



Carte des fêtes 2025

Saumon fumé maison
(filet de 0.9 kg à 1.3 kg)

50€00 / kg


Pot de sauce suédoise

4€00

Rillettes aux deux saumons (250g) **7€00**
(Frais et fumé)

Tous les prix sont indiqués en TTC

21, Le Puytireau - 85140 CHAUCHE
nicolas.guideau.traiteur@gmail.com



Plateau de pièces cocktail salées (25 pièces) 32,50€

(Burger foie gras et chutney figue, Mini navette au saumon fumé, Craquant parmesan et Coppa, Mini moelleux poireaux St Jacques citron vert, Verrine Avocat pomme crevette)

Assiette de saumon fumé 8,00 €

Cassolette de fruits de mer, Julienne de légumes 10,00 €

Corolle de filet de Sole et Saumon 11,50 €
sauce Beurre blanc

Pavé de Sandre, Ecrasé de pomme de terre carotte, 12,50 €
sauce Tanin d'Anjou rouge

Filet d'Empereur et sa Fondue de poireaux 12,50 €
sauce Beurre blanc

Sauté de Chapon et sa poêlée de Noël 10,90 €

Pavé de cerf, sauce Grand Veneur 12,90 €
Purée de céleri aux éclats de marrons

Carré d'Agneau dans son jus au thym 13,50 €
Bayaldi de légumes

Tournedos de joue de Bœuf, foie gras poêlé 14,50 €
sauce vin rouge, Pomme de terre Anna, Poêlée de champignons

MENU à 20 €

Cassolette de fruits de mer
et
Sauté de Chapon et sa poêlée de Noël

MENU à 22 €

Cassolette de fruits de mer
et
Pavé de cerf, sauce Grand Veneur
Purée de céleri aux éclats de marrons

MENU à 23 €

Cassolette de fruits de mer
et
Carré d'agneau dans son jus au thym,
Bayaldi de légumes

MENU à 24 €

Cassolette de fruits de mer
et
Tournedos de joue de bœuf,
Foie gras poêlé, Sauce vin rouge,
Pomme de terre Anna,
Poêlée de champignons

MENU ENFANT 12,00 €

Médailillon de canard et Fricassée de volaille à la crème, Pomme dauphine
et
Donut de Noël

**Vous pouvez passer commande jusqu'au 19 décembre
(pour Noël et Nouvel an)**

Par mail : nicolas.guideau.traiteur@gmail.com
ou en flashant le QR Code



Scanne-moi !

Aucune commande ne sera prise par téléphone

Les commandes seront à récupérer le **24 décembre** et
le **31 décembre** de 10h à 13h30 au **21, Le Puytireau à CHAUCHE**