



Boucherie - Charcuterie - Traiteur - Rotisserie

Menu Festif

2023





- Pensez à passer vos commandes -
AVANT

le 19 décembre pour Noël
et le 26 décembre pour la Saint-Sylvestre.



*Nous vous souhaitons
de Joyeuses fêtes
de fin d'année 2023*



02.51.39.04.01-06.07.13.84.46

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





30,90 €



- Menu -

D'EXCEPTION

Brochette de poulet (1 par pers.)
Verrine (1 par pers.)
Réductions salées (2 par pers.)

-

Foie gras de canard
ou
Saumon Fumé

-

Cassolette de St Jacques, fondue de poireaux
ou

Corolle de St-Pierre à la bisque de homard
ou

Demi-Longouste 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 Exotique (noix de coco,
mangue, ananas)
de la Pâtisserie Louiche

*Nos plats sont accompagnés d'un légume.

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





- 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 poisson.....	29,80 € /kg
Coquille de saumon ou crabe.....	4,50 € /pièce
Demi-langouste Bellevue.....	18,50 € /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)	7,00 € /pièce
Escargots de Bourgogne farcis.....	7,00 € /12 ^{aine}
Demi-langouste sauce à l'américaine.....	18,50 € /pièce
Cassolette gambas et lotte au Safran	7,00 € /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



- 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
Brochette de gambas	5,90 €/pers
Filets de rouget sauce du chef.....	6,50 €/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

- LES GIBIERS -

Estouffade de sanglier	7,90 €/pers
Pavé de biche sauce Grand Veneur.....	9,80 €/pers
Civet de biche aux aïrelles.....	9,80 €/pers

Farce au choix :	Fruits au choix :
- Porto truffé	- Pommés
- Cognac truffé	- Marrons
- Ordinaire	- Abricots
	- Figs

A vous de choisir
votre farce, avec
ou sans fruits

- LES VIANDES -

Filet de bœuf en croûte sauce Rossini 4 pers. min.	14,90 €/pers
Filet mignon de porc sauce normande.....	7,90 €/pers
Pavé de veau aux pleurottes.....	8,90 €/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

Caille farcie aux pommés sauce figes.....	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	7,90 €/pers
Magret de canard sauce poivre.....	9,90 €/pers

Commande
pour chaque
plat minimum
2 pers.

