

MENU ■ 29,50€

Festif

Feuilletés apéritifs
(3 pièces)

•
Cassolette de St-Jacques cabillaud

•
Mini rôti de chapon
sauce vin jaune et morilles

•
Gratin dauphinois individuel,
flan de courgette

•
Bûchette bavaroise framboisier



MENU ■ 39,50€

Festif

Assortiment de petits fours
(5 pièces)

•
Foie gras de canard entier mi-cuit maison
sur sa gelée, fruits de saison, pain d'épices

•
Farandole de St-Jacques au Sauternes

•
Pavé de veau (2 pièces)
sauce girolles

•
Gratin dauphinois individuel,
millefeuille de légumes façon tian

•
Bûchette bavaroise poire chocolat

Pensez à passer vos commandes avant :
le 21 décembre pour Noël
et le 28 décembre pour la Saint-Sylvestre.

■ ■ ■
*Nous vous souhaitons
de Joyeuses fêtes de fin d'année 2021 !*
■ ■ ■

Tél. : 05 55 63 04 93

M. FABRICE GUICHARD

46 RUE DE LAVAUD
23300 La Souterraine

www.traiteurdelachapelle.com

guichard_fabrice@yahoo.fr

Menu Festif

2021



Traiteur de la Chapelle

CONTACTEZ-NOUS
AU 05 55 63 04 93

Apéritifs

• 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
• Croquille d'escargot	0,90€/pièce
• Mini chou croquant d'escargot	1,00€/pièce
• Briochette au bloc de foie gras	1,00€/pièce
• Mini bocaux de gambas à la crème d'ail et sa compotée de légumes	2,95€/pièce
• Mini bocaux de risotto de homard et topinambour	2,95€/pièce
• Verrine de gambas et mangue	2,10€/pièce
• Verrine de chorizo et confit de poivrons	2,10€/pièce



LES ENTRÉES FROIDES

• Foie gras de canard entier fait maison	13,90€/100g
• 1/2 Langouste en bellevue	24,80€/pièce
• Saumon fumé maison au sel sec de Guérande	72,50€/kg
• Saumon frais mariné à l'aneth	66,50€/kg
• Galantine de volaille	25,10€/kg
• Galantine suprême de volaille	36,60€/kg
• Pâté en croûte de volaille	29,60€/kg
• Pâté en croûte aux cinq viandes (volaille, veau, porc, ris de veau, foie gras)	44,50€/kg
• Pâté en croûte de canard aux pistaches et foie gras	33,50€/kg
• Terrine aux St-Jacques	35,20€/kg
• Terrine marbrée aux noix de St-Jacques et langoustines	32,80€/kg
• Médaillon de langouste en terrine d'écrevisse	32,80€/kg



LES ENTRÉES CHAUDES

• Escargots au beurre maison	7,10€/douzaine
• Coquille St-Jacques	7,10€/pièce
• Bouchée à la reine aux ris de veau	5,70€/pièce
• Bouchée à la reine volaille	4,50€/pièce
• Boudin blanc	21,50€/kg
• Boudin truffé à 3%	45,50€/kg
• Cassolette de ris de veau sauce financière	8,50€/pièce
• Cassolette volaille foie gras morilles	6,10€/pièce
• Farandole St-Jacques au Sauternes	8,50€/pièce

La farandole des Entrées

Les Viandes



• Ris de veau braisés sauce financière	14,60€/part
• Médallions de veau sauce girolles (2 pièces)	13,20€/part
• Mini rôti de chapon sauce vin jaune et morilles (2 pièces)	13,80€/part
• Filet de boeuf chateaubriand sauce foie gras	15,50€/part
• Jambon en croûte sauce foie gras (minimum 6 personnes)	12,90€/part

Les Poissons

• Lotte à l'américaine	14,80€/part
• Sandre au beurre blanc	13,80€/part
• Filet de St-Pierre sauce beurre blanc	14,20€/part
• Pavé de bar en écailles de pomme de terre crème de citron	13,80€/part

Les Légumes

• Gratin dauphinois (200g)	3,00€/part
• Flan de courgette (150g)	2,50€/part
• Marrons au jus (200g)	4,00€/part
• Pomme de terre mitraille aux châtaignes et girolles (200g)	3,00€/part

Les Volailles crues

• Pintade chaponnée fermière Label Rouge de Challans effilée	
• Chapon noir fermier Label Rouge de Challans effilé	

Sur commande uniquement