

REPAS CHAUDS



19.60€

Assortiment de salades composées

•
Confit de canard et sa garniture au choix

•
Brie - Beurre - Pain de campagne

•
Tarte aux pommes

24.90€

Coquille de crabe

•
Mini rôti de filet mignon forestier
et sa garniture au choix

•
Brie - Beurre - Pain de campagne
Salade verte

•
Tarte aux pommes

MENU 20.90€
Fêtard

Assortiment de salades composées (300g)

•
Porcelet rôti et sa garniture au choix

•
Brie - Beurre - Pain de campagne
Salade verte

•
Tarte aux pommes

23.90€

Terrine de saumon et sa sauce

•
Suprême de pintade au muscadet et
sa garniture au choix

•
Brie - Beurre - Pain de campagne -
Salade verte

•
Tarte aux pommes

27.90€

Cassolette de St-Jacques

•
Parmentier de canard

•
Plateau de 4 fromages

•
Beurre - Pain de campagne
Salade verte

•
Gâteau du pâtissier (au choix)

MENU 11.90€
Enfant

Mousse de foie de canard

•
Emincé de volaille
Pommes dauphines

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr - RCS CHOBLET MICKAEL - Conception www.activ-communication.com - 01/24
Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles - Crédit photos: Adobe stock - ACTIV communication - Textes et prix TTC sous réserve d'erreurs typographiques.

Horaires d'ouverture

Lundi	Fermé
Mardi	8h00-13h00 16h00-19h00
Mercredi	8h00-13h00 16h00-19h00
Jeudi	8h00-13h00
Vendredi	8h00-13h00 16h00-19h00
Samedi	8h00-13h00 16h00-19h00
Dimanche	9h00-12h00

Repas, buffets, cocktails
pour les particuliers, les entreprises,
les associations,
toute l'équipe de la maison Choblet
est à votre écoute !



CHOBLET TRAITEUR - PONT-ST-MARTIN

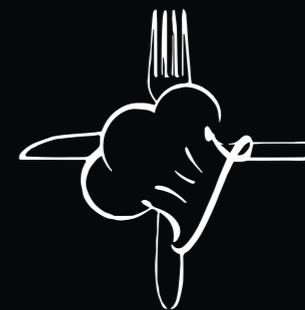
Tél. : 02 40 02 00 49

6 rue du pays de retz
44860 PONT-SAINT-MARTIN



Carte Traiteur

2024



MAISON CHOBLET

Mickaël CHOBLET - Maître artisan

Pont-Saint-Martin

CONTACTEZ-NOUS
AU 02 40 02 00 49





Les idées apéritives

- Toast 0.95 €/pièce
- Verrine 2.80 €/pièce
- Plateau de réductions salées (24 pièces) 29.00 €/plateau
- Plateau de wraps (24 pièces) 13.00 €/plateau
- Planche de tapas (8-10 pers) 30.00 €/planche
- Pain surprise (50 pièces) 35.00 €/pièce
- Pic charcutier (24 pièces) 13.00 €/pièce
- Ananas cocktail 35.00 €/pièce
- Assortiment de mini-burgers (10 pièces) 21.90€ /plateau

La farandole des entrées

Les entrées froides

- Assortiment de charcuteries 4.80 €
- Assortiment de viandes froides (porc, bœuf, poulet) 5.50 €
- Assortiment de salades composées (300g) 5.20 €
- Terrine de saumon et sa sauce 9.90 €/part
- Verrine du lac 12.90 €/part
- Foie gras de canard «Maison» et sa confiture d'oignons 11.90 €/part
- Coquille de crabe avec sa macédoine «Maison» 8.90 €/pièce
- Surprise de saumon fumé 11.90 €/pièce
- 1/2 ananas antillais aux crevettes 8.80 €/pièce

Les entrées chaudes sans garniture

- Cocotte de joue de sandre aux petits légumes 12.90 €/pièce
- Coquille St-Jacques 9.20 €/pièce
- Bouchée à la reine au ris de veau 7.10 €/pièce

Nos poissons chauds

avec 1 garniture au choix

8 pers. minimum

- Pavé de sandre sauce Nantaise 12.90 €/part
- Dos de cabillaud à la bisque de homard 12.90 €/part
- Loup de mer sauce crustacés 11.90 €/part



Nos viandes chaudes

avec 1 garniture au choix

8 pers. minimum

- Cuisse de canard confit 11.40 €/part
- Noix de joue de porc au porto 11.40 €/part
- Suprême de pintade au muscadet 11.90 €/part
- Blanc de volaille farci aux petits légumes 11.40 €/part
- Mini rôti de filet mignon forestier 11.40 €/part
- Filet de porc Italien 12.90 €/part
- Cuisse de poulet fermier aux oignons 10.40 €/part
- Fondant de poulet farci forestier 11.90 €/part
- Porcelet rôti au four 11.40 €/part
- Coq au vin 11.40 €/part
- Parmentier de canard 11.40 €/part

Nos garnitures

au choix ou seul 3.10€ la part

- Pomme de terre grenaille
- Haricots blancs
- Gratin de patate douce
- au sel de Guérande
- Flan de poireaux
- Haricots verts à l'ail
- Gratin dauphinois
- Pommes dauphines
- Dariole de champignons

Nos plats uniques

10 pers. minimum

- | | | | |
|---------------|-----------------------------|--|--------------------------|
| 9.80€ | 10.90€ | 12.90€ | <i>Prix par personne</i> |
| • Rougail | • Paëlla | • Choucroute garnie | |
| • Tartiflette | • Couscous | (jarret, saucisse, lard, saucisson, pommes de terre) | |
| • Lasagne | • Cassoulet | • Choucroute de la mer | |
| | • Jambalaya | (cabillaud, saumon, crevettes, moules) | |
| | • Tajine d'agneau et poulet | | |

BUFFETS FROIDS

10 pers. minimum

12.90€

Assortiment de crudités
300g par personne

•
Assortiment de charcuteries
saucisson à l'ail, saucisson sec
et andouille

•
Terrine de campagne - Rôti de porc

•
Brie - Beurre - Pain - Chips

19.00€

•
Coquille de crabe

•
Pilon de poulet - Lard à l'ancienne
Rôti de porc - Rôti de boeuf

•
Assortiment de fromages

•
Beurre - Pain de campagne
Salade verte - Chips

•
Condiments
(cornichons, mayonnaise, moutarde)

•
Tartelette aux pommes



16.80€

Assortiment de salades composées
(2 ou 3 sortes) 300g

•
Terrine de campagne

•
Rôti de boeuf - Rôti de porc - Poulet

•
Brie - Beurre - Pain - Salade verte - Chips

•
Condiments
(cornichons, mayonnaise, moutarde)

•
Tarte aux pommes

21.90€

•
Terrine de St-Jacques et sa sauce

•
Terrine de campagne

•
Rôti de boeuf - Rôti de porc - Pilon de poulet

•
Plateau de 4 fromages

•
Beurre - Pain de campagne
Salade verte - Chips

•
Condiments
(cornichons, mayonnaise, moutarde)

•
Gâteau de pâtissier (au choix)

