



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



Ne pas jeter sur la voie publique.



CHARCUTERIE - TRAITEUR
BOUCHERIE - EPICERIE



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

✪ Notre boudin blanc - grand prix d'excellence

2024 à Alençon et Médaille de bronze

régionale 2024 à Nantes

✪ Boudin blanc aux Saint Jacques Grand Prix

d'honneur 2024 à Alençon

✪ Boudin blanc gourmand (foie gras). 27,90 € le kg

✪ Boudin blanc aux morilles médaille

d'argent 2023 /2024 à Essay

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, poularde,
pintade, poulet
Farce pour volaille
Gibier : chevreuil, sanglier, biche
Tournedos de bœuf