

Buffet Froid

10.90€

Assortiment crudités 300g par personnes

Assortiment de charcuterie
saucisson à l'ail et sec et andouille

Terrine de campagne rôti de porc

Brie - beurre - pain - chips

Condiments
[cornichons/mayonnaise/moutarde]

14.10€

Assortiment salades composés
(2 ou 3 sortes)300g

Terrine de campagne

Roti de boeuf /Roti de porc /poulet

Brie - beurre - pain + salade verte - chips

Condiment [cornichons/mayonnaise/moutarde]

Pommé

17.40€

Salade landaise Magret et gésier

Pilon poulet / Lard à l'ancienne/
Roti de porc / Roti de boeuf

Assortiment 4 fromages
Beurre - pain de campagne - salade verte

Chips/cornichons/mayonnaise/moutarde

Pommé ou éclair au chocolat (au choix)

18.20€

Terrine de st jacques et sa sauce

Terrine de campagne

Roti de boeuf / Roti de porc / Pilon de poulet

Plateau 4 fromages

Gâteaux du pâtissier (au choix)

Pain/beurre/salade verte
Chips/cornichons/mayonnaise/moutarde

Repas Chaud

15.80€

Assortiment de salade composée

Confit de canard
et sa garniture au choix

Brie-beurre-pain de campagne

Pommé

18.90€

Terrine de st jacques et sa sauce

Suprême de pintade au foie gras et
sa garniture au choix

Brie - Beurre - pain de campagne - salade verte

Pommé

20.20€

Coquille de crabe

Blanc de volaille farci et sa garniture au choix

Brie - beurre - pain de campagne +
salade verte

Gâteaux du pâtissier au choix

23.90€

Cassolette de fruit de mer

Brochette de sot-l'y-laisse mariné
et sa garniture au choix

Plateau 4 fromages

Beurre - salade verte - pain de campagne

Gâteaux du pâtissier (au choix)

MENU FETARD

17.10€

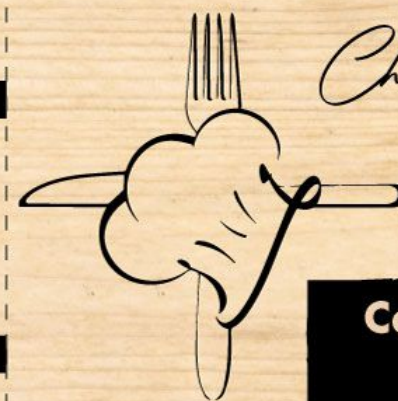
Assortiment salades composées (300g)

Porcelet rôti et sa garniture au choix

Brie - beurre - salade verte -pain

Pommé

MAISON
CHOBLET
MAITRE ARTISAN



Choblet Mickaël
MAITRE ARTISAN

Carte TRAITEUR
2022

Horaire d'ouverture du magasin

Mardi, mercredi, vendredi, samedi
8h - 13h / 16h - 19h
Jeudi 8h - 13h
Dimanche 9h - 12h
Fermé le Lundi

02 40 02 00 49

Apéritif

Toast	0€70 pièce
Roulade apéritif (16 pièces)	14€ pièce
Plateau de wraps (24pièces)	12€ pièce
Pain surprise (50pièces)	28€ pièce
Planche de Tapas (8-10 personnes)	25€ pièce
Pic charcutier (28 pièces)	12€ pièce
Assortiment de verrines	2,20€ pièce
Ananas cocktail (100pieces)	30€ pièce



Nos entrées Froides

Assortiment de charcuterie saucisson ail/sec, andouille, terrine de campagne, rillauds,chorizo)	4.10 €
Assortiment de viandes froides (rôti boeuf/porc, pilon de poulet mariné)	4.50 €
Assortiment de salades composées (300gr)	4.50 €
Terrine de st jacques et sa sauce	6.90 €
Foie gras de canard « maison » et sa confiture d'oignons	9.50 €
Coquille de crabe avec sa macédoine [maison]	7.90 €
Tartare de st jacques et saumon	8.50 €
1/2 ananas antillais aux crevettes	6.90 €
Assiette du lac (anguille fumé - sandre fumé écrevisse grenouille)	9.90 €

Nos entrées Chaudes

SANS GARNITURE

Cassolette de fruits de mer	8.20 €
Coquille st jacques	8.50 €
Bouchée à la reine au riz de veau	6.10 €

Nos poissons Chauds 1 garniture au choix

6 pers minimum

Parmentier de cabillaud à la patate douce	9.50 €
Pavé de sandre sauce Nantaise	9.20 €
Dos de cabillaud Impérial à la Bisque de homard	9.40 €
Pavé de saumon à l'estragon	8.90 €
Tagine aux deux poissons	9.50 €

Nos plats uniques

Prix par personne

8.80€

Rougaille de saucisses
Tartiflette avec salade verte
Chili con carné
Coq au vin
Lasagnes

9.20€

Paella
Couscous
Cassoulet
Jambalaya
Tajine d'agneau et poulet
Parmentier de canard
Boeuf carotte

10.50€

Choucroute Garnie (jarret / saucisse / lard / saucisson pomme de terre)

Choucroute de la mer (cabillaud / saumon / crevettes / moules)

Nos poissons Chauds 1 garniture au choix

6 pers minimum

Cuisse de pintade au Muscadet	9.10 €
Confit de canard	9.10 €
Noix de joue de porc forestière	9.50 €
1/2 coquelet au cidre	9.50 €
Suprême de pintade au foie gras	9.60 €
Blanc de volaille farci	9.60 €
Brochette de sot l'y laisse de dinde Mariné	9.60 €
Tournedos de filet mignon forestier	9.50 €
Pavé d'agneau aux amandes	10.50 €
Croustillant de magret de canard forestier	10.50 €
Suprême de volaille aux langoustines	10.50 €
Porcelet rôti au four (minimum 20 pers)	9.90 €

Nos Garnitures au choix

seul 2,50€ la part

Pomme grenaille au sel de Guérande
Garniture forestière
Gratin dauphinois
Haricots blanc
Flan de poireaux
Pomme dauphine
Gratin de patates douce
Haricots vert à l'ail
Pommes paillason
Dariole de champignon

Chublet Michael
MAÎTRE ARTISAN



Menu enfant

10.90€

Mousse de foie de canard
Émincés de volaille
Pomme dauphine