

## Plats chauds

- JAMBON BRAISÉ 2 tranches sauce madère / champignons ..... 6,00 €
- LANGUE DE BOEUF sauce piquante ..... 6,00 €
- CUISSE DE CANARD sauce balsamique ou poivre ..... 6,50 €
- PINTADE sauce forestière ou raisin ..... 6,50 €
- JAMBON A L'OS sauce champignons ou cidre ..... 6,50 €
- FILET MIGNON sauce cidre ou moutarde ..... 6,50 €
- PAUPIETTE DE VEAU sauce champignons ..... 7,00 €
- PAVÉ DE CANARD sauce balsamique ou poivre ou abricots ..... 8,00 €
- SUPRÊME DE PINTADE farci au chorizo ..... 8,00 €
- PAVÉ DE VEAU sauce morilles ou cidre ..... 9,90 €

## Légumes

- 1/2 pomme au four ..... 1,00 €
- Haricots verts cuisinés ..... 1,50 €
- Fagot haricots vert ..... 1,50 €
- Julienne de légumes ..... 1,80 €
- Galette de pommes de terre ..... 1,80 €
- Flan de courgettes ..... 2,80 €
- Clafoutis aux marrons et champignons ..... 3,00 €
- Gratin dauphinois ..... 3,00 €
- Gratin de légumes ..... 3,00 €
- Nid de pommes de terre garni champignons ..... 3,00 €
- Pommes de terre lyonnaise ..... 3,00 € (pommes de terre, lardons, oignons, champignons)

## Plats uniques

- POULE sauce champignons, riz, champignons, carottes (potage + 0,60€/pers.) ..... 7,30 €
- TÊTE DE VEAU pommes de terre, carottes, poireaux ..... 7,50 €
- RISOTTO à la volaille ..... 8,20 €
- ROUGAIL DE SAUCISSES riz ..... 8,20 €
- TARTIFLETTE 0,400g /pers. salade ..... 8,20 €

- 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 boeuf, beurre, cornichons, mayonnaise, moutarde, chips) ..... 8,30 €
- BLANQUETTE DE VEAU riz, carottes, champignons ..... 8,50 €
- BOURGUIGNON pommes de terre ..... 8,50 €
- COQ AU VIN pommes de terre ..... 8,50 €
- POULET BASQUAISE ratatouille riz ..... 8,50 €
- CASSOULET (1 tr de poitrine, 1 saucisse, 1 tr de saucisson, 1 m de confit de canard, 300 g de haricots blancs) ..... 9,00 €
- COUSCOUS (bœuf, agneau, merguez, poulet, 300 g de légumes, 200 g de semoule sauce harissa) ..... 9,00 €
- MARMITE SARTHOISE (poulet, lapin, jambon sauce au vin blanc, choux, carottes, champignons) ..... 9,00 €
- PAËLLA (poulet, chipolata, poisson, gambas, riz, moules, chorizo, encornets) ..... 9,00 €
- POT AU FEU (bœuf, carottes, pommes de terre, choux, navets, vinaigrette) (potage + 0,60€/pers.) ..... 9,00 €
- POTÉE (jarret, saucisse, 1 tr de poitrine, 1 tr de saucisson, pommes de terre, carottes chou navet) ..... 9,00 €
- CHOUCROUTE (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 ..... 10,00 €
- CHOUCROUTE DE LA MER (saumon, poisson blanc, poisson fumé, gambas, chou, moules, sauce au beurre blanc) ..... 11,50 €

**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\*

# Carte Traiteur 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**



## 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



## Crudités

- PIEMONTAISE
- CAROTTES RAPÉES ou BETTERAVES ou  
HARICOTS VERTS / vinaigrette
- RIZ NIÇOIS (riz, tomates, poivrons, maïs)
- TABOULÉ
- RIZ THON (riz, tomates, thon, œufs, vinaigrette)
- POMMES DE TERRE THON (ou hareng)  
(pommes de terre, thon, œufs, vinaigrette)
- DUO CHOU CAROTTE (carotte, chou, mayonnaise)
- SALADE CHOU MUSEAU (chou blanc, museau,  
tomates, poivrons, vinaigrette)
- 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 (Tomate, poivron, olive, cœur d'artichaut,  
courgettes, oignon, feta)
- NIÇOISE AU THON (Tomate, poivron, olive, cœur  
d'artichaut, courgettes, oignon, œuf, thon)
- OPERA (jambon, gruyère, pommes, vinaigrette)
- STRASBOURGEOISE (pommes de terre,  
saucisses de Francfort, lardons, gruyère,  
cornichons, vinaigrette)
- TRIO CHOUX, JAMBON, COMTÉ, mayonnaise
- SALADE LANDAISE (chou blanc, filet de  
canard fumé, gésiers, noix, raisins vinaigrette)
- SALADE DE PÂTES  
(pâtes, tomates, saumon fumé, saumon  
frais, crevettes, mayonnaise)
- SALADE ESTIVALE (selon la saison (melon,  
pastèque, melon jaune, jambon de Bayonne, feta)
- SALADE PÉRIGOURDINE (pommes de terre,  
gésiers, filet de canard fumé, tomates, haricots  
verts, raisins secs, vinaigrette)
- SALADE DE LA MER (riz, Saint Jacques,  
moules, crevettes, tomates, vinaigrette)



## Entrées froides

- Petit pot de rillettes 50g ..... 1,00 € pièce
- Melon /jambon sec (selon saison) ..... 3,30 €
- Assiette de salade gésiers  
lardons tomate ..... 3,80 €
- Opéra de saumon et fromage frais ..... 3,80 €
- Coquille de surimi. .... 3,90 €
- Pamplemousse cocktail ..... 3,90 €
- Eclair au saumon ..... 4,40 €
- Saumon fumé ..... 4,40 € la part
- Ananas cocktail (riz ananas crevette  
crabe mayonnaise) ..... 4,50 €
- Assiette terrine de saumon et Saint Jacques  
(macédoine, tomate, œuf) ..... 4,50 €
- Avocat cocktail ..... 4,50 €
- Coquille de crabe ..... 4,50 €
- Coquille de saumon ..... 4,50 €
- Gâteau de crêpes (crêpes avec surimi,  
avocat, tomate, œuf, salade, thon, saumon fumé  
en couches superposées) ..... 4,50 €
- Verrine de Saint Jacques et écrevisses .. 5,00 €
- Foie gras maison. .... 8,70 € la part
- Assiette landaise (salade, gésiers, mousson  
de canard, magret canard fumé tiède,  
tomate) ..... 10,90 €
- Assiette croquante de Saint Jacques (salade,  
saumon fumé, pommes, Saint Jacques  
crémé chaud). .... 12,80 €

## Entrées chaudes

- Coquille de poisson ..... 4,90 €
- Bouchée à la reine ..... 5,10 €
- Bouchée de Saint Jacques et gambas. ... 6,50 €
- Coquille de Saint Jacques ..... 7,00 €
- Cocotte brioche aux Saint Jacques ..... 7,00 €
- Cassolette de Saint Jacques et  
risotto au chorizo ..... 7,00 €
- Cassolette de la mer ..... 7,00 €
- Blanquette de la mer ..... 7,60 €

## Poissons avec légumes au choix

Julienne de légumes ou tatin arlésienne  
ou risotto

Sauce aux choix : beurre blanc /crevettes /  
poireaux /citronnée /méditerranéenne

- Pavé de merlu ..... 7,50 €
- Pavé de saumon ..... 9,50 €
- Dos de cabillaud ..... 9,50 €
- Filet de Saint Pierre ..... 10,90 €
- Filet de bar ..... 10,90 €
- Filet d'empereur ..... 10,90 €
- Pavé de sandre ..... 11,90 €

Plateau de fromages 2,50 € pers.

Salade 0,80 € pers.

Menu enfant 5,00 € pers.

Feuilleté au jambon (supplément 2,60 €)  
Émincé de volailles champignons ou  
jambon en sauce / Gratin dauphinois ou  
2 gaufres de pomme de terre