

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 par 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



28 Route de La Rochelle -
79 000 Bessines



Chollet-traiteur.com



Entrées Froides

Verrine d'Avocat & Crevette revisitée 5.50€
Sélection du chef selon saisonnalité

Coquille de Saumon ou Colin 4.90€
Macédoine, Quartier d'Oeufs & Tomates

Assiette duo Saumon & Foie gras 6.90€
Foie Gras mi-cuit au Pineau, Chutney d'Oignons & Saumon Gravlax

Opéra de Foie Gras 6.50€
Tatin aux Pommes, Foie Gras

Foie Gras mi-cuit maison 10.20€
Au Pineau & son Chutney

Demi langouste Bellevue 24.90€

Poissons

Papillote de la Mer 10.50€
Poisson du moment

Calamar à l'Armoricaine 11.50€

Choucroute de la Mer 12.00€
Chou, Poisson, Crustacés

Filet de Cabillaud 9.90€
Sauce Normande ou Citron Aneth

Pavé de Saumon 10.20€
Sauce Normande ou Citron Aneth

Lotte Curry & Lait de Coco 11.50€

Brandade de Morue 7.90€

Entrées Chaudes

Coquille de Fruits de Mer 6.90€
& Saint Jacques à la Bretonne

Aumônière de Flétan 10.50€
Fondue de Poireaux

Papillote de la Mer 10.50€
Poisson du moment

Bouchée à la Reine au Jambon 5.50€

Bouchée au Ris de Veau 5.50€

Les Classiques

Parmentier au confit de Canard 7.90€

Parmentier 7.90€
Boudin Noir ou Andouillette

Parmentier Bœuf 7.00€

Lasagnes 7.00€
3 Fromages, Bolognaise, Océane

Tartiflette 7.50€

Rougail Saucisses 9.50€

SUR DEMANDE

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

Cocktail Apéritif

Pièce Cocktail Froide 1.00€/Pièce
(Assortiment du Chef selon la Saisonnalité)

Pièce Cocktail Dinatoire 1.25€/Pièce
(Assortiment du Chef selon la Saisonnalité)

Pièce Cocktail Chaude 1.20€/Pièce

Planche Charcuteries/Fromages 25€/ (650grs.)

450Grs Charcuteries/150Grs Fromages

Mignardise Sucrée 1.30€/Pièce

Couscous Royal 11.00€
Poulet, Merguez, Kefta Agneau

Paella Ibiza 11.00€
Poulet, Gambas, Langoustine

Jambalaya 11.00€
Poulet, Chorizo grillé, Saucisse Fumée Crevette

Choucroute 12.00€
Chou, Saucisse Montbéliard, Jarretton Saucisson à l'ail, Pommes de Terre

Cassoulet d'Antan 12.00€
Saucisse de Toulouse, Saucisson à l'ail Poitrine de Porc confite

Viandes

Trilogie de Canard 12€
Grenadin de Veau 12€
au Miel

Filet de Poulet 9.90€
grand mère

Souris d'Agneau 14.00€
Braisée

Tournedos de Bœuf 13.50€
Façon Rossini

Mignon de Porc
Lardé & Farci 11.50€

Brochette de
Filet de Caille 12.00€

Noix de Joue de
Porc confite 9€90

Garnitures

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

*Garnitures incluse dans la part Poissons/Viandes