

MENU 31,50€
Festif

Assortiment de canapés jambon
de Bayonne, saumon fumé
(2 pièces par personne)

•
Tourte noix de St-Jacques
et ris de veau

•
Aiguillette de chapon sauce aux cèpes

•
Gratin fleurette de chou-fleur,
flan de champignons

•
Bûchette bavaroise craquant chocolat



MENU 41,50 €
Festif

Assortiment de canapés jambon de
Bayonne, saumon fumé, concombre
tomate œuf
(3 pièces par personne)

•
Foie gras de canard
(bloc avec morceaux) sur sa gelée,
fruits de saison, pain d'épices

•
Cassolette de cabillaud St-Jacques

•
Filet de canette rôti sauce au foie gras

•
Gratin dauphinois individuel

•
Bûchette bavaroise exotique

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr - RCS Société - Conception www.activ-communication.com - 0000
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 21 décembre pour Noël
et le 28 décembre pour la Saint-Sylvestre.

**Nous vous souhaitons de
joyeuses fêtes de fin d'année 2022 !**

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

2022

Traiteur de la Chapelle

CONTACTEZ-NOUS
AU 05 55 63 04 93



Apéritifs

| | |
|--|-------------|
| • Mini-boudins blancs | 27.40€/kg |
| • Mini-boudins noirs créoles | 26.65€/kg |
| • Mini-saucisses de Francfort | 26.50€/kg |
| • Petits fours salés environ 75 pièces au kg | 60.50€/kg |
| • Mini cheeseburgers | 1.20€/pièce |
| • Verrine saumon aux agrumes | 2.90€/pièce |
| • Mini chou croquant d'escargot | 1.65€/pièce |
| • Œuf de Noël au saumon et truffe | 2.70€/pièce |
| • Mini pâté croûte volaille pistache | 31.50€/kg |
| • Verrine rillettes d'oie au foie gras | 2.70€/pièce |
| • Verrine de gambas et mangue | 2.20€/pièce |
| • Verrine de chorizo et confit de poivrons | 2.20€/pièce |



La farandole des Entrées

Les entrées froides

| | |
|--|--------------|
| • Foie gras de canard entier fait maison | 14.50€/100g |
| • 1/2 Langouste en bellevue | 25.80€/pièce |
| • Saumon fumé maison au sel sec de Guérande | 75.50€/kg |
| • Noix de St-Jacques façon tartare | 5.50€/pièce |
| • Côte St-Jacques, écrevisse et tomate | 4.35€/pièce |
| • Galantine de volaille | 29.10€/kg |
| • Galantine suprême de volaille | 39.60€/kg |
| • Pâté en croûte de volaille | 31.50€/kg |
| • Pâté en croûte aux cinq viandes (volaille, veau, porc, ris de veau, foie gras) | 48.50€/kg |
| • Pâté en croûte de canard Richelieu | 25.50€/kg |
| • Pâté en croûte Pyramide | 36.40€/kg |
| • Terrine aux St-Jacques | 35.20€/kg |
| • Terrine marbrée aux noix de St-Jacques et langoustines | 32.80€/kg |
| • Terrine de brochet au cœur d'écrevisses | 32.80€/kg |

Les entrées chaudes

| | |
|--|----------------|
| • Escargots au beurre maison | 8.20€/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 truffé à 3% | 45.50€/kg |
| • Cassolette de ris de veau sauce financière | 9.50€/pièce |
| • Cassolette cabillaud St-Jacques | 9.50€/pièce |
| • Tourte noix de St-Jacques ris de veau | 5.90€/pièce |



Les Viandes

| | |
|---|-------------|
| • Ris de veau braisés sauce financière | 16.60€/part |
| • Médaillons de veau sauce girolles (2 pièces) | 15.20€/part |
| • Mini rôti de chapon sauce morilles (2 pièces) | 14.80€/part |
| • Suprême de poularde sauce morilles | 15.50€/part |
| • Filet de canette rôti sauce foie gras | 14.90€/part |
| • Moelleux de poulet farci marrons et raisins sauce girolles (2 pièces) | 14.50€/part |

Les Poissons

| | |
|---|-------------|
| • Lotte à l'américaine | 15.80€/part |
| • Sandre au beurre blanc | 15.80€/part |
| • Filet de St-Pierre sauce beurre blanc | 15.20€/part |

Les Légumes

| | |
|--|------------|
| • Gratin dauphinois (200g) | 3.50€/part |
| • Poêlée Ardéchoise (200g) | 3.50€/part |
| • Gratin de cardon et butternut | 3.50€/part |
| • Gratin fleurette de chou-fleur et brocolis | 2.40€/part |

Les Volailles crues

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

Pensez à réserver vos volailles

