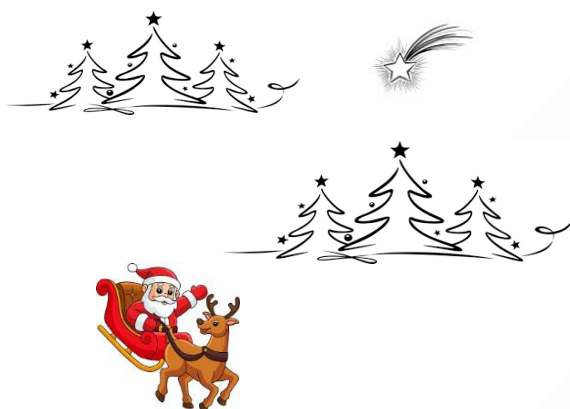




Menu Fêtes de fin d'année 2025

Menu

Fêtes de fin d'année 2025



Sur commande délais 8 jours

*Menu à partir de 21,90€/personne

Apéritif: a)* 5 Fours salés assortis
ou

b) 4 fours salés chauds Supplément 4,95€
et 2 Mini bouchées

* Rubané St Jacques sur fond artichaut

ou * Feuilleté St Jacques sauce petits légumes

ou Terrine St Jacques et ces gambas céviches Supplément 2,50€

Ou Verrine au Crabe et Gambas Supplément 2,50€

Ou Cassolette de la Mer Supplément 3,50€

Ou Pyramide aux 3 médaillons langoustes Supplément 20,75€

* Filet de Sole sauce dieppoise – Gratin dauphinois (120grs)

Ou Paupiette de Saumon sauce Chablis
Epinards à la crème (x150grs)
Pommes dauphines (x5) } supplément 2,95€

Ou Filet St Pierre sauce champagne Supplément 4,60€
- Flan de champignons (95grs)
- Cube de Patates douces, confit d'oignons (70grs)

* 1 apéritif, 1 entrée, 1 plat/légumes

Clarisse et Patrice
Ainsi que leur
personnel,
vous souhaitent

un Joyeux Noël
Et une Bonne Année
2026





CHARCUTERIE TRAITEUR P. PIEAU
13 Place Aristide Briand
MAINTENON Tél: 02 37 23 01 22

E-mail: charcuteriepieau@gmail.com



Sur commande délais 8 jours



1) *MENU à 19,40€ par personne

Salade Variées

(salade d'automne, taboulé, piémontaise)
(Salade de pâtes, Salade Canarienne)

Assortiment Charcuterie

Terrine de Pâté Maison, saucisson sec, à l'ail,
Andouille, salamis, mortadelle, jambon de Parme

Rôti de Porc et Rôti de Bœuf

Mayonnaise et Cornichons

Salade verte – vinaigrette

Brie de Meaux- Emmental

PAIN



6) *MENU à partir de 22,55€/personne

Rubané St Jacques sur fond artichaut

Salade d'automne, Taboulé, Milanaise

Pâté de Chartres et ses compagnons de voyages

Rôti de Bœuf et Poulet Rôti
(soit 100grs viandes/pers.)

Mayonnaise et cornichons

Salade verte et plateau de fromages

Fêtes de fin d'année 2025

Menu Buffet froid



3) *MENU à partir de 21,50€/pers.

Millefeuille de Porc confit
Et sa verrine de lentilles sauce gribiche (6cl)

Ou

Verrine de Crabe et Gambas ceviches

Supplément 2,70€/pers.:

3 Salades composées classiques

Rôti de Bœuf et Rôti de Veau
Cornichons et Mayonnaise

Salade verte et 2 choix Fromages

Brie de Meaux - Comté



5) *MENU à partir de 23,85€/personne

Terrine St Jacques, crevettes

Ou

Saumon mariné à l'aneth

Assortiment de charcuterie gastronomique
Salade de pâtes, taboulé et salade d'automne

Rôti de Bœuf, Rôti de Veau
et Poulet Rôti
(soit 150grs viandes/pers.)

Cornichons et Mayonnaise

Salade Verte et plateau de fromages
PAIN



*Les menus peuvent subir une hausse suivant le cours du marché
Frais de livraison (nous consulter)

TVA Inclus 5,5% Sans prestation de service ni location vaisselle



L'APERITIF



Carte

Fêtes de fin d'année

2025



Sur commande (minimum 8 jours)

Clarisse et Patrice
Ainsi que leur
personnel,
vous souhaitent

un Joyeux Noël
Et une Bonne Année
2026



Fours salés(5pièces/pers. 3,80€
Mini quiche, pizza, saucisse en croûte, palmier saumon, allumette au fromage

Pain surprise (10-12 pers.) le pain

* charcuterie..... 29,55€

* Panaché charcuterie, fromage..... 30,25€

* Panaché poissons,..... 40,75€
(Thon au curry, beurre sardines, surimi ciboulette)

* Saumon fumé 43,80€

Divers Mini bouchée:la pièce..... 1,00€

A la reine (ris de veau), Escargot, Fruits de mer, st Jacques

Mini boudin noir, blanc,...(50grs/pers.)..... 1,26€

Saucisses cocktail.....(50grs/pers.)..... 1,26€

Toasts garnis: Rillettes/ jambon de pays,/ mortadelle,..... 1,10€

Tomate, œuf dur// Concombre, crevettes

Saumon fumée.....pièce.... 1,35€

Mini Pâté de chartres.....Pièce 15g..... 0,75€

Pyramide Fromage de Tête, Terrine maison

Mini Opéra de Saumon.....(20grs)....pièce..... 2,05€

Pyramide Terrine de poisson (13gr).....Pièce 1,70€

Mini Rubané St jacques.....Pièce 20grs..... 2,20€

Cuillère chinoise garniture classique*.....Pièce..... 1,95€

Cuillère chinoise garniture amélioré**.....Pièce..... 2,95€* à 3,10€*

Verrine classique* 6 ou 12 cl.....Pièce..... 2,20€ à 2,60€

Verrine améliorée* 6 à 12 cl..... Pièce..... 2,70€ à 3,00€

Garniture classique*: Piperade chèvre// Duo de billes
Houmous, purée carottes// Choux-blanc, carottes

Garniture améliorée: * Saumon mariné à l'aneth
*Crabe et son crémeux de légumes
*Foie gras canard, confit de figues
*Mousseline de courgettes, tuile au parmesan