

49,00€
Pour 2

Menu Cupidon

MISES EN BOUCHE :

8 Pièces Cocktail

ENTRÉES FROIDES (au choix)

- Foie Gras mi-cuit & son Chutney d'oignons ou
- Blinis Nordique: Saumon Mariné, Filet de rouget Mascarpone acidulé

PLAT (au choix)

- Papillote de la Mer: Poisson selon arrivage sur un lit Risotto Epinard et petits légumes Sauce Mouclade Crémée OU
- Filet Mignon de Veau: Gratin Dauphinois & Poêlée de Champignons Crème des sous Bois

DESSERT 8 Mignardises Sucrées

Retrouvez aussi en Boutique:



Nos salades composées



Notre Snack'up



Notre Charcuterie & Boucherie maison



Nos desserts

Pour la bonne prise en charge de votre demande, un délai de 72h est nécessaire pour passer votre commande.

Tout produit frais doit être conservé à 3°C et consommé dans les 48h.

Nous dressons nos produits en plats jetables ou dans vos plats personnels.
Le règlement se fait au retrait de la commande: CB, Chèque, Espèce et Ticket restaurant.

Les délais de commandes sont donnés à titre indicatif dans la limite des stocks et capacité de production disponible.

Chollet Traiteur se réserve le droit de toute modification.
Tous nos tarifs sont à la part en TTC.



LA BOUTIQUE DE ROMAIN

CHARCUTIER TRAITEUR ARTISANAL

"Pour toutes vos envies gourmandes,
du quotidien à l'exceptionnel."



 niort@chollet-traiteur.com

 [05.49.79.03.02](tel:0549790302)

 [28 Route de La Rochelle -
79 000 Bessines](#)

 Chollet-traiteur.com

Suivez-nous :



Entrées Froides

<u>Verrine d'Avocat & Crevette revisitée</u>	5.50€
Selection du chef selon saisonnalité	
<u>Coquille de Saumon ou Colin Macédoine, Quartier d'Oeufs & Tomates</u>	4.90€
<u>Assiette duo Saumon & Foie gras</u> Foie Gras mi-cuit au Pineau, Chutney d'Oignons & Saumon Gravlax	6.90€
<u>Opéra de Foie Gras</u> Tatin aux Pommes, Foie Gras	6.50€
<u>Foie Gras mi-cuit maison</u> Au Pineau & son Chutney	10.20€
<u>Demi langouste Bellevue</u>	24.90€

Poissons

<u>Papillote de la Mer</u> Poisson du moment	10.50€
<u>Calamar à l'Armoricaine</u>	11.50€
<u>Choucroute de la Mer</u> Chou, Poisson, Crustacés	12.00€
<u>Filet de Cabillaud</u> Sauce Normande ou Citron Aneth	9.90€
<u>Pavé de Saumon</u> Sauce Normande ou Citron Aneth	10.20€
<u>Lotte Curry & Lait de Coco</u>	11.50€
<u>Brandade de Morue</u>	7.90€

Entrées Chaudes

<u>Coquille de Fruits de Mer</u> & Saint Jacques à la Bretonne	6.90€
<u>Aumonière de Fletan</u> Fondue de Poireaux	10.50€
<u>Papillote de la Mer</u> Poisson du moment	10.50€
<u>Bouchée à la Reine au Jambon</u>	5.50€
<u>Bouchée au Ris de Veau</u>	5.50€

Cocktail Apéritif

<u>Pièce Cocktail Froide</u> (Assortiment du Chef selon la Saisonnalité)	1.00€/Pièce
<u>Pièce Cocktail Dinatoire</u> (Assortiment du Chef selon la Saisonnalité)	1.25€/Pièce
<u>Pièce Cocktail Chaude</u>	1.20€/Pièce
<u>Planche Charcuteries/Fromages (650grs)</u> 450Grs Charcuteries/150Grs Fromages	25€/La Planche
<u>Mignardise Sucrée</u>	1.30€/Pièce

Les Classiques

<u>Parmentier au confit de Canard</u>	7.90€
<u>Parmentier</u> Boudin Noir ou Andouillette	7.90€
<u>Parmentier Bœuf</u>	7.00€
<u>Lasagnes</u> 3 Fromages, Bolognaise, Océane	7.00€
<u>Tartiflette</u>	7.50€
<u>Rougail Saucisses</u>	9.50€

SUR DEMANDE

Blanquette(Volaille/Porc/Veau), Emincé de Bœuf, Cuisse de Canard

Viandes

<u>Trilogie de Canard</u>	12€
<u>Grenadin de Veau</u> au Miel	11.50€
<u>Filet de Poulet</u> grand mère	12€
<u>Souris d'Agneau</u> Braisée	9.90€
<u>Tournedos de Bœuf</u> Façon Rossini	14.00€
<u>Mignon de Porc</u>	12.00€
<u>Lardé & Farcí</u>	13.50€
<u>Brochette de</u> <u>Filet de Caille</u>	14.00€
<u>Noix de Joue de</u> <u>Porc confite</u>	9.90€

Garnitures

-Risotto Crèmeux (épinards ou forestier)	-Pommes dauphines
-Tagliatelles de légumes	-Râpé de Pommes de terre
-Poêlée de légumes verts	-Poêlée de Champignons
-Flan de légumes	-Pommes de terre Grenailles
-Frites de Patate Douce	-Gratin Dauphinois
-légumes au Pesto	-Purée de Pommes de terre

*Garnitures incluse dans la part Poissons/Viandes