



MENU Festif

■ 51.50€

Assortiment de petits fours salés (4 pièces par personne)

Foie gras de canard entier fait maison

OU

Saumon fumé maison au sel sec de Guérande

•

Cassolette de volaille et foie gras

OU

Cassolette de Cabillaud St-Jacques et queue de langoustine

•

Tournedos de canard sauce aux morilles, pressé de pomme de terre aux champignons, flan de champignons

OU

Dos de flétan crème d'asperges vertes, lingot de polenta et fagot de 3 légumes

•

Dôme mangue passion coco individuel

OU

Bûchette crème au beurre parfum chocolat

our votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr - RCS TRAITEUR DE LA CHAPELLE SARL - Conception www.acliv-communication.com - 11/25
Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles - Crédit photos : Adobe stock ACTIV communication - Textes et prix TTC sous réserve d'erreurs typographiques.

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 !*



Mr FABRICE GUICHARD

Tél. : 05 55 63 04 93

46 RUE DE LAVAUD
23300 La Souterraine

www.traiteurdelachapelle.com
guichard_fabrice@yahoo.fr

Menu Festif

2025



Traiteur de la Chapelle



CONTACTEZ-NOUS
AU 05 55 63 04 93

Apéritifs

• Mini-boudins blancs	32.50€/kg
• Mini-boudins noirs créoles	32.50€/kg
• Mini-saucisses de Francfort	30.50€/kg
• Petits fours salés environ 75 pièces au kg	60.50€/kg
• Mini cheeseburger	1.80€/pièce
• Mini chou croquant d'escargot	1.50€/pièce
• Oeuf de Noël noix de St-Jacques et mandarine	3.30€/pièce
• Oeuf de Noël au saumon et truffe	3.20€/pièce
• Oeuf de Noël aux crevettes	3.20€/pièce
• Mini pâté croûte volaille pistache	33.50€/kg
• Mini pâté croûte magret de canard et abricots	35.50€/kg
• Verrine saumon aux agrumes	3.40€/pièce
• Verrine de gambas et mangue	2.90€/pièce
• Verrine foie gras et chutney abricot	2.60€/pièce
• Verrine saumon et artichaut	3.30€/pièce
• Cuivré de St-Jacques et asperges	3.30€/pièce
• Queue de crevette croustillante aux épices chaudes	1.10€/pièce
• Pruneaux au bacon	32.50€/kg
• Bonbon croustillant de St-Jacques	1.90€/pièce
• Bonbon croustillant au foie gras	2.30€/pièce

La farandole des Entrées

Les entrées froides

• Foie gras de canard entier fait maison	15.50€/100g
• 1/2 Langouste en bellevue	25.80€/pièce
• Saumon fumé maison au sel sec de Guérande	78.50€/kg
• Eclair revisité aux gambas	6.10€/pièce
• Eclair revisité aux Saint-Jacques	6.10€/pièce
• Galantine de volaille	31.10€/kg
• Galantine suprême de volaille	42.60€/kg
• Pâté en croûte de volaille	33.50€/kg
• Pâté en croûte de canard Richelieu	28.50€/kg
• Terrine d'écrevisses rouges à l'Armoricaine	34.50€/kg
• Terrine aux St-Jacques	39.20€/kg
• Tartare noix de St-Jacques	6.50€/pièce
• Douceur foie gras et pomme tatin	6.20€/pièce



Les entrées chaudes

• Escargots au beurre maison	9.20€/douzaine
• Coquille St-Jacques	7.50€/pièce
• Bouchée à la reine aux ris de veau	5.90€/pièce
• Bouchée à la reine volaille	4.90€/pièce
• Boudin blanc	21.50€/kg
• Boudin blanc aux ris de veau et trompette de la mort	28.90€/kg
• Boudin blanc aux girolles	23.50€/kg
• Boudin blanc aux morilles	22.50€/kg
• Boudin blanc truffé à 3%	39.50€/kg
• Cassolette de ris de veau sauce financière	10.50€/pièce
• Cassolette crevettes Chablis	6.90€/pièce
• Cassolette Noix de St-Jacques Riesling	6.90€/pièce
• Brioche de ris de veau à l'ancienne	8.50€/pièce

Les Viandes cuisinées

• Tournedos de canard (2 pièces) sauce cèpes	18.50€/part
• Aiguillette de chapon sauce forestière	17.50€/part
• Filet mignon de porc sauce cèpes	17.50€/part
• Médaillops de veau sauce aux girolles (2 pièces)	18.50€/part
Les viandes sont accompagnées de 3 garnitures : pressé de pomme de terre aux champignons, fagot d'asperges vertes, mini choux Bruxelles	
• Ris de veau braisés sauce financière avec son buisson de pomme de terre Sarladaise et mini carottes	19.50€/part

Les Poissons cuisinés

• Dos de cabillaud sauce Normande	17.50€/part
• Sandre au beurre blanc	17.50€/part
• Filet de bar sauce Hollandaise	17.50€/part
• Dos de flétan à la crème d'asperges vertes	17.50€/part
Les poissons sont accompagnés de 3 garnitures : lingot de polenta, fagot de 3 légumes, mini choux de Bruxelles	

Les Légumes

• Gratin dauphinois (200g)	3.50€/part
• Marrons aux jus (200g)	4.10€/part
• Poêlée St-Sylvestre (cèpes, girolles, champignons de Paris, féves) (200g)	4.80€/part
• Poêlée gourmande aux pleurotes, asperges, pois gourmands (200g)	3.70€/part

Les Volailles crus

• Pintade chaponnée fermière	26.50€/kg
Label Rouge de Challans effilée	
• Chapon noir fermier	24.50€/kg
Label Rouge de Challans effilé	

Les Viandes bovines crus

• Tournedos filet de boeuf	59.90€/kg
Rosbeef rumsteack	44.90€/kg
Grenadin de veau	48.90€/kg