

Les Menus



Menu 1 24,80 €

Opéra de saumon et fromage frais
Turban de sole et langoustines
crème de langoustines - julienne de légumes
Pavé de canard sauce abricot
clafoutis aux marrons et champignons
et 1/2 pomme au four

Menu 2 27,40 €

Saumon fumé
Filet de Saint-Pierre sauce beurre blanc
et tatin arlésienne
Pavé de biche sauce grand veneur
gratin dauphinois et 1/2 pomme au four

Menu 3 31,90 €

Foie gras de canard et sa compote
Pavé d'omble chevalier et son risotto
Paupiette de chapon au foie gras et marrons
nid de pomme de terre garni
et tomate provençale

Menu enfant 8,00 €

Feuilleté au jambon, émincé de volaille,
4 pommes dauphines, 1 surprise

Plateaux de fromage 2,30 € 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 2023.

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

Les samedi 24 et 31 décembre
8h30-13h00 - 14h30 - 17h00

Fermé les dimanche 25 décembre 2022
et 1^{er} janvier 2023

Date limite de réservation des commandes :

Pour Noël : dimanche 18 décembre 2022
Pour le Nouvel An : mardi 27 décembre 2022

Un chèque de caution
de 3 € par cassolette sera demandé
www.charcuterie-chauveau.com
retrouvez nous sur facebook et twitter



CHARCUTERIE - TRAITEUR
BOUCHERIE - EPICERIE



Noël et réveillon 2022

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).....	20,90 € pièce
Pain surprise 12 pers 80 pièces	34,90 € pièce
Toast chaud	0,80 € pièce
Canapé froid.....	0,80 € pièce
Mini boudin blanc OU noir OU Francfort ...	0,80 € pièce
Mini bouchée d'escargots ou Saint Jacques	0,80 € pièce

Entrées froides

Notre Foie gras de canard (159,50 € le kg)	8,70 € la part
Huîtres de Cancale n°3	0,95 € pièce
Canard en galantine	3,50 € pièce
NOS GALANTINES (canard, faisán, volaille, au foie gras)	prix selon la variété
Notre Saumon fumé <i>label rouge</i> (65,00 €/le kg)	4,00 € la part
Opéra saumon et fromage frais NOUVEAU	3,80 € la part
Coquille de homard.....	10,50 € pièce
Terrine Saint Jacques et saumon (39,90 €/ le kg).....	3,00 € la part
Bavarois de homard et Saint Jacques NOUVEAU	4,70 € la part
Verrine de Saint Jacques et écrevisses	4,80 € pièce
Rillettes d'oie le pot de 250 g	6,00 € pièce

Entrées chaudes

Feuilleté au saumon	3,90 € pièce
Feuilleté Saint Jacques	3,90 € pièce
Bouchée à la reine (ris de veau, volaille, champignons)	4,20 € pièce
Bouchée de Saint Jacques et gambas... ..	6,00 € pièce
Cocotte briochée aux Saint Jacques	6,50 € pièce
Croustade d'escargots	3,00 € pièce
Escargots	7,90 € La douzaine
❖ Notre boudin blanc - 1^{er} GRAND PRIX D'EXCELLENCE 2022 à Alençon et Médaille d'or régionale 2022 à Nantes.	17,80 € le kg
❖ Boudin blanc aux Saint Jacques	Médaille de bronze 2021 à Essay .. 26,90 € le kg
❖ Boudin blanc foie gras et pomme caramélisée	Médaille de bronze 2021 à Essay ... 26,90 € le kg
❖ Boudin blanc aux morilles	Médaille de bronze 2021 à Essay ... 24,50 € le kg
Coquille de poisson	4,50 €
Coquille Saint Jacques caution 1,00 €	6,50 €
Cassolette de Saint Jacques et risotto au chorizo	7,00 €
Cassolette de la mer	7,00 €

Poissons chauds (prix par personne)

Légumes au choix : <i>julienne de légumes ou tatin arlésienne ou risotto</i>	
Dos de cabillaud sauce citronnée NOUVEAU	8,80 €
Turban de sole et langoustines sauce crème de langoustine.....	9,70 €
Pavé d'omble chevalier sauce crème de poireaux NOUVEAU	10,20 €
Filet de St Pierre sauce beurre blanc	10,20 €



Viandes préparées (prix par personne)

Pavé de canard sauce abricot NOUVEAU	7,80 €
Filet de poularde sauce suprême NOUVEAU	7,80 €
Pavé de veau sauce morilles.....	9,50 €
Pavé de biche sauce grand veneur.....	9,50 €
Paupiette de chapon au foie gras /marrons et sa sauce NOUVEAU	9,50 €

Légumes aux choix (prix par personne)

Gratin dauphinois	2,70 €
Gratin de légumes (pomme de terre / carottes /courgettes).....	2,70 €
Nid de pomme de terre garni champignons NOUVEAU	2,70 €
Clafoutis aux marrons et champignons	2,50 €
Pomme dauphine 4/pers.....	1,20 €
½ Pomme au four.....	1,00 €
½ Tomate provençale	0,80 €
Galette de pomme de terre	1,40 €
Poêlée forestière aux marrons	3,00 €

Viandes crues

(sur commande) suivant le cours et disponibilité

Volailles Fermières : dinde, chapon, poularde, pintade, poulet
Gibier : chevreuil, sanglier, biche, faisán
Tournedos de bœuf