

Les menus

Menu 1 27,50 €

- Trio de tartare croquant
- Saumon sauce oseille et son risotto
- Cuisse de canard confit sauce soja
- Nid de pomme de terre garni pomme fruit



Menu 2 29,50 €

- Saumon fumé
- Pavé de sandre sauce chorizo
- Tatin arlésienne
- Chapon farci et sa sauce
- Fondant de pomme de terre aux cèpes pomme fruit



Menu 3 33,50 €

- Foie gras de canard et sa compote
- Dos de cabillaud sauce champagne
- Crumble de légumes
- Pavé de biche sauce poivre
- Clafoutis de châtaignes et champignons
- Fagot 3 légumes



Menu enfant 8,50 €

- Feuilleté au jambon, filet de poulet sauce crème
- 2 gaufres au pomme de terre, 1 surprise

Plateaux de fromage 2,50 € 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 2026.

ouverture du magasin du mardi au vendredi

8h30-12h45 / 15h00-19h00

samedi 8h30/12h45-15h00-18h00

fermé jeudi après midi/ dimanche et lundi

ouvert les dimanche 21 et 28 décembre 8h30-12h30

mercredi 24 et 31 décembre 8h30/13h00 - 14h30/17h30

fermé les jeudi 25 décembre et 1^{er} janvier 2026

Date limite de réservation des commandes :

Pour Noël : mercredi 17 décembre 2025

Pour le Nouvel An : vendredi 26 décembre 2025

www.charcuterie-chauveau.com

retrouvez nous sur facebook et twitter



CHARCUTERIE - TRAITEUR
BOUCHERIE - EPICERIE



Noël et réveillon 2025

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

Planche apéro charcuterie pour 6 pers.	... 16,00 € pièce
Pain surprise 6 pers. 40 pièces (saumon fumé, rillettes de poisson, rillettes d'oie, jambon sec, mousse de canard).....	25,00 € pièce
Pain surprise 12 pers. 80 pièces	40,00 € pièce
Toast chaud	1,00 € pièce
Canapé froid	1,00 € pièce
Mini boudin blanc ou noir	1,00 € pièce

Entrées froides

Notre Foie gras de canard

(159,50 € le kg)	8,70 € la part
Caviar 20g NOUVEAU	55,00 € les 20 g
Caviar 50g NOUVEAU	125,00 € les 50 g
Huîtres de Cancale n°3	1,00 € pièce
Canard en galantine	4,00 € 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 de Saint Jacques et saumon

(41,50 € / le kg)	3,40 € la part
Éclair au saumon	5,00 € pièce
Gâteau de langoustines NOUVEAU	5,00 € pièce
Trio de tartare croquant NOUVEAU	3,80 € pièce
Nos rillettes d'oie le pot de 250g	7,00 € pièce



Entrées chaudes

Feuilleté au saumon	4,60 € pièce
Feuilleté de Saint Jacques	4,60 € pièce
Bouchée à la reine (ris de veau, volaille, champignons)	5,30 € pièce
Bouchée de Saint Jacques et gambas....	6,50 € pièce
Cocotte briochée aux Saint Jacques	7,00 € pièce
Escargots de Pré en Pail	9,00 € La douzaine

- ➊ **Notre boudin blanc - grand prix d'excellence 2024 à Alençon et Médaille de bronze régionale 2024 à Nantes** 21,90 € le kg
- ➋ **Boudin blanc aux Saint Jacques Grand Prix d'honneur 2024 à Alençon** 27,90 € le kg
- ➌ **Boudin blanc gourmand (foie gras)** 27,90 € le kg
- ➍ **Boudin blanc aux morilles médaille d'argent 2023 /2024 à Essay** 25,10 € le kg

Coquille Saint Jacques caution 1,00 €	7,00 €
Cassolette de pétoncles / crevettes fondue de poireau.....	6,00 €
Cassolette de Saint Jacques / saumon / langoustines NOUVEAU	7,50 €

Poissons chauds (prix par personne)

Légumes au choix : crumble de légumes ou tatin arlésienne ou risotto	
Dos de merlu sauce dieppoise.....	8,70 €
Saumon sauce oseille	10,90 €
Dos de cabillaud sauce champagne NOUVEAU	10,90 €
Pave de sandre sauce chorizo NOUVEAU ...	12,00 €

Viandes préparées (prix par personne)

Cuisse de canard confit sauce soja NOUVEAU	7,80 €
Chapon farci et sa sauce	8,10 €
Pavé de biche sauce poivre.....	9,90 €
Pavé de veau sauce cidre.....	9,90 €
Pave de bœuf sauce vin rouge échalotes ...	10,50 €

Légumes aux choix (prix par personne)

Gratin dauphinois	3,00 €
Fondant de pomme de terre aux cèpes NOUVEAU	3,00 €
Nid de pomme de terre garni champignons ..	3,00 €
Clafoutis de châtaignes et champignons.....	3,00 €
Pomme au four	2,00 €
Fagot 3 légumes NOUVEAU	1,00 €
Poêlée forestière aux marrons à la crème	3,00 €

Viandes crues

(sur commande) suivant le cours et disponibilité	
Volailles Fermières : dinde, chapon, poule, pintade, poulet	
Farce pour volaille	
Gibier : chevreuil, sanglier, biche	
Tournedos de bœuf	