

Plat unique

Choucroute garnie— Potée Berrichonne
Couscous—Paella - Cassoulet

la part 11.00 €
la part 12.00 €

Garniture de légumes:

Pomme de terre Anna	2.00 €/pièce
Gratin dauphinois environ les 100gr	1.80 €
Pomme dauphine environ les 100gr	1.80 €
Rösti de pomme de terre aux légumes	2.50 €/pièce
Tian de légumes les 100 gr	1.80 €
Risotto forestier— 100gr	1.70€
Beignet de fleur de courgette 100 gr	2.50 €
Fondant de courgettes au comté	2.00€/pièce
Fondant de carottes et courgettes	2.00 €/pièce
Flan de champignons 70gr	2.00 €/pièce
Mille feuille aux légumes grillés 70gr	2.50 €/pièce
Crumble de patate douce et butternut	2.50€/pièce

Les desserts la part environ 5.00€ sur commande uniquement

Beaulieu(gâteau chocolat, framboise, pommes caramélisées)
Croustillant aux trois chocolats 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 €
<i>(fromage frais de chèvre, tomate confite, magret de canard fumé)</i>	
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 €
Médailлон 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 »	9.50 €
(désossée, farce au champignons et foie gras)	
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€)