



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.activ-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 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
- Briochette 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
 - Médallions 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 verte 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 4.80€/part
- Poêlée gourmande aux pleurotes, asperges, pois gourmands (200g) 3.70€/part

Les Volailles crues

- 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 crues

- Tournedos filet de bœuf 59.90€/kg
- Rosbeef rumsteack 44.90€/kg
- Grenadin de veau 48.90€/kg