

## Volailles crues

Pintade chaponnée fermière  
Label Rouge de Challans effilée

Chapon noir fermier  
Label Rouge de Challans effilé

Poularde Fermière  
Label Rouge de Challans effilée

*sur commande uniquement*



Pensez à passer vos commandes avant :  
le 19 décembre pour Noël  
et le 26 décembre pour la Saint-Sylvestre.

Votre magasin sera ouvert :

- Dimanche 22 décembre toute la matinée
- Lundi 23 décembre toute la journée
- Dimanche 29 décembre toute la matinée
- Lundi 30 décembre toute la journée.



*Nous vous souhaitons  
de Joyeuses fêtes de fin d'année  
2019 !*

M. FABRICE GUICHARD - 46 RUE DE LAVAUD - 23300 La Souterraine

Tél. : 05 55 63 04 93

[www.traiteurdelachapelle.com](http://www.traiteurdelachapelle.com)

Mail : [guichard\\_fabrice@yahoo.fr](mailto:guichard_fabrice@yahoo.fr)



2019

MENU

*Festif*

**Traiteur de la Chapelle**

46 RUE DE LAVAUD

Tél. : 05 55 63 04 93

[www.traiteurdelachapelle.com](http://www.traiteurdelachapelle.com)

Mail : [guichard\\_fabrice@yahoo.fr](mailto:guichard_fabrice@yahoo.fr)

## Apéritifs

• Pain surprise charcuterie saumon (72 pièces)	40,00€/pièce
• Plaque de quiche 80 portions	39,00€/pièce
• Plaque de pizza 80 portions	30,00€/pièce
• Mini-boudins blancs	19,80€/kg
• Mini-boudins noirs créoles	19,80€/kg
• Mini-saucisses de Francfort	19,80€/kg
• Petits fours salés environ 75 pièces au kg	39,50€/kg
• Mini cheeseburgers	1,20€/pièce
• Verrine guacamole écrevisses	1,90€/pièce
• Verrine tartare de tomate mozzarella	1,80€/pièce
• Canapé (4 sortes : jambon cru, saumon fumé, crevette, concombre tomate œuf)	1,10€/pièce
• Pruneau bacon	0,70€/pièce
• Cake noix St-Jacques	4,50€/pièce
• Cake bloc de foie gras et figues	4,50€/pièce
• Mini coquille St-Jacques festive	2,50€/pièce
• Mini choux croquant à l'escargot	1,10€/pièce



## Les Entrées Froides

• Foie gras de canard entier fait maison	13,90€/100g
• 1/2 Langouste en bellevue	22,50€/pièce
• Saumon fumé maison au sel sec de Guérande	72,50€/kg
• Galantine de volaille	23,60€/kg
• Galantine suprême de volaille	33,60€/kg
• Pâté en croûte de volaille	26,60€/kg
• Pâté en croûte de brochet et écrevisses	33,50€/kg
• Terrine de saumon Atlantique à l'oseille	36,20€/kg
• Terrine de St-Jacques	33,80€/kg
• Pâté en croûte de perdrix, pomme et cassis	35,20€/kg
• Chapon farci au vin jaune et aux morilles	43,50€/kg
• Porcelet farci aux foies et aux pistaches	43,50€/kg

## Les Entrées Chaudes

• Escargots au beurre maison	7,50€/douzaine
• Coquille St-Jacques	7,10€/pièce
• Bouchée à la reine aux ris de veau	5,60€/pièce
• Bouchée à la reine volaille	4,20€/pièce
• Boudin blanc	19,60€/kg
• Boudin truffé à 3%	42,50€/kg
• Cassolette de ris de veau sauce financière	8,50€/pièce
• Cassolette aux langoustines	7,50€/pièce
• Mini tourte aux escargots et champignons	4,50€/pièce



## Les Viandes

• Ris de veau braisés sauce financière	13,30€/part
• Suprême de poularde au vin jaune et morilles	13,20€/part
• Médaillons de veau sauce girolles (2 pièces)	12,50€/part
• Magret de canard sauce au miel	12,90€/part
• Pavé de cerf sauce St-Hubert	13,30€/part
• Chapon désossé farci aux girolles, sauce aux girolles	13,20€/part
• Ris de veau sauce aux morilles	13,80€/part
• Dos de sanglier sauce aux framboises	13,50€/part

## Les Poissons

• Lotte à l'américaine	13,80€/part
• Filet d'empereur sauce homardine	14,20€/part
• Sandre au beurre blanc	13,80€/part
• 1/2 queue de langouste sauce aux girolles	19,80€/part
• Duo de gambas et St-Jacques à la crème de mangue	14,20€/part
• Navarin de la mer, sauce chablis (saumon, cabillaud, crevette, carotte, pomme de terre, brocolis)	14,50€/part

## Les Légumes

• Gratin dauphinois (250g)	3,00€/part
• Flan de courgette (150g)	2,50€/part
• Marrons au jus (200g)	4,00€/part
• Pommes dauphines (100g)	2,50€/part
• Tatin aux girolles et aux châtaignes	2,90€/pièce
• Effeillé de pomme de terre aux trompettes de la mort	2,90€/pièce

## Les Fromages

• Plateau pour 20 à 25 personnes (St-Marcellin, Camembert au lait cru, Roquefort, Comté, Brillat-savarin, Epoisses)	50,50€/plateau
• Brie à la truffe	42,50€/kg