



## Menu 1 24,70 €

Terrine de Saint Jacques  
et saumon

Dos de loup de mer  
sauce aux herbes et son risotto

Filet de poularde sauce écrevisses

gratin dauphinois - 1/2 tomate provençale

## Menu 2 28,20 €

Saumon fumé

Pavé de sandre crème de corail -  
crumble de légumes

Rôti de chapon - nid de pomme de terre garnie  
et 1/2 pomme au four

## Menu 3 33,30 €

Foie gras de canard et sa compote

Filet de Saint Pierre sauce beurre rouge  
et sa tatin arlésienne

Pavé de cerf sauce aux 5 baies

Clafoutis butternut marrons et cèpes  
et tomate provençale

## Menu enfant 8,00 €

Feuilleté au jambon, émincé de volaille  
et risotto, 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 2024.

Ouverture du magasin du mardi au vendredi :

8h30-12h30 / 15h00-19h00

Fermé le jeudi après-midi

Samedi : 8h30-12h30 / 15h00-18h00

Dimanche : 8h30-12h30

Les dimanches 24 et 31 décembre 8h30-15h00

Fermé les lundis 25 décembre 2023

et 1<sup>er</sup> janvier 2024

Date limite de réservation des commandes :

Pour Noël : dimanche 17 décembre 2023

Pour le Nouvel An : mardi 26 décembre 2023

Un chèque de caution  
de 3 € par casselette sera demandé

[www.charcuterie-chauveau.com](http://www.charcuterie-chauveau.com)  
retrouvez nous sur facebook et twitter



CHARCUTERIE - TRAITEUR

BOUCHERIE - EPICERIE



# Noël et réveillon 2023

Caroline et Jérôme  
**Chauveau**



6, Grande rue - 53160 Bais

Tél. 02 43 58 54 06

Ne pas jeter sur la voie publique.

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, jambon sec, mousse de canard) ..... 22,90 € pièce  
 Pain surprise 12 pers 80 pièces ..... 37,00 € pièce  
 Toast chaud ..... 0,90 € pièce  
 Canapé froid ..... 0,90 € pièce  
 Mini boudin blanc ou noir ou Francfort ..... 0,90 € pièce



Mini bouchée d'escargots ou plateau apéritif assortiment d'escargots (de Pré en Pail environ 28 pièces) **NOUVEAU** ..22,10 € pièce

## Entrées froides

**Notre Foie gras de canard** (159,50 € le kg) ..... 8,70 € la part  
 Tatin de foie gras et pommes caramélisées ..... 5,90 € pièce  
 Huîtres de Cancale n°3 ..... 1,00 € pièce  
 Canard en galantine ..... 3,70 € pièce  
 NOS GALANTINES (canard, faisan, volaille, au foie gras) ..... prix selon la variété  
**Notre Saumon fumé label rouge** (70,00 €/le kg) ..... 4,40 € la part  
 Terrine Saint Jacques et saumon (41,50 €/ le kg) ..... 3,40 € la part



Délice au saumon **NOUVEAU** ..... 5,20 € pièce  
 Verrine de Saint Jacques et écrevisses .... 5,00 € pièce  
 Rillettes d'oie le pot de 250 g ..... 7,80 € pièce

## Entrées chaudes

Feuilleté au saumon ..... 4,10 € pièce  
 Feuilleté Saint Jacques ..... 4,10 € pièce  
 Bouchée à la reine (ris de veau, volaille, champignons) ..... 4,80 € pièce  
 Bouchée de Saint Jacques et gambas... 6,50 € pièce  
 Cocotte briochée aux Saint Jacques .... 7,00 € pièce  
 Croustillant d'escargots au camembert **NOUVEAU** ..... 3,50 € pièce  
 Escargots de Pré en Pail ..... 8,90 € la douzaine

🌿 **Notre boudin blanc - 1<sup>er</sup> Grand prix d'excellence 2022 à Alençon et Médaille d'or régionale 2022 à Nantes** ..... 18,50 € le kg  
 🌿 **Boudin blanc aux Saint Jacques Grand prix d'excellence 2023 à Alençon** ..... 27,10 € le kg  
 🌿 **Boudin blanc foie gras et pommes caramélisées Médaille d'or 2023 à Essay** ..... 27,10 € le kg  
 🌿 **Boudin blanc aux morilles Médaille d'argent 2023 à Essay** .... 25,10 € le kg  
 Coquille de poisson **caution 1,00 €** ..... 4,90 €  
 Coquille Saint Jacques **caution 1,00 €** ..... 7,00 €  
 Cassolette de Saint Jacques et risotto au chorizo **caution 3,00 €** ..... 7,00 €  
 Blanquette de la mer et son feuilletage ..... 7,80 €  
 Cassolette de ris de veau aux morilles ..... 7,00 €

## Poissons chauds (prix par personne)

Légumes au choix : crumble de légumes ou tatin arlésienne ou risotto

Dos de Loup de Mer sauce aux herbes **NOUVEAU** ..... 9,50 €  
 Turban de sole et langoustines sauce crème de langoustines ..... 10,20 €  
 Filet de Saint Pierre sauce beurre rouge **NOUVEAU** ..... 10,90 €  
 Pavé de sandre sauce crème de corail **NOUVEAU** ..... 11,90 €

## Viandes préparées (prix par personne)

Pavé de canard sauce griotte **NOUVEAU** .... 8,00 €  
 Filet de poularde sauce écrevisses **NOUVEAU** ..... 8,00 €  
 Chapon farci et sa sauce **NOUVEAU** ..... 8,10 €  
 Pavé de veau sauce morilles ..... 9,90 €  
 Pavé de biche sauce aux 5 baies ..... 9,90 €

## Légumes aux choix (prix par personne)

Crumble de légumes **NOUVEAU** ..... 2,00 €  
 Risotto et courgettes ..... 2,00 €  
 Gratin dauphinois ..... 2,80 €  
 Gratin de légumes (pomme de terre / carottes / courgettes) ..... 2,80 €  
 Nid de pomme de terre garni champignons ... 2,80 €  
 Clafoutis butternut marrons et cèpes **NOUVEAU** ..... 2,80 €  
 ½ Pomme au four ..... 1,00 €  
 ½ Tomate provençale ..... 1,00 €  
 Poêlée forestière aux marrons ..... 3,00 €

## Viandes crues

(sur commande) suivant le cours et disponibilité

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