

Les Menus

Menu 1 20,50 €

Terrine de Saint Jacques et saumon
Filet de sandre sauce méditerranéenne tatin arlésienne
Tournedos de canard sauce normande
clafoutis aux marrons et aux champignons
et 1/2 pomme au four

Menu 2 22,80 €

Saumon fumé
Filet de bar sauce champagne et sa julienne de légumes
Suprême de pintade farci au chorizo
gratin dauphinois et tomate provençale

Menu 3 27,00 €

Foie gras de canard et sa compote de figues
Filet de Saint Pierre crème de langoustine
et sa julienne de légumes
Pavé de veau sauce aux cèpes,
galette de pomme de terre
et poêlée forestière aux marrons

Menu enfant 7,80 €

Canard en galantine
émincé de volaille - gratin dauphinois
& 1 surprise

Plateaux de fromage 2,00 € pers.



CHARCUTERIE - TRAITEUR
BOUCHERIE - EPICERIE

La charcuterie Chauveau
ainsi que son équipe vous souhaite de
joyeuses fêtes de fin d'année et
vous présente ses meilleurs vœux
pour l'année 2021.

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

Le magasin sera ouvert
le vendredi 25 décembre de 8h30-12h00
Le magasin sera fermé le 1^{er} janvier 2021

Date limite de réservation des commandes :
Pour Noël : dimanche 20 décembre 2020
Pour le Nouvel An : dimanche 27 décembre 2020

Pour chaque commande
nous vous remercions
d'apporter vos plats

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



CHARCUTERIE - TRAITEUR
BOUCHERIE - EPICERIE

Noël et Réveillon 2020



© Crédits photos : Pxabay - Ne pas jeter sur la voie publique.

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, rillettes d'oie, Bayonne, mousse de canard)	16,00 € pièce
Pain surprise 12 pers. 80 pièces	30,10 € pièce
Toast chaud MAISON	0,80 € pièce
Canapé froid MAISON	0,70 € pièce
Mini boudin blanc MAISON	0,60 € pièce
Mini boudin noir MAISON	0,60 € pièce

Mise en bouche

Verrine saumon /avocat	2,10 € pièce
Verrine Saint Jacques /écrevisses	2,10 € pièce
Verrine pannacotta au foie gras	2,30 € pièce

Entrées froides

Foie gras de canard MAISON	130,00 € le kg
Demi langouste à la parisienne	20,00 € pièce
Huîtres de Cancale n°3	0,80 € pièce
Canard en galantine	2,90 € pièce
Nos galantines MAISON (canard, faisan, volaille, au foie gras)	
Saumon fumé MAISON label rouge	60,00 € le kg
Bavarois au homard et asperges vertes	4,00 € pièce

Terrine de Saint Jacques et saumon	28,50 € le kg
Verrine de Saint Jacques et écrevisses	4,60 € pièce
Coquille de saumon	3,60 € pièce
Avocat au crabe	3,50 € pièce
Nos RILLETTES d'oies MAISON	23,00 € le kg
Foie gras cru (sur commande)	54,00 € le kg

Entrées chaudes

NOUVEAU Feuilleté au saumon MAISON	3,20 € pièce
NOUVEAU Feuilleté Saint Jacques MAISON	3,20 € pièce
Bouchée à la reine (ris de veau, volaille, champignons)	3,40 € pièce
Bouchée de Saint Jacques et gambas	4,70 € pièce
Cocotte briochée aux Saint Jacques	5,00 € pièce
Croustillant foie gras et poire	4,70 € pièce
Croustillant aux escargots	4,10 € pièce
Escargots	6,60 € La douzaine
✪ Boudin blanc - MÉDAILLE D'ARGENT	
2018 et 2020 à Nantes	16,10 € le kg
✪ Boudin blanc aux Saint Jacques	24,10 € le kg
✪ Boudin blanc foie gras et figues - MÉDAILLE D'OR	
2018 et 2020 à Nantes	24,10 € le kg
✪ Boudin blanc aux morilles	23,50 € le kg

Poissons chauds (prix par personne) avec

Légumes au choix :	
julienne de légumes ou tatin arlésienne ou riz	
Corolle de saumon aux Saint Jacques	
sauce au beurre blanc	7,00 €
Pavé de Sandre sauce méditerranéenne	8,20 €
Filet de Bar sauce champagne	8,20 €
NOUVEAU Filet de Saint Pierre crème de langoustine	8,70 €
Coquille de poisson	4,20 €
Coquille Saint Jacques	5,30 €
Cassolette de la mer	6,80 €
Blanquette de la mer en cocotte	7,20 €

Viandes préparées (prix par personne)

Rôti de chapon farci	6,60 €
NOUVEAU Tournedos de canard sauce normande	6,60 €
NOUVEAU Suprême de pintade farci au chorizo	6,80 €
Pavé d'autruche sauce grand veneur	6,80 €
Tournedos de sanglier sauce aux morilles	6,90 €
Pavé de veau sauce aux cèpes	7,10 €

Légumes aux choix (prix par personne)

Julienne de légumes	1,50 €
Flan aux 3 légumes	2,00 €
Gratin dauphinois	2,50 €
Pomme duchesse 4/pers.	1,00 €
Clafoutis aux marrons et champignons	2,00 €
Tatin de châtaignes et giroles	2,10 €
1/2 Pomme au four	1,00 €
1/2 Tomate provençale	0,80 €
Galette de pomme de terre	1,30 €
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

Un chèque de caution
de 3 € par cassolette sera demandé