

REPAS CHAUDS

17.90€

Assortiment de salades composées
•
Confit de canard et sa garniture au choix
•
Brie - Beurre - Pain de campagne
•
Tarte aux pommes

22.90€

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 18.90€

Fêtard

Assortiment de salades composées (300g)
•
Porcelet rôti et sa garniture au choix
•
Brie - Beurre - Pain de campagne
Salade verte
•
Tarte aux pommes

20.90€

Terrine de St-Jacques et sa sauce
•
Suprême de pintade au muscadet
et sa garniture au choix
•
Brie - Beurre - Pain de campagne
Salade verte
•
Tarte aux pommes

26.90€

Cassolette de St-Jacques
•
Parmentier de canard
•
Plateau de 4 fromages
•
Beurre - Pain de campagne
Salade verte
•
Gâteau du pâtissier (au choix)

MENU 10.90€

Enfant

Mousse de foie de canard
•
Emincé de volaille
Pommes dauphines



Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. - www.mangerbouger.fr - RCS Société - Conception www.activ-communication.com - 0000
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

2023



MAISON CHOBLET

Mickaël CHOBLET - Maître artisan

Pont-Saint-Martin

CONTACTEZ-NOUS
AU 02 40 02 00 49



Les idées apéritives

- Toast 0.80 €/pièce
- Verrine 2.50 €/pièce
- Plateau de réductions salées (24 pièces) 29.00 €/plateau
- Plateau de wraps (24 pièces) 13.00 €/plateau
- Planche de tapas (8-10 pers) 28.00 €/planche
- Pain surprise 30.00 €/pièce
- Pic charcutier (24 pièces) 13.00 €/pièce
- Ananas cocktail 31.00 €/pièce

La farandole des entrées

Les entrées froides

- Assortiment de charcuteries 4.30 €
- Assortiment de viandes froides 4.80 €
- Assortiment de salades composées (300g) 4.80 €
- Terrine de St-Jacques et sa sauce 8.50 €/part
- Terrine du lac 9.90 €/part
- Foie gras de canard «Maison» 10.90 €/part et sa confiture d'oignons
- Coquille de crabe avec sa macédoine «Maison» 7.90 €/pièce
- Surprise de saumon fumé 10.90 €/pièce
- 1/2 ananas antillais aux crevettes 7.80 €/pièce
- Millefeuille nordique 9.90 €/pièce

Les entrées chaudes sans garniture

- Cassolette de ragoût de seiche 10.90 €/pièce
- Coquille St-Jacques 8.80 €/pièce
- Bouchée à la reine au ris de veau 6.50 €/pièce

Nos poissons chauds avec 1 garniture au choix

6 pers. minimum



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

Nos viandes chaudes avec 1 garniture au choix

6 pers. minimum

- Confit de canard 9.80 €/part
- Noix de joue de porc au porto 10.40 €/part
- Suprême de pintade au muscadet 10.40 €/part
- Blanc de volaille farci 10.40 €/part
- Mini rôti de filet mignon forestier 10.40 €/part
- Carbonade de boeuf flamande 10.40 €/part
- Cuisse de poulet fermier aux oignons 9.50 €/part
- Sot l'y laisse de dinde curry coco 10.40 €/part
- Porcelet rôti au four 10.40 €/part
- Coq au vin 10.40 €/part
- Parmentier de canard 10.40 €/part

Nos garnitures au choix ou seul 2.50€ la part

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

Nos plats uniques

Prix par personne

9.20€

- Rougail
- Tartiflette
- Lasagne

9.80€

- Paëlla
- Couscous
- Cassoulet
- Jambalaya
- Tajine d'agneau et poulet

11.50€

- Choucroute garnie (jarret, saucisse, lard, saucisson, pommes de terre)
- Choucroute de la mer (cabillaud, saumon, crevettes, moules)

BUFFETS FROIDS

11.90€

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

17.90€

• 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



15.10€

• 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

18.90€

• 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 pâtisseries (au choix)