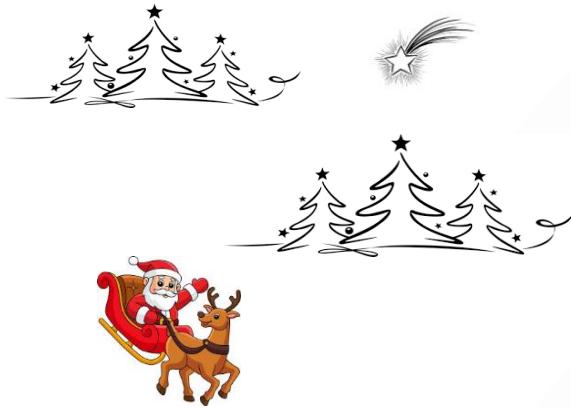




Menu Fêtes de fin d'année 2025

Menu Fêtes de fin d'année 2025



Clarisse et Patrice
Ainsi que leur
personnel,
vous souhaitent
un Joyeux Noël
Et une Bonne Année
2026



Sur commande délai 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





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 Boeuf

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



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.)		<u>le pain</u>
* 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€



Sur commande (minimum 8 jours)

<u>Toasts garnis:</u> 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