Maison Chevallereau

Fondée en 1962

Boucherie - Charcuterie - Traiteur - Rotisserie

Menu Festif 2022

- Les idées -
APÉRITIVES

Large choix de mises en bouche (Accras festifs, Bonbons croustillants de St-Jacques, Croquetas jambon ibérique, choix de Verrines...) .....

Pain surprise charcuterie (50 toasts) ..... 24,50 € /pièce

Pain surprise charcuterie saumon (50 toasts) ..... 27,50 € /pièce

Pain surprise sur la Mer (50 toasts) ..... 30,00 € /pièce

- La farandole -
DES ENTRÉES

- LES ENTRÉES FROIDES -

Terrine de saumon aux herbes .... 29,80 € /kg

Coquille de saumon ou crabe ..... 4,50 € /pièce

Demi-langouste Bellevue ..... 17,90 € /pièce

Saumon fumé Norvégien ..... au cours

Saumon fumé d'Ecosse ..... au cours

Saumon fumé sauvage ..... au cours

- LES ENTRÉES CHAUDES -

Coquille St-Jacques à la Bretonne .. 5,90 € /pièce

Ecrin de la mer
(gambas, St-Jacques et moules) ..... 6,90 € /pièce

Escargots de Bourgogne farcis ..... 6,80 € /12aine

Demi-langouste
sauce beurre persillé ou à l'américaine ..... 17,90 € /pièce

Cassolette gambas et lotte
au Safran ..... 6,90 € /pièce

St-Jacques snackées
purée de céleri vanille ..... 6,50 € /pièce

Bouchée à la reine ..... 5,90 € /pièce

- La charcuterie - FESTIVE

Boudin blanc de Noël ..... 19,80 €/kg
Boudin blanc de Noël truffé 1% ..... 25,80 €/kg
Grand choix de galantines .....
Pâté en croûte, terrine de gibiers.....

- Les foies - GRAS

Foie gras de canard
mi-cuit maison..... au cours

- Les accompagnements -

Marrons poêlés..... 1,60 €/pièce
Poêlée de champignons..... 1,60 €/pièce
Gratin de pommes de terre ..... 1,60 €/pièce
Julienne de pommes ..... 1,60 €/pièce
Mille-feuille de légumes..... 1,60 €/pièce
Purée patate douce vanillée ..... 1,60 €/pièce

- Les viandes - ET VOLAILLES

- LES GIBIERS ET VIANDES FESTIVES -

Chevreuil..... au cours
Sanglier..... au cours
Faisan..... au cours
Filet de bœuf..... au cours
Tournedos ..... au cours
Filet mignon..... au cours
Gigot d'agneau..... au cours
Pavé de bœuf..... au cours
Rôti de veau Orloff..... au cours

- LES VOLAILLES FESTIVES CRUES -

Caille en crapaudine ..... au cours
Chapon fermier Label Rouge ..... au cours
Dinde fermière Label Rouge ..... au cours
Magret de canard..... au cours
Pintade fermière Label Rouge..... au cours
Poularde fermière Label rouge..... au cours
Chapon et Poularde de Bresse..... au cours

Selon approvisionnement

Grand choix de volailles farcies

- Les plats - CUISINÉS

- LES POISSONS -

Tournedos de lotte rôti
sauce homardine ..... 9,00 €/pers

Corolle de St-Pierre
bisque de homard ..... 5,50 €/pers

Maigre façon thaï ..... 6,50 €/pers

Filets de rouget à l'orange ..... 6,50 €/pers

- LES GIBIERS -

Estouffade de sanglier ..... 7,90 €/pers

Pavé de biche sauce Grand Veneur ..... 9,80 €/pers

Civet de biche aux airelles ..... 9,80 €/pers

- LES VIANDES -

Filet de bœuf en croûte
sauce Rossini 4 pers. min. ..... 14,40 €/pers

Filet mignon de porc
sauce normande ..... 7,40 €/pers

Pavé de veau aux pleurottes ..... 8,80 €/pers

Cochon de lait rôti
farci semoule ou petits légumes 20 pers. min. 11,90 €/pers

Jambon à l'os
sauce porto ou madère 20 pers. min. ..... 7,00 €/pers

- LES VOLAILLES FARCIES -

Chapon farci (10 pers) ..... 8,80 €/pers

Dinde farcie (10 pers) ..... 9,80 €/pers

Poularde farcie (6 pers) ..... 8,80 €/pers

Chapon de pintade farci (8 pers) .. 8,80 €/pers

Pintade farcie (4 pers) ..... 7,80 €/pers

Farce au choix :
- Porto truffé
- Cognac truffé
- Ordinaire

Fruits au choix :
- Pommes
- Marrons
- Abricots
- Figues

A vous de choisir votre farce, avec ou sans fruits

Caille farcie aux pommes
sauce figues ..... 6,50 €/pers

Cuisse de pintade
farce aux éclats de foie gras et cèpes ..... 7,00 €/pers

Suprême de pintade
farce foie gras et cèpes ..... 7,50 €/pers

Magret de canard
réduction balsamique et miel
ou réduction à l'orange ..... 9,90 €/pers

Commande pour chaque plat minimum 2 pers.

30,50 €

- Menu -
D'EXCEPTION

Cromesquis saumon et mangue (1 par pers.)
Verrine cappucino de potiron (1 par pers.)
Réductions salées (2 par pers.)
-
Foie gras de canard
ou
Cromesquis d'escargot à la crème d'ail
ou
St-Jacques snackées purée de céleri vanillé
-
Filets de rouget à l'orange
ou
Corolle de St-Pierre à la bisque de homard
ou
Demi-Langouste Belle Vue ou à l'Américaine
(supp de 6 €)
-
Estouffade de sanglier
ou
Suprême de pintade
farcie au foie gras et aux cèpes*
-
Plateau de fromages
-
Bûche Fleur de sel (chocolat)
ou Etoile de Noël (fruits)
de la Pâtisserie Louiche

*Nos plats sont accompagnés d'un légume.

Commande Menus
2 pers. min.
2 pers./plat min.

- Pensez à passer vos commandes -
AVANT

le 20 décembre pour Noël
et le 27 décembre pour la Saint-Sylvestre.

Nous vous souhaitons
de Joyeuses fêtes
de fin d'année 2022

02.51.39.04.01 - 06.07.13.84.46

40, Grande Rue
85330 **NOIRMOUTIER**
sarl.chevallereau@wanadoo.fr

Conception et impression : Graffocean.com - Crédits photos : Adobe Stock - Photos non contractuelles.