

Plats chauds

- JAMBON BRAISÉ sauce madère / champignons 4,50 €
- CUISSE DE CANARD sauce balsamique ou poivre 4,50 €
- PINTADE sauce forestière ou raisin 4,80 €
- JAMBON A L'OS sauce champignons 4,80 €
- LANGUE DE BOEUF sauce piquante 5,00 €
- PAUPIETTE DE VEAU sauce champignons 5,00 €
- FILET DE CANARD sauce balsamique ou poivre 5,00 €
- FILET MIGNON sauce cidre ou moutarde 5,00 €
- TOURNEDOS DE CANARD sauce balsamique ou griotte ou fruit rouges 6,60 €
- PAVÉ D'AUTRUCHE sauce 3 poivres 6,80 €
- PAVÉ DE VEAU sauce aux morilles ou cidre 7,10 €

Légumes

- Julienne de légumes 1,50 €
- Flan aux 3 légumes 2,00 €
- Gratin dauphinois 2,50 €
- Gratin de légumes 2,50 €
- Clafoutis aux marrons et champignons 2,00 €
- 1/2 pomme au four 1,00 €
- Poire au vin 1,20 €
- Galette de pomme de terre 1,30 €
- Flan de courgettes 2,00 €
- Pommes de terre lyonnaise 2,20 € (pommes de terre, lardons, oignons, champignons)
- Haricots verts cuisinés 1,00 €

Plats uniques

- TÊTE DE VEAU pomme de terre, carottes, poireaux 6,20 €
- POULE sauce champignons, riz, champignons, carottes (potage + 0,60€/pers.) 6,20 €

- ROUGAIL DE SAUCISSES riz 6,20 €
- RISOTTO à la volaille 6,20 €
- TARTIFLETTE 0,400g /pers. salade 6,30 €
- POULET BASQUAISE ratatouille riz 6,30 €
- BOURGUIGNON pommes de terre 6,70 €
- BLANQUETTE DE VEAU riz, carottes, champignons 6,70 €
- COQ AU VIN pommes de terre 6,70 €
- POT AU FEU (bœuf, carottes, pommes de terre, chou, navet, vinaigrette) 7,10 € (potage + 0,60 € / pers.)
- CHOUROUTE (1 jarret, 1 saucisse de Francfort, 1 saucisse fumée, 1 tr de poitrine, 1 tr de saucisson, 300 g de choux, 1 pomme de terre 7,20 €
- COUSCOUS (bœuf, agneau, merguez, poulet, 300 g de légumes, 200 g de semoule sauce harissa) 7,20 €
- CASSOULET (1 tr de poitrine, 1 saucisse, 1 tr de saucisson, 1 m de confit de canard, 300 g de haricots blancs) 7,20 €
- POTÉE (jarret, saucisse, 1 tr de poitrine, 1 tr de saucisson, pommes de terre, carottes chou navet) 7,50 €
- PAELLA (poulet, chipolata, poisson, gambas, riz, moules, chorizo, encornets) 7,30 €
- CHOUROUTE DE LA MER (saumon, poisson blanc, poisson fumé, gambas, chou, moules, sauce au beurre blanc) 9,80 €
- ASSIETTE ANGLAISE (piémontaise, 1 tr de pâté de campagne, 1 tr de jambon braisé, 1 tr d'andouille, 1 tr de rosette, 1 tr de rôti de porc, 1 tr de rôti de bœuf, beurre, cornichons, mayonnaise, moutarde, chips) 7,20 €

Chauffe en caisson isotherme : 10,00 €

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



Tarifs du 01/01/2020 au 01/01/2021

Carte Traiteur Tarifs 2020



Charcuterie - traiteur
boucherie - épicerie

Caroline et Jérôme
Chauveau
6, Grande rue
53160 Bais

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



Tél. 02 43 58 54 06



Apéritif

- Punch maison 6,00 € le litre
- Sangria maison 6,00 € le litre
- Pain surprise 10/12 pers. ... 31,10 € pièce
- Pain surprise 6 pers. 15,90 € pièce
- Toast chaud. 0,80 € pièce
- Canapé froid 0,70 € pièce
- Navette froide
(petite brioche garnie) 1,00 € pièce
- Navette chaude (mini hamburger
au bœuf ou boudin noir aux
pommes) 1,20 € pièce
- Verrine de St Jacques /
écrevisses 2,30 € pièce
- Verrine saumon fumé /
fromage / avocat 2,20 € pièce
- Verrine chèvre / chorizo 2,10 € pièce
- Verrine betterave /
fromage frais. 1,90 € pièce
- Mini brochette (tomate cerise /
gruyère). 0,50 € pièce
- Mini brochette (raisin /
tomme) 0,50 € pièce
- Mini brochette gambas 1,20 € pièce



Crudités

- PIÉMONTAISE 11,00 € le kg
- CAROTTES RAPÉES ou BETTERAVES ou
HARICOTS VERTS / vinaigrette 9,00 € le kg
- RIZ NIÇOIS. 9,00 € le kg
(riz, tomates, poivrons, maïs)
- TABOULÉ. 9,00 € le kg
- RIZ THON 9,00 € le kg
(riz, tomates, thon, œufs, vinaigrette)
- POMME DE TERRE / THON
(ou hareng). 9,00 € le kg
(pommes de terre, thon, œufs, vinaigrette)
- DUO CHOU CAROTTE 9,00 € le kg
(carotte, chou, mayonnaise)
- SALADE CHOU MUSEAU 9,00 € le kg
(chou blanc, museau, tomates, poivrons,
vinaigrette)
- SALADE VOLAILLÈRE 11,50 € le kg
(tomates, œufs, poulet rôti, vinaigrette)
- SALADE DU PÊCHEUR. 11,50 € le kg
(pommes de terre, thon, mayonnaise,
ciboulette)
- OPERA (jambon, gruyère, pommes,
vinaigrette) 14,50 € le kg
- STRASBOURGEOISE (pommes de terre,
saucisses de Francfort, lardons, gruyère,
cornichons, vinaigrette). 14,50 € le kg
- TRIO CHOUX, JAMBON, COMTÉ,
mayonnaise. 14,50 € le kg
- SALADE LANDAISE (chou blanc, filet de
canard fumé, gésiers, noix, raisins
vinaigrette) 14,50 € le kg
- SALADE DE PÂTES (pâtes, tomates,
saumon fumé, saumon frais, crevettes,
mayonnaise) 15,50 € le kg
- SALADE ESTIVALE (selon la saison)
(melon, pastèque, melon jaune, jambon
de Bayonne, feta) 15,50 € le kg
- SALADE PÉRIGOURDINE (pomme de terre,
gésiers, filet de canard fumé, tomates,

- haricots verts, raisins secs,
vinaigrette) 15,50 € le kg
- SALADE DE LA MER (riz, St Jacques,
moules, crevettes, tomates,
vinaigrette) 17,50 € le kg



Entrées froides

- Petit pot de rillettes 50g. 0,80 € pièce
- Assiette de salade gésiers lardons
tomates 2,50 €
- Melon / jambon sec (selon saison) .. 2,50 €
- Coquille de surimi 3,00 €
- Pamplemousse cocktail 3,00 €
- Avocat cocktail. 3,40 €
- Coquille de saumon 3,50 €
- Coquille norvégienne (coeur de palmier,
asperges, tomates, crème fraîche, saumon
fumé, œuf poché) 3,50 €
- Coquille de crabe 4,20 €
- Assiette terrine de saumon et
St Jacques 3,60 €
(macédoine, tomates, œufs)
- Gâteau de crêpes 3,50 €
(crêpes avec surimi, avocat, tomates,
œufs, salade, thon, saumon fumé en
couches superposées)
- Bavarois de saumon et
asperges vertes. 3,50 €
- Ananas cocktail (riz, ananas, crevettes,
crabe, mayonnaise) 3,90 €
- Verrine de St Jacques et écrevisses. ... 4,50 €
- Assiette landaise (salade, gésiers,
mousson de canard, magret de canard
fumé tiède, tomates) 7,00 €

- Assiette croquante de St Jacques
(salade, saumon fumé, pommes, St Jacques
crémé chaud). 7,50 €
- Foie gras maison. 130,00 € kg
- Saumon fumé 60,00 € kg

Entrées chaudes

- Bouchée à la reine 3,30 €
- Bouchée de St Jacques et gambas .. 4,90 €
- Coquille de poisson 4,20 €
- Coquille St Jacques. 5,20 €
- Cocotte briochée aux St Jacques ... 4,90 €
- Cassolette de la mer 6,80 €
- Blanquette de la mer 7,20 €

Poissons avec légumes au choix

Julienne de légumes ou tatin arlésienne ou riz

- Pavé de merlu sauce au
beurre blanc 5,20 €
- Saumon sauce crevette ou
beurre blanc 6,50 €
- Dos de cabillaud crème de poireau ... 6,70 €
- Corolle de saumon et St Jacques
sauce au beurre blanc 6,90 €
- Pavé de lieu jaune sauce
au beurre blanc. 7,20 €
- Lotte en croûte sauce chorizo 7,70 €
- Pavé de sandre sauce
méditerranéenne 8,10 €
- Filet de St pierre crème
de poireaux. 8,10 €
- Filet de bar crème de poireaux. 8,10 €

MENU ENFANT 4,00 € / pers.
ÉMINCÉ DE VOLAILLE champignons,
Gratin dauphinois