

## 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* verrine mousse Poire Speculoos  
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€  
Ratatouille ..... 1,65€  
Mogettes..... 1,20€  
Chips..... 0,50€

### FROMAGES

Camembert en portion + beurre..... 0,70€  
Plateau : brie, emmental, beurre ..... 1,20€  
Plateau assorti : brie, St Nectaire, emmental, chèvre + beurre..... 2,20€  
Pain 1/2 baguette ..... 0,50€  
Petit pain individuel ..... 0,60€

## 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 ..... 3,95€  
Mignardises gourmandes (les 3) ..... 3,95€  
Dôme mangue passion et sa verrine pana cotta caramel ..... 3,85€  
Tartelette aux fruits exotiques..... 3,30€  
Tartelette façon crumble pomme ou fruits rouges..... 3,00€  
Tiramisu..... 2,45€  
Éclair café ou chocolat ou flan nature..... 2,40€  
Craquante aux pommes..... 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 !



Création & Impression : SCULARD \* Dans la limite des stocks disponibles • Photos non contractuelles • Suggestions de présentation • Tarifs en vigueur au 01/01/2025

“ Entre amis ou en famille,  
partageons ensemble  
vos moments gourmands ! ”



# Carte

# Traiteur

# 2025

## Cocktail Dînatoire

Dans la limite des stocks disponibles.

Mix Cocktail salé à partager (Mini-burger, verrine, 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 le plateau de 15 (cuillères fournies).....	22,50€
Plateau Tapas (mini rillaux, boudins noirs, fromages, chiffonade de chorizo et jambon)....	15,50€
Carré du terroir 45 sandwiches (fromage et charcuterie).....	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 (Foie gras 30g et sa compotée d'oignons, filets mignons fumés, verrine...) .....	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

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€

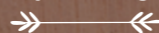
## Poissons Chauds

Noix de St Jacques, gambas et ses p'tits légumes, sauce hollandaise.....	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€

> Sauce au choix : hollandaise ou beurre blanc ou crustacés

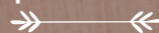
**Menu**  
**23,90€**

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)



Pain portion



+1€ / pers.

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

[www.chaigneau-traiteur.fr](http://www.chaigneau-traiteur.fr)

## Nos Viandes

Émincé de canard et sa rosace de pomme de terre en cassolette .....	7,55€
Cassolette de veau Madère, champignons .....	7,55€
Pavé de bœuf, sauce poivre vert .....	7,25€
Joue de porc à la bordelaise confite maison.....	7,25€
Mignon de porc à l'indienne .....	6,95€
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) .....	2,75€
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€
Effeillé 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.....	7,20€	Sauté de poulet Curry Coco et son riz safrané.....	7,25€
- à partir de 45 pers. ....	6,90€	Émincé de porc au caramel et son riz camarguais.....	7,25€
Jambalaya .....	6,25€	Tartiflette et sa salade verte (400g/pers.) .....	6,50€
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.....	7,35€	- 200g/pers. (enfants) .....	2,15€
Couscous 3 viandes (bœuf, poulet, merguez).....	7,35€	Plat végétarien (parmentier de légumes) .....	4,50€
Blanquette de veau.....	6,95€		
Civet de bœuf et ses pommes vapeur.....	6,95€		
Tajine de poulet et sa semoule.....	6,50€		
Rougail saucisses et son riz camarguais.....	6,95€		