

Nos Formules

BUFFET LE TRADITION

11,50€

Crudités (3 au choix dans la gamme traditionnelle)
Terrines assorties
Viandes froides (3 morceaux/pers.)
Chips
Plateau de fromages (brie, emmental)
Craquante aux pommes ou éclair café ou chocolat
Pains

BUFFET LE GOURMET

13,95€

Crudités (3 au choix dans la gamme originale)
Plateau de terrine de poisson «Maison» et sa sauce
Viandes froides (3 morceaux/pers.)
Ratatouille
Plateau de fromages assortis
Tiramisu ou tartelette façon crumble
Pains

Composez votre buffet

Dans la limite des stocks disponibles.

CRUDITÉS AU CHOIX (250g/pers.)

LES TRADITIONNELLES : piémontaise ou exotique ou pâtes méli-mélo ou carottes ou rémoulade ou betteraves ou chou ou vendéenne ou taboulé.....2,85€

LES ORIGINALES : Périgord ou créole ou landaise ou perles marines ou pêcheur 3,35€

CHARCUTERIE

Terrines assorties (chef, rillettes)1,50€

Charcuterie coupée (saucisson à l'ail, rosette, salami, andouille) 1,85€

Charcuterie du chef (1/2 tranche de jambon blanc, saucisson à l'ail, rosette, salami, andouille) ...2,45€

Charcuterie assortie (jambon blanc, pâté, rosette, salami, saucisson à l'ail, andouille)3,30€

VIANDES FROIDES (3 morceaux/pers.)

Rôti de bœuf, rôti de porc, jambon de Bayonne, poulet..... 3,45€

Ratatouille1,65€

Mogettes.....1,20€

Chips.....0,50€

FROMAGES

Camembert en portion + beurre.....0,70€

Plateau : brie, emmental, beurre1,20€

Plateau assorti : brie, St Nectaire, emmental, chèvre + beurre.....2,20€

Pain 1/2 bague.....0,50€

Petit pain individuel0,60€

Desserts

Mix cocktail sucré à partager : mini-verrine, macaron, croquant chocolat,....(les 30) 32,00€

Composez votre Trio Gourmand : 1 verrine au choix (panacotta caramel ou mousse poire ou tartare de fraise) + 2 mignardises au choix : muffin fruits rouges, macaron, demi-craquant

choco, chou praliné enrobé de chocolat 3,65€

Mignardises gourmandes (les 3) 3,95€

Dôme mangue passion et sa verrine sucrée 3,65€

Tartelette aux fruits frais..... 2,95€

Tartelette façon crumble..... 2,75€

Tiramisu..... 2,45€

Éclair café ou chocolat 2,30€

Craquante aux pommes ou Flan nature..... 2,20€

Corbeille de fruits de saison 1,00€

Nos plateaux Repas

9,50€

Plateau composé de : Crudités / Charcuterie / Viandes froides / Chips
Camembert portion & beurre / Craquante aux pommes / Pain

Possibilité de transformer cette formule par un plat chaud, du poisson...

Menus Enfant

6,50€

Une barquette de crudités (150g) :

macédoine ou exotique

Une tranche de jambon blanc

ou une tranche de rôti cuit

Un paquet de chips

Dessert

Boisson

Surprise

OU

Charcuterie coupée

(1/2 tranche de jambon blanc,

rosette, mousson de canard)

Hachis parmentier

(1 part de 200g)

Dessert

Boisson

Surprise



1 rue de la Gare
85140 L'OIE
Tél : 02 51 66 04 65

18 rue Général de Gaulle
Les Essarts
85140 ESSARTS EN BOCAGE
Tél : 02 51 62 83 25

Mail : olivier@maisonchaigneau.fr
www.chaigneau-traiteur.fr



Votre avis
compte pour nous !



Flashez ce QR-Code et
laissez votre commentaire !



Qualité

Savoir-Faire



Convivialité

Proximité

Conseil

Carte

Traiteur

2024

Cocktail Dînatoire

Dans la limite des stocks disponibles.

Mix Cocktail salé à partager (Navette graines de pavot, vermine, brochette apéro,... (les 30) ...	30,00€
Plateau de mini-burgers du terroir (les 20).....	24,50€
Plateau de mini-burgers du pêcheur (les 20).....	24,50€
Mini Verrines (les 15)	22,50€
Plateau Tapas (mini rillaux, boudins noirs, dés de fromages, chorizo,...).....	15,50€
Carré du terroir (45 sandwiches)	26,50€
Navettes briochées : saumon et mousse de thon (les 20)	29,50€
Mini sandwiches : rosbeef, rôti de porc, jambon de Bayonne (les 20)	28,50€

Nos spécialités «façon bocal» :

Parmentier de canard à la patate douce façon bocal.....	5,95€
Éclats de St Jacques et ses petits légumes sauce hollandaise façon bocal.....	5,95€

Faites-vous plaisir avec une note sucrée !

Mignardises Gourmandes (les 3)	3,95€
Mix cocktail sucré à partager : mini-verrine, macaron, croquant chocolat,...(les 30)....	32,00€



Entrées Froides

Dans la limite des stocks disponibles.

Gourmandise du Terroir (Tatin de foie gras 60g et sa compotée d'oignons, filets mignons fumés, verrine...)	NOUVEAU 7,25€
Assiette nordique (Crumble aux deux saumons, crevette, saumon fumé et sa sauce)	6,95€
Assiette de saison (Melon, jambon de Bayonne, pain courgette, pain de poisson «Maison», asperge, 1/2 œuf mimosa) ...	6,75€
Coquille merlu mayonnaise.....	3,65€
Mille-Feuilles fraîcheur (suivant saison) pour 8 personnes	26,50€

Entrées Chaudes

Croustillant de canard.....	NOUVEAU 5,55€
Parmentier de canard à la patate douce façon bocal.....	5,95€
Cœur de merlu (80g) sur son lit de p'tits légumes et sa sauce.....	5,50€
Cocktail de fruits de mer (180g)	5,25€
Coquille St Jacques (140g).....	4,45€

Poissons Chauds

Noix de St Jacques, gambas et ses p'tits légumes, sauce hollandaise..	NOUVEAU 7,25€
Bateau du pêcheur (3 poissons différents et ses petits légumes)	7,20€
Cœur de merlu (120g) et sa julienne de légumes.....	7,15€
Couronnes de limande et sa sauce aux éclats de chorizo	6,75€

Menu 23,90€

Gourmandise du Terroir
ou Noix de St Jacques, gambas
et ses petits légumes



Joue de porc à la bordelaise
Rôti de veau sauce champêtre
Émincé de canard
et son effeuillé de pomme de terre en cassolette



et 2 légumes au choix (sauf pour la cassolette de canard) :
ou Cube de patate douce et son confit d'oignons
ou Flan de légumes du soleil
ou Gratin Dauphinois aux cèpes



Salade verte et sa vinaigrette
Ronde des fromages (4 variétés)



Dôme mangue passion et sa verrine sucrée
ou Trio gourmand
(à composer : voir carte dessert)



Petit pain



+1€ / pers.

Pour toute commande, un chèque de caution de 50€
vous sera demandé pour le retour du matériel propre.

www.chaigneau-traiteur.fr

Nos Viandes

Émincé de canard et sa rosace de pomme de terre en cassolette	NOUVEAU 7,55€
Cassolette de veau Madère, champignons	7,55€
Pavé de bœuf, sauce poivre vert	6,95€
Joue de porc à la bordelaise confite maison.....	6,95€
Mignon de porc sauce chorizo.....	6,80€
Jambon à l'os et son gratin aux cèpes.....	6,75€
Rôti de veau sauce champêtre.....	6,55€
Cuisse de canard confite maison	6,45€
Langue de bœuf sauce Madère et ses pommes vapeur	6,25€
Jambon au Porto	4,55€

Nos Accompagnements

Pommes dauphines «Maison» (ne convient pas en Norvégienne)	2,65€
Crumble de légumes «Maison» (ne convient pas en Norvégienne)	2,75€
Nid de pomme de terre aux champignons	2,75€
Cube de patate douce et son confit d'oignons.....	2,75€
Effeuillé de pomme de terre sarladaise.....	1,95€
Flan de légumes du soleil.....	1,90€
Riz camarguais	2,10€
Champignons cuisinés	1,75€
Gratin dauphinois aux cèpes	1,75€
Salade verte	0,50€



Réchauffage de vos plats : Forfait de 50€
(Maintien au chaud jusqu'à 3 heures)

Nos Spécialités SUR COMMANDE / MINIMUM 10 PERS.

Cochon de lait entier tranché - minimum 30 pers.....	6,90€	Rougail saucisses et son riz camarguais.....	6,50€
- à partir de 45 pers.	6,50€	Sauté de porc à l'indienne et son riz camarguais.....	6,95€
Jambalaya	6,25€	Tartiflette et sa salade verte (400g/pers.)	6,00€
Chili con carne.....	5,10€	Lasagnes maison (400g/pers.)	5,55€
Choucroute de la mer.....	8,35€	Parmentier de canard à la patate douce (300g/pers. en plat)	5,60€
Choucroute garnie.....	7,55€	Parmentier de canard (400g/pers. en plat)	5,60€
Paëlla (poulet, porc, crevette)	7,35€	Hachis parmentier - 400g/pers. (en plat)	4,50€
Cassoulet maison.....	6,95€	- 200g/pers. (enfants)	2,15€
Couscous 3 viandes (bœuf, poulet, merguez).....	7,35€	Plat végétarien (parmentier de légumes ou gratin de quinoa)	4,50€
Blanquette de veau.....	6,95€		
Civet de bœuf et ses pommes vapeur.....	6,95€		
Tajine de poulet et sa semoule.....	6,50€		