

Plat unique

Choucroute garnie— Potée Berrichonne

Couscous—Paella - Cassoulet

la part 11.00 €

la part 12.00 €

Garniture de légumes:

Pomme de terre Anna
Gratin dauphinois environ les 100gr
Pomme dauphine environ les 100gr
Rösti de pomme de terre aux légumes
Tian de légumes les 100 gr
Risotto forestier- 100gr
Beignet de fleur de courgette 100 gr
Fondant de courgettes au comté
Fondant de carottes et courgettes
Flan de champignons 70gr
Mille feuille aux légumes grillés 70gr
Crumble de patate douce et butternut

2.00 €/pièce
1.80 €
1.80 €
2.50 € /pièce
1.80 €
1.70€
2.50 €
2.00€/pièce
2.00 €/pièce
2.00 €/pièce
2.50 €/pièce
2.50€/pièce

Les desserts la part environ 5.00€

sur commande uniquement

Beaulieu(gâteau chocolat, framboise, pommes caramélisées)
Croustillant aux trois chocolat ou croustillant chocolat au caramel beurre salé
Croustillant 3 chocolats aux griottes
Entremet ananas –fruits rouges
Fraisier (à la saison) - Framboisier
Entremet des caraïbes (fruits de la passion fruits exotiques)
Entremet vanille fruits du Verger
Entremet nougat fruits rouges

Tartes aux fruits (environ la part 1.50 à 2.00€)

TARIF 2026

Pour un meilleur service, nous vous conseillons de passer votre commande

15 JOURS AVANT VOTRE RECEPTION

Nous restons à votre écoute pour toutes commandes de dernière minute.

TEL 02 54 34 15 20

commande par mail siguret-traiteur@orange .fr

IPNS ne pas jeter sur la voie publique

CHRISTOPHE SIGURET

TRAITEUR EI

Notre Carte
PRIX TTC/ personne



**Centre Commercial de Beaulieu
6 Place de Champagne
36000 Châteauroux
Tél. 02 54 34 15 20**

E-mail : siguret-traiteur@orange.fr

 **Siguret Traiteur**

Entrées froides:

Terrine Périgourdine les 100g	4.50 €
Saveur Printanière du Berry la pièce	8.00 €
(fromage frais de chèvre, tomate confite, magret de canard fumé)	
Choux d'Argenteuil (notre spécialité) la pièce	6.50 €
avec jambon de parme	8.50 €
avec saumon fumé	10.00 €
Gaufre Périgourdine au foie gras de canard la pièce	10.00 €
Tatin de foie gras aux pommes et figues la pièce	10.00 €
Foie gras de canard la tranche de 50gr	9.90 €
Pamplemousse ou avocat au crabe la pièce	6.50 €
Terrine Marbré de la mer les 100g	6.00 €
Terrine de lotte aux écrevisses les 100g	9.00 €
Médaillon de sandre avec sa mousseline de la mer la part	8.00 €
Timbale au thon la pièce	7.50 €
Timbale de st Jacques et crevettes la pièce	9.00 €
Eclair Norvégien la pièce	9.00 €
Saumon fumé ou filet de truite fumé « maison » les 100g	9.50 €
1/2 langouste en Bellevue la pièce sur commande prix au cours	

Entrées chaudes:

Boudin blanc (de novembre à février) les 100 g	2.10 €
Bouchée à la reine	7.50 € la pièce
Feuilleté d'escargots (8) forestier crème d'ail la pièce	7.90 € la pièce
Feuilleté au saumon ou sandre sauce béarnaise la pièce	8.50 € la pièce
Pithiviers de St Jacques aux fruits de mer	10.00 € la pièce
Ris de veau au Champagne la part	11.00 €
Tarte salées au choix nous consulter (6 à 8 personnes) environ 3 € la part	

Les poissons chauds:(la part)

Filet de Sandre	8.50 €
Pavé aux deux poissons	9.00 €
Filet de st Pierre	9.00 €
Coquille Saint Jacques	9.00 €
Duo de saumon et Bar mousseline à l'oseille	11,00 €
Filet de limande mousseline de champignons aux amandes	11.00 €
Lotte à l'américaine ou à la normande	11.00 €
Fricassée de ST Jacques et lotte à la normande	12.00 €

Sauce au choix

Sauce nantaise, sauce safranée, coulis de langoustine.

Les viandes: / la part

Coq au vin	8.00 €
Filet mignon de porc farci (volaille champignons)	8.50 €
Navarin de veau aux petits légumes ou blanquette de veau	8.50 €
Jambon en pâte feuilletée sauce porto	8.50 €
Pintade « Duchesse » (désossée, farce au champignons et foie gras)	9.50 €
Suprême de pintade nature	9.50 €
Suprême de pintade farci aux morilles	11.00 €
Aiguillettes de volailles sauce à la crème	8.50 €
Suprême de poulet sauce à la crème	9.00 €
Crapaudine de caille (farce au foie gras)	9.50 €
Magret de canard ou cuisse de canard	11.00 €
Magret de canard aux pommes marinées—cassis	11.00 €
Noix de veau farci (champignons –foie gras)	11.00 €
Tournedos de filet mignon de veau	12.00 €
Filet de bœuf en brioche	13.00 €

Sauce au choix :

forestière, périgourdine, solognote, poivre vert, girolles (+1€), morilles (+2€), sauce foie gras (+2€)