

LES PLATS UNIQUES

- Paëlla 18.50€/part
riz, poulet, porc, soupions, lotte, moules, langoustines,
gambas, chorizo, poisson blanc, petits pois
(700 à 800g par personne)
- Couscous Royal 18.50€/part
agneau, poulet, merguez, boulette de boeuf, carotte, navet,
courgette, semoule, confit d'oignons, sauce piquante
(700 à 800g par personne)
- Choucroute garnie (selon saison) 17.20€/part
choux 400g, 1 saucisse de Francfort, 1/2 Montbeliard, 1
morceau Morteau, 1 tranche de petit salé ou 1 jarreton,
pommes de terre vapeur, 1 tranche poitrine fumée
- Cochon de lait rôti au four 18.50€/part
carotte, navet, poivron, courgette, aubergine, tomate, semoule
Le cochon est coupé en morceau et reconstitué dans une poêle à paëlla
avec les légumes autour

Nos spécialités :

**Pâté de pomme de terre à la crème ou viande, Grillon Limousin,
Jambonneau au torchon, Saucisson à l'ail, Jambon blanc**



Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr - RCS TRAITEUR DE LA CHAPELLE SARL - Conception www.activ-communication.com - 02/26
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.

Le magasin est ouvert

du mardi au vendredi
8h00-12h45 et 15h00-18h00

le samedi
8h00-13h00



**FABRICE GUICHARD ET TOUTE SON ÉQUIPE VOUS PROPOSENT
ÉGALEMENT UN SERVICE TRAITEUR À DOMICILE.**

**NOUS ORGANISONS VOS RÉCEPTIONS : MARIAGE, BAPTÊME,
COMMUNION, REPAS D'ENTREPRISE...
DEMANDEZ-NOUS UN DEVIS !**

Traiteur de la Chapelle
Charcuterie artisanale

Tél. : 05 55 63 04 93

46, rue de lavaud 23300 La Souterraine

Courriel : guichard_fabrice@yahoo.fr
Site internet : traiteurdela chapelle.com

CARTE TRAITEUR

2026



Des idées pleines de goût

Contactez nous :
au 05 55 63 04 93

LES IDÉES APÉRITIVES

- Canapés assortis 1.30€/pièce
saumon fumé, crevette, jambon cru, tomate oeuf concombre
- Assortiment de mini Tortillas 1.20€/pièce
saumon fumé, jambon de Serrano, légume fromage, poulet
- Petits fours salés (75 pièces environ) 64.50€/kg
- Verrine lentilles saumon fumé 2.10€/pièce
- Verrine betterave, chèvre, basilic 1.90€/pièce
- Verrine avocat crevette 2.10€/pièce
- Mini chou croquant d'escargot 1.50€/pièce
- Mini noix de St-Jacques au beurre persillé 2.10€/pièce
- Plaque de quiche - 80 portions 52.00€/plaque
- Plaque de pizza - 80 portions 45.00€/plaque
- Mini cheeseburger 1.80€ /pièce
- Assortiment petits fours sucrés 1.20€/pièce
- Mini macarons 0.95€/pièce



LES ENTRÉES FROIDES

- Pamplemousse aux crevettes 6.10€/pièce
- Oeuf Norvégien 6.50€/pièce
- Oeuf en gelée jambon 3.10€/pièce
- Oeuf en gelée saumon fumé 3.60€/pièce
- Saumon fumé maison au sel sec de Guérande 79.50€/kg
selon la saison
- Terrine aux St-Jacques 39.20€/kg
- Terrine de saumon à l'oseille 36.20€/kg
- Hure de saumon frais 33.50€/kg
- Millefeuille de pintade et foie gras de canard 8.20€/part
- Foie gras de canard entier fait maison 15.50€/100g
selon la saison

LES ENTRÉES CHAUDES

- Bouchée à la reine Volaille 4.90€/pièce
- Bouchée à la reine ris de veau 5.90€/pièce
- Coquille St-Jacques 7.50€/pièce
- Cassolette aux ris de veau 10.50€/pièce
- Cassolette cabillaud St-Jacques 10.50€/pièce
- Cassolette St-Jacques aux girolles (5 noix) 10.80€/pièce
- Briochette de ris de veau à l'ancienne 8.50€/pièce
- Tête de veau sauce gribiche avec ses pommes de terre vapeur 11.50€/part
(minimum de 8 personnes)



LES POISSONS CHAUDS

- Lotte à l'américaine 15.80€/part
- Filet de Julienne crème d'asperges vertes 12.80€/part
- Sandre beurre blanc 14.50€/part
- Dos de cabillaud crème citron 15.50€/part
- Pavé de saumon sauce à l'oseille 12.50€/part
- Brandade de morue 24.50€/kg
- Aile de raie sauce aux câpres 26.90€/kg

LES VIANDES CHAUDES

- Ris de veau sauce financière 16.60€/part
- Médailillon de veau sauce girolles (deux pièces) 14.80€/part
- Suprême de pintade sauce girolles 13.90€/part
- Filet mignon de porc sauce cèpes 14.50€/part
- Filet de canette sauce forestière 14.80€/part
- Cuisse de lapin en gibelotte 14.90€/part
- Paupiette de veau tomate olives 14.90€/part
- Coq au vin (selon la saison) 12.50€/part

LES ACCOMPAGNEMENTS

- Gratin dauphinois (250g) 4.00€/part
- Flan de courgette individuel 3.50€/part
- Pomme de terre grenaille avec 4.00€/part
ses champignons de Paris (300g)
- Flan de champignons individuel 3.50€/part
- Mousseline de carotte (250g) 3.50€/part
- Ecrasé de pommes de terre 3.50€/pièce
à l'huile d'olive

