



Tarif valable jusqu'au 31 Juillet 2026

Sous réserve de réapprovisionnement

Nous ne ferons pas de devis au-delà de cette date

Michaël Delogé

19, rue Bourbon – 86100 CHATELLERAULT

Tél. 05 49 21 04 87 – Fax 05 49 85 98 95

Nos Amuse-Bouche

Mini Wraps au saumon ou jambon aux fines herbes ou crevettes ciboulettes ou chorizo	1.10€	La pièce
Mini toastinette saumon frais et concombre	1.90€	La pièce
Petits fours apéritif salés (lorraine, Q légumes, Q fromage, Q thon, gougère, F pruneau, F saucisse, F crevette, roulé jambon, pizza)	0.80€	La pièce
Canapés assortis froids (saumon fumé, jambon cru, saucisson, crevettes, œuf de lump, mouse de canard, crudités, rillettes)	0.90€	La pièce
Toast au foie gras de canard	1.70€	La pièce
Toast brie/raisin , Toats chèvre/noix	0.90€	La pièce
Mini brochettes assorties froides (possible à partir de 20 pièces) (jambon/ananas, tomate/mozarella, Jambon/emmental, saumon/moule, Rôti de bœuf /cornichons, blanc de volaille/carotte)	1.10€	La pièce
Pruneaux au lard	0.90€	La pièce
Petit Pain surprise à la charcuterie 60 sandwiches (jambon blanc, rosette, jambon cru, rillettes)	34€	La pièce
Petit Pain surprise au poisson 60 sandwiches (saumon fumé, thon, crevettes, œufs de lump)	34€	La pièce
Petit Pain surprise Mélangé 60 sandwiches (jambon blanc, rosette, jambon cru, rillettes, saumon fumé, thon, crevettes, œufs de lump)	34€	La pièce
Mini Navettes assorties (saumon frais ciboulette, tartinade de crevettes, tartinade de thon)	2.40€	La pièce
Mini Navettes assorties (jambon blanc, saucisson, jambon cru, rôti bœuf, rôti porc)	2.40€	La pièce
Mini rillons charcutier	0.80€	La pièce

Nos Mini Verrines FABRIQUATION pour un minimum de **HUIT** pièces identiques

Mini cuillère œuf brouillé/ratatouille	1.90€	La pièce
Mini verrine petits pois à la menthe	1.90€	La pièce
Mini cuillère maraîchère/st jacques	2.00€	La pièce
Mini verrine agrumes et crevettes	2.00€	La pièce
Mini cuillère crevettes cocktail	2.00€	La pièce
Mini cuillère blanche de volaille/ratatouille	1.90€	La pièce
Mini verrine perle avocat et œufs de truite	2.20€	La pièce
Mini verrine tartare de saumon aux petits légumes	2.40€	La pièce
Mini assiette tomate mozzarella	1.90€	La pièce
Mini verrine Guacamole tomate confite	2.00€	La pièce
Mini assiette tartare de thon et courgettes	1.90€	La pièce
Mini assiette carpaccio de saumon	2.00€	La pièce

Nos crudités à croquer FABRIQUATION pour un minimum de **DIX** personnes

Plateau de crudités à croquer (radis, brocolis, choux fleurs, concombre, carottes, T cerise, brocolis.....avec sauce citron, cocktail et mayonnaise)	3.90€	Par pers
---	-------	----------



Tarif valable jusqu'au 31 Juillet 2026

Sous réserve de réapprovisionnement

Nous ne ferons pas de devis au-delà de cette date

Michaël Delogé

19, rue Bourbon – 86100 CHATELLERAULT

Tél. 05 49 21 04 87 – Fax 05 49 85 98 95

Nos Entrée froides

(Attention, certaines entrées sont disponibles à partir de six personnes (voir les *))

Sphère de saumon fumé, pomme verte et crabe ***	5.50€	La pièce
Soufflé de tomates à la crème brûlée d'asperges *** (Mousseline à la tomate, crème brûlée d'asperges sur pain de mie)	4.10€	La pièce
Finger de fromage de tête, pomme verte, crème montée et mascarpone ***	4.10€	La pièce
Bûchette du Gers (gésiers, foie gras, fromage de tête) ***	5.50€	La pièce
Œuf basque (Fond d'artichaut, œuf poché, champignons émincés, jambon cru)	4.50€	La pièce
Artichaut Périgourdin (Fond d'artichaut, œuf poché, champignons émincés, magret fumé)	5.20€	La pièce
Entremet aux asperges vertes et jambon (Mousseline jambon, asperges vertes sur pain de mie) ***	4.10€	La pièce
Terrine de légumes avec garnitures légères (Volaille, légumes, 1/4 tomate, 1/4 œuf sc verte)	3.90€	La pièce
Assiette Périgourdine (foie gras, gésiers, magret, jambon cru, tomate cerise)	14.90€	La pièce
Foie gras de canard maison Français avec son pain de mie	8.85€	La part
Tiramisu de crabe et piquillos au jambon cru ***	4.60€	La pièce
Pamplemousse cocktail aux crevettes	4.05€	La pièce
Coquille de saumon	4.60€	La pièce
Arlequin de saumon à la crème de pois verts ***	4.60€	La pièce
Délice de Sophie (blinis, tartare de saumon, légumes, crème montée au raifort)	4.80€	La pièce
Opéra de saumon à l'aneth (Crevettes, saumon frais à l'aneth, petits légumes) ***	4.50€	La pièce
Gâteau d'avocat (Pain de mie toasté, Crevettes, saumon fumé, ciboulette, avocat) ***	4.50€	La pièce
Aspic de la mer (Crevettes, cabillaud, moules, saumon) ***	4.90€	La pièce
Artichaut Norvégien (Fond d'artichaut, céleri, œuf poché et saumon fumé)	5.70€	La pièce
Mille crêpes (Crêpes fines, saumon frais, tomate, thon, œuf, avocat)	3.95€	La pièce
Tartare de saumon frais (Saumon frais, échalotes, citron)	5.50€	La pièce
Terrine de Mosaïque de la mer avec sa garniture légère (Saumon, lotte, champignons, crevettes 1/4 d'œuf et 1/4 de tomate, sauce verte)	5.50€	La pièce
Terrine de Saint Jacques avec sa garniture légère *** (ST Jacques, poisson blanc, 1/4 d'œuf et 1/4 de tomate, sauce verte)	7.50€	La pièce
Moelleux de saumon (Rillettes de saumon sur pain de mie toasté) ***	4.20€	La pièce
Nonette de Saint Jacques à la crème de pois verts ***	4.50€	La pièce
Ballotine de saumon frais farci avec garniture légère (1/4 d'œuf et 1/4 de tomate)	8.00€	La pièce
Saumon fumé	80€	Le kg
Assortiment de charcuterie (rillettes, pâté maison, saucisson sec, jambon Vendéen)	5.10€	La pièce
Assortiments de salades et crudités 250grs par personne (taboulé traditionnel, piémontaise, choux vinaigrette, concombre, betteraves, champignons vinaigrette, Salade suisse, salade Jurassienne, taboulé au poulet, salade de pâtes au jambon, salade de pâtes au saumon, salade de blé aux crevettes, pommes de terre hareng, salade Mexicaine, riz au thon, salade Strasbourgeoise....	4.70€	La pièce



Tarif valable jusqu'au 31 Juillet 2026

Sous réserve de réapprovisionnement

Nous ne ferons pas de devis au-delà de cette date

Michaël Delogé

19, rue Bourbon – 86100 CHATELLERAULT

Tél. 05 49 21 04 87 – Fax 05 49 85 98 95

Nos Entées chaudes

(Attention, certaines entrées sont disponibles à partir de six personnes (voir les *))

Tatin de foie gras ANNA (Pomme de terre et échalotes confites ***	10.80€	La pièce
Tatin de foie gras aux pommes ***	10.80€	La pièce
Bouchée à la reine (volaille, quenelle, ris de veau, champignons)	4.95€	La pièce
Coquille Saint Jacques (moules, crevettes, champignons saint jacques)	8.90€	La pièce
Cassolette de saumon, gamba, moules et petits légumes	8.00€	La pièce
Cassolette de crevettes et Saint Jacques en persillade ***	12,00€	La pièce
Cassolette de ris de veau façon Grand-Mère en croûte ***	12.00€	La pièce

Pizza au jambon (la grande rectangle pour 8 à 10 personnes)	(28x38 cm)	37.00€	La pièce
Pizza au anchois (la grande rectangle pour 8 à 10 personnes)	(28x38 cm)	37.00€	La pièce
Pizza façon flamenkuche (le grand rectangle pour 8 à 10 personnes)	(28x38 cm)	30.00€	La pièce

Nos Tartis Charcutières (Elles sont moulées dans des cercles en bois)

Les différentes Tailles :

-Tarti pour deux personnes	11€	La pièce
-Tarti pour quatre personnes	19€	La pièce
-Tarti pour six personnes	26€	La pièce

Les différentes Variétés :

- La tarti Chèvre (oignons, lardons, chèvre)
- La tarti Auvergnate (tomate, lardons, pomme de terre, fromage)
- La tarti Tartiflette (oignons, lardons, pomme de terre, fromage)
- La tarti Provençale (bacon, tomate, herbes de Provence)
- La tarti Champignons (lardons, champignons)
- La tarti Mortagnaise (boudin noir, pommes)
- La Poitevine (farci poitevin)
- La tarti Lorraine (lardons, jambon)
- La tarti Saumon (saumon épinard)
- La tarti Normande (camembert, andouille)
- La tarti thon (thon, moutarde à l'ancienne)



Tarif valable jusqu'au 31 Juillet 2026

Sous réserve de réapprovisionnement

Nous ne ferons pas de devis au-delà de cette date

Michaël Delogé

19, rue Bourbon – 86100 CHATELLERAULT

Tél. 05 49 21 04 87 – Fax 05 49 85 98 95

Nos Poissons chauds

Les poissons sont disponibles à partir de cinq parts identiques

Avec garniture identique incluse

Opéra de rouget aux petits légumes	10,80€	La part
Filet d'empereur sauce Maître PERRÉ	12.50€	La part
Couronne de sole girolles et foie gras	11.80€	La part
Ballotin de bar à l'échalote confite	12.50€	La part
Rôti de lotte à la Saint Jacques et lard	15.60€	La part
Crêpinette de cabillaud au chorizo et concassé de tomate	11.50€	La part
Saumon en sauce (oseille, homardine, crevettes, ciboulette, Nantaise, Champagne)	10.90€	La part
Tournedos de saumon à la noix de Saint Jacques	11.95€	La part
Lotte en sauce (normande, homardine, crustacés, soupes de moules, citron vert)	15.90€	La part
Timbale de la mer (Sandre, cabillaud, saumon petits légumes)	8.90€	La part
Cœur de merlu sauce Nantaise	8.90€	La part
Omble chevalier sauce beurre citronné	14.00€	La part
Flétan sauce agrumes	10.90€	La part
Pavé de lieu jaune sauce Bonne Femme	9.90€	La part
Dos de colin sauce échalotes	9.90€	La part

Pour accompagner votre poisson une garniture identique est incluse dans le tarif

Ratatouille

Clafoutis de légumes

Timbale de mousseline de carottes et brocolis

Endive Braisée

Riz sauvage façon pilaf

Pomme Maxime

Fondant de pommes de terre

Timbale de brocolis et pommes de terre

Pommes Dauphines

Timbale de gratin de légumes et pommes de terre

Timbale de pommes de terre et asperges (en saison)



Tarif valable jusqu'au 31 Juillet 2026

Sous réserve de réapprovisionnement

Nous ne ferons pas de devis au-delà de cette date

Michaël Delogé

19, rue Bourbon – 86100 CHATELLERAULT

Tél. 05 49 21 04 87 – Fax 05 49 85 98 95

Nos Viandes chaudes

Les viandes sont disponibles à partir de cinq parts identiques

Avec garniture identique incluse

Ballotin de volaille cèpes et foie gras	12.80€	La part
Sauté de porc au curry accompagné de riz madras et une autre garniture de votre choix	10.50€	La part
Paupiette de veau tulipe au chorizo	10.90€	La part
Moelleux de mignon de porc aux abricots et pruneaux	10.50€	La part
Cuissot de porcelet farci forestier	12.95€	La part
Noix de jambon rôti au miel	11.95€	La part
Filet mignon de porc à la tomate confite sauce morilles	11.95€	La part
Filet mignon de porc en sauce (cidre, poivre vert, madère)	10.95€	La part
Rôti de porc Orloff	10.95€	La part
Jambon en croûte sauce Porto (à partir de huit personnes)	13.90€	La part
Magret de canard en sauce (orange, miel et épices, aïnelles, poivre vert)	13.90€	La part
Rôti de canard Périgourdin	11.00€	La part
Rôti de canard aux fruits	10.20€	La part
Cuisse de canard en sauce (orange, poivre vert, pêche)	10.95€	La pièce
Filet de pintade pani à la Duxelles de champignons	10.95€	La pièce
Cuisse de pintade aux pêches	10.95€	La pièce
Suprême de pintade farci au foie gras sauce morilles	12.95€	La pièce
Rôti de pintade forestier	10.95€	La pièce
Ris de veau façon Grand-mère	17.80€	La part
Rôti de cuissot de veau farci aux asperges et champignons	13.00€	La part
Rôti de cuissot de veau farci morilles, fine de champagne	14.00€	La part
Cuisse de Lapin aux pruneaux ou gibelotte ou Provençale ou chasseur	11.00€	La part
Râble de lapin désossé aux petits légumes	11.00€	La part
Gigot d'agneau rôti au thym et romarin	14.00€	La part
Emincé de poulet au curry	9.00€	La part

Pour accompagner votre viande deux garnitures identiques sont incluses dans le tarif

Timbale de gratin de légumes et pommes de terre	Endive braisée
Fondant de pommes de terre	Fagot de haricots verts
Timbale de pommes de terre et asperges (en saison)	Clafoutis de légumes
Timbale de pommes de terre saveur des bois	Tomate en persillade
Pommes Dauphines	Flageolets cuisinés
Pommes Grenaille	Pomme fruit aux aïnelles
Pomme Maxime	Fricassée de champignons
Gratin Dauphinois	Timbale de mousseline de carottes et brocolis
Riz Madras	Ratatouille



Tarif valable jusqu'au 31 Juillet 2026

Sous réserve de réapprovisionnement

Nous ne ferons pas de devis au-delà de cette date

Michaël Delogé

19, rue Bourbon – 86100 CHATELLERAULT

Tél. 05 49 21 04 87 – Fax 05 49 85 98 95

Nos Plats uniques

Les plats uniques sont disponibles à partir de six parts identiques

Couscous (Semoule, légumes à couscous, merguez, poulet, agneau, sauce forte)	12.95€	La part
Tajine de poulet aux citrons confits avec sa semoule (Accompagné de carottes au cumin et raisins secs)	10.95€	La part
Tajine de poulet aux olives avec sa semoule (Accompagné d'un émincé de poivrons)	10.95€	La part
Tajine de veau aux fèves avec sa semoule (Accompagné de légumes colorés : petits pois, fèves, tomates, carottes)	10.95€	La part
Tajine de boulette de bœuf aux pois chiches (Accompagné de légumes colorés : petits pois, pois chiches, tomates, carottes)	9.50€	La part
Choucroute de la mer (Chou, p vapeur, saumon, haddock, saucisse de la mer, gambas, sauce Nantaise)	14.50€	La part
Choucroute garnie (Choux, pomme vapeur, poitrine braisée, saucisse de francfort, saucisson à l'ail, saucisse fumée, petit salé)	11.95€	La part
Choucroute garnie la copieuse (Choux, pomme vapeur, jarrotin, saucisse de francfort, saucisson à l'ail, saucisse fumée, poitrine braisée)	15€50	La part
Cassoulet (Haricots, saucisse de Toulouse, poitrine cuite, manchon de canard, saucisson)	10.90€	La part
Paella (Poulet, moules, calamars, colin, dés d'échine, crevettes, petit salé, gambas, chorizo)	10.90€	La part
Poule au pot avec son excellent potage (1/4 d'une poule, carottes, p de terre, riz et potage)	7.20€	La part
Pot au feu avec son potage (Choux, navets, carottes, pomme de terre, poireaux, gîte de bœuf et plat de côte de bœuf)	14.95€	La part
Bœuf bourguignon (Accompagné de pommes vapeur et coquillettes)	10.50€	La part
Sauté de veau (Accompagné d'une jardinière de légumes)	12.95€	La part
Poulet basquaise (Accompagné de tagliatelles ou riz)	10.50€	La part
Coq au vin (Accompagné de pommes vapeur et tagliatelles)	11.50€	La part

Nos Viandes froides

Emincé de canard froid en éventail (100 à 120grs)	4.70€	La part
Emincé de blanc de volaille (100 à 120grs)	4.00€	La part
Canard farci aux fruits (120grs à 150grs)	5.90€	La part
Jambon braisé à l'ananas (150grs à 170grs)	7.50€	La part
Rôti de porc cuit (120grs à 150grs)	3.95€	La part
Gigot d'agneau (120grs à 150grs)	6.90€	La part
Rôti de bœuf cuit (120grs à 150grs)	4.90€	La part
Cochon de lait froid farci Possible pour un Minimum 30 personnes	12.00€	La part

Nos viandes froides sont accompagnées de mayonnaise maison (hors lapin aux pruneaux et canard aux fruits)



Tarif valable jusqu'au 31 Juillet 2026

Sous réserve de réapprovisionnement

Nous ne ferons pas de devis au-delà de cette date

Michaël Delogé

19, rue Bourbon – 86100 CHATELLERAULT

Tél. 05 49 21 04 87 – Fax 05 49 85 98 95

Nos Desserts

Tarte fine aux pommes	2.90€	La part
Mousse au chocolat	2.25€	La part
Crème Brûlée	2.65€	La part
Duo deux chocolats	2.90€	La part
Tiramisu au café	2.90€	La part
Tiramisu aux framboises	2.90€	La part
Crème caramel	2.00€	La part
Flan nature pâtissier	2.60€	La part
Flan au chocolat pâtissier	2.70€	La part
Flan aux fruits pâtissier	2.70€	La part
Tarte aux fruits de saison	2.00€	La part
Tarte au chocolat	2.90€	La part
Tarte tatin	2.95€	La part
Polenta aux fruits rouges	3.10€	La part
Tartelette Amandine poire amande	2.95€	La part
Tarte aux fraises	3.60€	La part
Tarte citron	2.95€	La part
Coupe de fruits frais en saison 2	2.90€	La part
Œuf au lait 6 à 8 personnes	30.00€	Le plat
Flan coco 6 à 8 personnes	32.00€	La pièce
Terrine de fruits 6 à 8 personnes	32.00€	La pièce
Riz au lait 6 à 8 personnes (le plat ovale)	32.00€	La pièce
Clafoutis aux fruits de saison 6 à 8 personnes (le plat ovale)	32.00€	La pièce
Far aux pruneaux 6 à 8 personnes (le plat ovale)	32.00€	La pièce

Nos Mini Desserts

Mini Verrine mousse au chocolat	1.20€	La part
Mini Verrine tiramisu café	1.50€	La part
Mini Verrine tiramisu framboise	1.50€	La part
Mini Verrine polenta aux fruits rouges	1.50€	La part
Mini Verrine riz au lait caramel	1.50€	La part
Mini Crème brûlée	1.50€	La part
Petits fours sucrés	1.10€	La pièce



Tarif valable jusqu'au 31 Juillet 2026

Sous réserve de réapprovisionnement

Nous ne ferons pas de devis au-delà de cette date

Michaël Delogé

19, rue Bourbon – 86100 CHATELLERAULT

Tél. **05 49 21 04 87** – Fax 05 49 85 98 95
