
Verrine Saint Jacques / écrevisses.....	2,10 € pièce
Verrine foie gras / figues	2,30 € pièce

Entrées froides

Foie gras de canard MAISON	130,00 € le kg
Demi langouste à la parisienne	18,00 € pièce
Huîtres de Cancale n°3	0,90 € pièce
Canard en galantine	2,80 € pièce
Nos galantines MAISON (canard, faisan, volaille, au foie gras)	
Saumon fumé MAISON label rouge	60,00 € le kg
Saumon farci MAISON.....	NOUVEAU .. 27,50 € le kg
Terrine Saint Jacques.....	33,50 € le kg
Muffin de homard et écrevisses....	NOUVEAU .. 5,90 € pièce
Verrine de Saint Jacques et écrevisses	4,30 € pièce
Coquille de saumon.....	3,50 € pièce
Nos RILLETES d'oies MAISON	22,70 € le kg
Foie gras cru (sur commande).....	65,00 € le kg

Entrées chaudes

Kouloubiac de saumon et Saint Jacques. . .	NOUVEAU .. 2,50 € pièce
Bouchée à la reine (ris de veau, volaille, champignons)	3,20 € pièce
Bouchée de Saint Jacques et gambas ..	NOUVEAU .. 4,90 € pièce
Cocotte briochée aux Saint Jacques	4,50 € pièce
Croustillant foie gras et poire	NOUVEAU .. 4,50 € pièce
Croustillant aux escargots	NOUVEAU .. 3,50 € pièce
Escargots	5,80 € la douzaine
Cassolette d'escargots et palourdes	4,00 € pièce

- ⊛ Notre boudin blanc
2^{ème} PRIX REGIONAL 2018 à Nantes..... 15,50 € le kg
 - ⊛ Boudin blanc aux Saint Jacques et fondue de poireaux
MEDAILLE D'OR 2015 à Essay
- | |
|---------------|
| 23,50 € le kg |
|---------------|
- ⊛ Boudin blanc foie gras et figues
1^{er} PRIX REGIONAL 2018 à Nantes... **NOUVEAU** .. 23,50 € le kg

Poissons chauds (prix par personne)

avec sauce au choix : beurre blanc ou méditerranéenne ou champagne ou écrevisses et légumes au choix : julienne de légumes ou tatin arlésienne ou riz.

Pavé de saumon.....	6,50 €
Corolle de sole aux Saint Jacques	6,90 €
Pavé de lieu jaune	7,10 €
Pavé de barbue	NOUVEAU .. 8,00 €
Filet de bar	8,10 €
Filet de Saint Pierre	8,10 €
Coquille de poisson.....	4,00 €
Coquille Saint Jacques.....	5,10 €
Cassolette océane à la bisque de homard. . .	NOUVEAU 6,70 €
Cassolette de la mer	6,80 €

Un chèque de caution de 3 € par cassolette sera demandé

Viandes préparées (prix par personne).....

Cuisse de pintade farcie sauce forestière	5,90 €
Rôti de chapon farci	6,50 €
Pavé de kangourou sauce aux poivres. . .	NOUVEAU .. 6,60 €
Filet mignon de sanglier aux morilles	6,80 €
Filet de canette farci sauce balsamique. . .	NOUVEAU .. 7,00 €
Pavé de veau sauce morilles.....	7,00 €
Pavé de cerf sauce grand veneur	7,10 €

Légumes aux choix (prix par personne).....

Julienne de légumes	1,50 €
Flan aux 3 légumes	NOUVEAU .. 2,00 €
Gratin dauphinois	2,00 €
Pomme duchesse 4/pers.	1,00 €
Clafoutis aux marrons et champignons.....	2,00 €
Tatin d'endives.....	2,00 €
1/2 Pomme au four	1,00 €
Poire au vin	1,20 €
1/2 Tomate provençale	0,80 €
Galette de pomme de terre	1,30 €
Flan de courgettes.....	2,00 €
Poêlée forestière aux marrons	2,90 €

Viandes crues (sur commande) .. suivant le cours

Volailles fermières : dinde, chapon, poularde, oie, pintade, Poulet
Gibier : chevreuil, sanglier, biche, faisan, filet de bœuf