



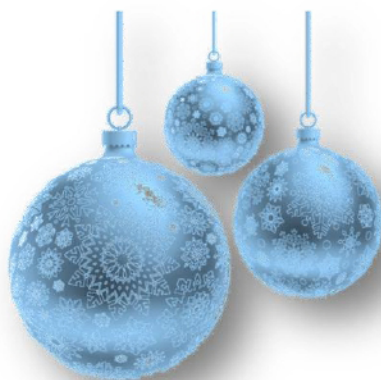
Traiteur

Charcutier



Mickaël Delogé

**Programme Gourmand
Fêtes de fin d'Année 2025
Disponible sur commande**



**19, rue Bourbon 86100 Châtellerault
Tél : 05.49.21.04.87**

Nos Amuse-Bouches

Mini carré brisé (financier ris de veau/ St jacques/vollaille,coco,curry)	Le trio	4.50€
Mini Wraps (saumon frais, chorizo, jambon cru brunoise de légumes)	Le trio	3.45€
Mini Bouchée Escargot	La pièce	1.10€
Pruneau au lard	La pièce	0.90€
Petits fours salés assortis	La pièce	0.80€
Pain Surprise charcuterie 60 sandwiches	La pièce	34€
Pain Surprise poisson 60 sandwiches	La pièce	34€
Pain Surprise mélangé 60 sandwiches	La pièce	34€

Caviar d'Aquitaine STURIA

La boîte de 15grs

37€

La boîte de 30grs

68€

La boîte de 50grs

99€

La boîte de 100grs

189€



Nos Foies Gras « Maison »

Foie Gras de Canard « français »

..... La part 8.85€

Foie Gras de Canard à l'échalote

..... La part 8.50€

Lobe de Foie Gras de Canard cru

..... Le kg 99€

Nous vous offrons le pain de mie Maison pour accompagner vos foies gras cuits

Notre fabrication « maison » peut contenir des traces d'allergènes

Nos Entrées froides et Chaudes

Nouveauté Régal de rouget et saumon

Accompagné de sa petite sauce mousseline à l'aneth

Bûchette du Gers l'incontournable (gésiers, magret, f- gras, chutney)

Accompagné de son chutney de figues

Mille crêpes l'incontournable

Artichaut Norvégien (f- d'artichaut, œuf poché, cèleri, saumon fumé)

Tartare de saumon frais (saumon cru, échalotes, saumon fumé)

Langouste à la Parisienne et ses garnitures complètes

Pamplemousse cocktail aux crevettes

Saumon fumé Bio (sous réserve d'approvisionnement)

Ballotine de saumon farcie avec garnitures légères

Suprême au f-gras truffé à 1% (2 variétés au choix : volaille , faisan)

Ballotine charcutière (2 variétés au choix : volaille truffé 1%, faisan, canard)

Tatin de Foie Gras «Le Plaisir de Bernadette » (Foie gras, P-fruit flambée)

Coquilles Saint-Jacques

Escargots farcis

Bouchée à la Reine

..... **La part** **4.95€**

..... **La part** **4.50€**

..... **La part** **3.95€**

..... **La part** **5.70€**

..... **La part** **5.50€**

..... **La demi** **28.00€**

..... **La part** **3.95€**

..... **La part** **9.00€**

..... **La part** **8.00€**

..... **La part** **8.50€**

..... **La part** **5.95€**

..... **La part** **10.80€**

..... **La part** **8.90€**

..... **La douz** **9.00€**

..... **La part** **4.95€**

Nos Poissons Chauds

Turban de sole et gambas aux légumes rôtis sauce coco et gingembre	La part	11.40€
Brioche de saumon fenouil et céleri sauce Bonne femme	La part	10.80€
Pavé d'Empereur au coulis vert de persil	La part	12.50€

Pour votre poisson un accompagnement **identique** est compris.
Soit par exemple 5 turbans de sole avec 5 timbales de riz Basmati

Nos Viandes Chaudes

Cuissot de porcelet aux épices de Noël farci aux figues et foie gras	La part	12.95€
Ballotin de Chapon farci aux trompettes	La part	11.50€
Grenadin de veau crème de morilles	La part	17.00€
Ris de veau Façon Grand-mère	La part	17.80€

Pour votre viande deux accompagnements **identiques** sont compris.
Soit par exemple 5 ris de veau avec 5 bouchons de céleri et 5 marrons cuisinés

Accompagnements

Bouchon de céleri
à l'ail noir

Pressé de Pommes de Terre
aux champignons
de Scorbé-Clairvaux

Fricassée de champignons

Pommes Dauphines

Marrons cuisinés

Timbale de riz Basmati
aux légumes

Pain de légumes
carottes et courgettes

RÉSERVE
PERPÉTUELLE



Vignobles Mercier
85770 Vix

En vente
Chez votre Charcutier !
12€ la bouteille de 75 cl

Notre appréciation :

Une Grande Bulle intégralement récoltée et manipulée au Domaine par Frantz MERCIER et son équipe. Couleur Or clair avec une bulle très fine. L'attaque en bouche est fruitée, vive et briochée. La finale est persistante. Le style est plutôt vineux et La Cuvée M Lys Blanc Brut se démarque par son caractère désaltérant et rafraîchissant. Idéal à l'apéritif ou sur un dessert. A servir frais .

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Plateaux de Fromages
Pour un minimum 2 personnes
4€ par personne

Brie, fourme, emmental
Chèvre et beurre

Menu à 25.90€

Par personne

Petits fours apéritifs (5 pièces)

Régal de rouget et saumon

Accompagnée de sa mousseline à l'aneth

Cuissot de porcelet aux épices de Noël

Avec deux accompagnements

Plateau de fromages

Brie, Fourme, Emmental, chèvre et beurre

Menu à 51.45€

Par personne

Mini Wraps Trio, Mini carré brisé Trio

Langouste à la Parisienne

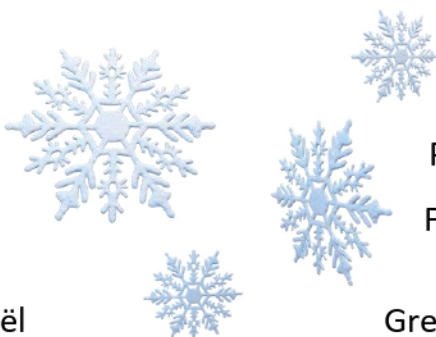
Avec ses garnitures

Ballotin de Chapon farci aux trompettes

Avec deux accompagnements

Plateau de fromages

Brie, Fourme, Emmental, chèvre et beurre



Menu à 33.85€

Par personne

Petits fours apéritifs (5 pièces)

Foie gras de canard « Maison »

Avec son pain de mie

Grenadin de veau crème de morilles

Avec deux accompagnements

Plateau de fromages

Brie, Fourme, Emmental, chèvre et beurre

Menu à 23.30€

Par personne

Petits fours apéritifs (5 pièces)

Bûchette du Gers

Avec son chutney de figues

Brioche au saumon fenouil et céleri

Avec un accompagnement

Plateau de fromages

Brie, Fourme, Emmental, chèvre et beurre



Menu Enfant à 10.50€

Petits fours apéritifs (4 pièces)
(Saucisse, Q fromage, pizza, Gougère)

Emincé de volaille à la crème

Avec pommes Dauphines

Mousse au chocolat

Avec sa petite surprise



Notre fabrication « maison » peut contenir des traces d'allergènes





Nos horaires




Pour les fêtes de fin d'année nous serons ouverts :




Mardi 23 décembre	8h à 13h	et	14h30 à 18h30
Mercredi 24 décembre	8h à 18h	sans interruption	
Jeudi 25 décembre	9h à 12h	pour les commandes	
Vendredi 26 décembre	8h à 13h	et	14h30 à 19h00
Samedi 27 décembre	8h à 13h	et	14h30 à 19h00
Mardi 30 décembre	8h à 13h	et	14h30 à 18h30
Mercredi 31 décembre	8h à 18h	sans interruption	
Jeudi 1 janvier	Fermé pour la journée		



Toute l'équipe vous remercie d'anticiper vos commandes
L'idéale étant 4 à 2 semaines avant les Fêtes.



Votre commande devra être réglée le jour de son inscription
Cela pour faciliter le flux de clients le jour J.



**Il sera très important de respecter le créneau horaire qui aura été convenu avec votre vendeur,
et plus que jamais ne pas oublier votre numéro de commande.**



**Si vous n'avez pas pu passer votre commande à temps, nos vitrines seront très bien garnies
Le Mercredi 24 et Mercredi 31 Décembre et cela dès 8h !**