

Assortiment de crudités



- PIÉMONTAISE
- CAROTTES RAPÉES ou BETTERAVES ou HARICOTS VERTS / VINAIGRETTE
- RIZ NIÇOIS (riz, tomates, poivrons, maïs)
- TABOULÉ
- RIZ THON (riz, tomates, thon, œuf, vinaigrette)
- POMMES DE TERRE THON (pommes de terre, thon, œufs, vinaigrette) (ou hareng)
- DUO CHOU CAROTTE (carottes, chou, mayonnaise)
- CONCOMBRE à LA CRÈME
- SALADE VOLAILLIÈRE (tomates, oeufs, poulet rôti, vinaigrette)
- SALADE DU PÊCHEUR (pommes de terre, thon, mayonnaise, ciboulette)
- PERLE DES MER (pâte en bille, tomate, surimi, saumon fumé)
- GRECQUE (Tomates, poivrons, olives, cœurs d'artichaut, courgettes, oignons, feta)
- NIÇOISE AU THON (Tomates, poivrons, olives, cœurs d'artichaut, courgettes, oignons, œuf, thon)
- OPÉRA (jambon, gruyère, pomme, vinaigrette)
- STRASBOURGEOISE (pommes de terre, saucisse de Francfort, lardons, gruyère, cornichons, vinaigrette)
- TRIO CHOUX JAMBON COMTÉ (mayonnaise)
- SALADE LANDAISE (chou blanc, filets de canard fumé, gésiers, noix, raisins, vinaigrette)
- SALADE DE PÂTES AUX SAUMONS (pâtes, tomates, saumon fumé, saumon frais, crevettes, mayonnaise)
- SALADE ESTIVALE (selon la saison)
(melon, pastèque, melon jaune, jambon sec, fromage frais)
- SALADE PÉRIGOURDINE (pommes de terre, gésiers, filets de canard fumé, tomates, haricots verts, raisins secs, vinaigrette)
- SALADE DE LA MER (riz, Saint Jacques, moules, crevettes, tomates, vinaigrette)

**Chauffé en
caisson isotherme**
20,00 € de 20 à 60 pers.
et 30,00 € de 61 à 150 pers.

Ouverture du magasin :
du mardi au vendredi : 8h30/12h30 – 15h/19h
fermé le jeudi après-midi
Samedi 8h30/12h30 – 15h/18h
Dimanche 8h30/12h30



Tarif du 01/01/2025 au 31/12/2025*

Buffet froids Tarifs 2025

*prix pouvant changer suivant les cours



**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

Buffets froids 2025

Apéritif

- Punch maison 7,50 € le litre
- Sangria maison 7,50 € le litre
- Planche apéro charcuterie 15 € pièce
- Pain surprise 6 pers. 24,50 € pièce
- Pain surprise 10/12 pers. 38,90 € pièce
- Canapé froid 1,00 € pièce
- Toast chaud 1,00 € pièce
- Navette froide
(petite brioche garnie) 1,80 € pièce
- Navette chaude (mini hamburger
au bœuf ou boudin noir /pommes) .. 2,50 € pièce
- Verrine de betterave /
fromage frais 2,50 € pièce
- Verrine chèvre /chorizo 2,50 € pièce
- Verrine perles de saumon 2,50 € pièce
- Verrine de Saint Jacques /
écrevisses 2,50 € pièce
- Mini brochette (melon jambon sec) . 1,00 € pièce
- Mini brochette (raisin /tomme). 1,00 € pièce
- Mini brochette (tomate
cerise /gruyère) 1,00 € pièce
- Mini brochette gambas 1,60 € pièce



Buffet à la carte

Prix par personne

- Assortiment de crudités 250 g/pers. – voir au dos
3,40 € écrit en noir – 4,30 € écrit en noir et **bleu**
- 1/4 Melon / jambon sec 3,30 €
- Terrine Saint Jacques et saumon
(tomates, œufs) 3,80 €
- Saumon macédoine 4,80 €
- Mini rillons 1,00 €
- Mini chippo 1,00 €
- Pâte de campagne / rillettes 1,60 €
- Rôti de porc 1 tranche 1,60 €
- Poulet 1 morceau 2,00 €
- Rôti de boeuf 2 tranches 2,00 €
- Jambon à l'os 2,50 €
- Assortiment de charcuterie (jambon,
jambon sec, rosette, andouille,
saucisson, salami) 3,50 €
- Chips 0,40 €
- Pain 0,40 €
- Salade vinaigrette 0,80 €
- Fromage 2,50 €
- Corbeille de fruits 1,20 €
- Tartelette aux pommes 2,30 €
- Tartelette aux fruits 2,80 €
- Éclair au chocolat et café 2,80 €
- Choux à la crème 2,80 €

(tarifs du 01/01/2025 au 31/12/2025)



Festif

- Gratin dauphinois 3,00 €
- Saumon fumé label maison 4,40 €
- Verrine Saint Jacques et écrevisses 5,00 €
- Foie gras maison 50 g/pers. 8,70 €

Buffet à 12,50 € / pers.

- Crudités : 3 sortes au choix
(voir au dos, crudités écrites en noir)
- Pâté de campagne, rillettes
(Option charcuterie + 3,50 € / pers.)
- Roti de porc
- Chips • Fromage • Pain
- Tartelette aux pommes

Buffet à 17,30 € / pers.

- Saumon macédoine
- 1/2 Assortiment de charcuterie (Jambon blanc,
jambon sec, saucisson à l'ail, andouille, rosette,
salami)
- Pâté de campagne, rillettes
- Mini rillons / mini chippos
- Rôti de bœuf
- Chips • Fromage • Pain
- Tartelette aux pommes



Tous nos buffets sont
accompagnés de mayonnaise,
moutarde, cornichons, beurre

Buffet à 19,40 € / pers.

- Crudités : 3 sortes au choix
- Assortiment de charcuterie (jambon blanc,
jambon sec, saucisson à l'ail, andouille,
rosette, salami)
- Pâté de campagne • rillettes
- Poulet et rôti de porc
- Rôti de bœuf
- Chips • Fromage • Pain
- Chou à la crème

Buffet à 20,90 € / pers.

- Melon jambon sec
- Crudités : 2 sortes au choix
- Assortiment de charcuterie
(saucisson à l'ail, andouille, rosette, salami)
- Pâté de campagne, rillettes
- Jambon à l'os
- Rôti de bœuf
- Chips • Fromage • Pain
- Tartelette aux pommes

Buffet à 25,20 € / pers.

- Crudités : 3 sortes au choix (200g / pers.)
- Terrine de Saint Jacques et saumon
- Assortiment de charcuterie (Jambon blanc,
jambon sec, saucisson à l'ail, andouille,
rosette, salami)
- pâté de campagne, rillettes
- Poulet et rôti de porc • Rôti de bœuf
- Gratin dauphinois
- (Option chauffe en caisson isotherme 20,00 €
de 20 à 60 pers. et 30,00 € de 61 à 150 pers.)
- Fromage • Salade • Pain
- Éclair au chocolat ou café