



## Menu 1 25,50 €

Eclair au saumon  
Dos de merlu sauce aux herbes et son risotto  
Chapon farci et sa sauce  
Gratin dauphinois  
1/2 tomate provençale

## Menu 2 28,80 €

Saumon fumé  
Filet d'empereur sauce des îles  
crumble de légumes  
Filet de canette farcie morilles et sa sauce  
Nid de pomme de terre garnie  
1/2 pomme au four

## Menu 3 33,10 €

Foie gras de canard et sa compote  
Filet de bar sauce provençale  
et sa tatin arlésienne  
Pavé de cerf sauce grand veneur  
Clafoutis de châtaignes et champignons  
1/2 pomme au four

## Menu enfant 8,50 €

Feuilleté au jambon, émincé de volaille,  
2 gaufres de pomme de terre et 1 surprise

Plateaux de fromage 2,50 € pers.



CHARCUTERIE - TRAITEUR  
BOUCHERIE - EPICERIE

La charcuterie Chauveau  
ainsi que son équipe vous souhaite de  
joyeuses fêtes de fin d'année et  
vous présente ses meilleurs vœux  
pour l'année 2025.

Ouverture du magasin du mardi au vendredi :

8h30-12h30 / 15h00-19h00

Fermé le jeudi après-midi

Samedi : 8h30-12h30 / 15h00-18h00

Dimanche : 8h30-12h30

ouvert les lundis 23 et 30 décembre

8h30-12h30 / 15h00-18h00

et les mardis 24 et 31 décembre

8h30-13h00 / 14h30-17h30

Date limite de réservation des commandes :

Pour Noël : mardi 17 décembre 2024

Pour le Nouvel An : vendredi 27 décembre 2024

fermé le mercredi 25 et jeudi 26 décembre 2024

et mercredi 1<sup>er</sup> janvier et jeudi 2 janvier 2025

[www.charcuterie-chauveau.com](http://www.charcuterie-chauveau.com)  
retrouvez nous sur facebook et twitter



CHARCUTERIE - TRAITEUR  
BOUCHERIE - EPICERIE



# Noël et réveillon 2024

Caroline et Jérôme  
*Chauveau*



6, Grande rue - 53160 Bais  
Tél. 02 43 58 54 06

Ne pas jeter sur la voie publique.

*Pour les fêtes de fin d'année votre charcutier traiteur vous propose*

## Apéritif

Pain surprise 6 pers. 40 pièces (saumon fumé, rillettes de poisson, rillettes d'oie, jambon sec, mousse de canard).....	24,50 € pièce
Pain surprise 12 pers. 80 pièces.....	38,90 € pièce
Toast chaud .....	1,00 € pièce
Canapé froid.....	1,00 € pièce
Mini boudin blanc ou noir ou Francfort .....	1,00 € pièce
Plateau apéritif assortiment d'escargots (de Pré en Pail environ 28 pièces).....	23,20 € pièce
<b>Planche apéro charcuterie pour 6 pers. NOUVEAU</b> .....	<b>15,00 € pièce</b>



## Entrées froides

<b>Notre Foie gras de canard</b> (159,50 € le kg) .....	8,70 € la part
Huîtres de Cancale n°3 .....	1,00 € pièce
Canard en galantine .....	3,90 € pièce
Nos galantines (canard, faisan, volaille, au foie gras) .....	prix selon la variété
<b>Notre Saumon fumé label rouge</b> (70,00 €/le kg) .....	4,40 € la part
Terrine Saint Jacques et saumon (41,50 €/ le kg).....	3,40 € la part
Éclair au saumon <b>NOUVEAU</b> .....	4,90 € pièce
Coquille norvégienne (saumon, œuf poché, coeur de palmier, asperges, tomates, crème) .....	4,90 € pièce
Nos Rillettes d'oie le pot de 250g .....	7,80 € pièce



## Entrées chaudes

Feuilleté au saumon .....	4,50 € pièce
Feuilleté Saint Jacques .....	4,50 € pièce
Bouchée à la reine (ris de veau, volaille, champignons) .....	5,10 € pièce
Bouchée de Saint Jacques et gambas... ..	6,50 € pièce
Cocotte briochée aux Saint Jacques ....	7,00 € pièce
Croustillant d'escargots au camembert ..	3,50 € pièce
Escargots de Pré en Pail .....	8,90 € la douzaine

- 🏆 **Notre boudin blanc - grand prix d'excellence 2024 à Alençon et Médaille de bronze régionale 2024 à Nantes** .....
- 19,50 € le kg
- 🏆 **Boudin blanc aux Saint Jacques Grand Prix d'honneur 2024 à Alençon** .....
- 27,90 € le kg
- 🏆 **Boudin blanc gourmand (foie gras) NOUVEAU Médaille d'or 2024 à Essay** .....
- 27,90 € le kg
- 🏆 **Boudin blanc aux morilles médaille d'argent 2023 /2024 à Essay**.....
- 25,10 € le kg

Coquille Saint Jacques <b>caution 1,00 €</b> .....	7,00 €
Cassolette de pétoncle / crevettes et fondue de poireau <b>NOUVEAU</b> .....	6,00 €
Cassolette de Saint Jacques et risotto au chorizo .....	7,00 €
Cassolette St Jacques / écrevisses <b>NOUVEAU</b> ..	7,00 €
Cassolette de ris de veau aux morilles .....	7,00 €

## Poissons chauds (prix par personne)

Légumes au choix : crumble de légumes ou tatin arlésienne ou risotto	
Dos de merlu sauce aux herbes <b>NOUVEAU</b> ..	8,50 €
Paupiette de saumon / Saint Jacques sauce beurre blanc <b>NOUVEAU</b> .....	9,90 €
Filet de bar sauce provençale <b>NOUVEAU</b> ...	10,90 €
Filet d'empereur sauce des îles <b>NOUVEAU</b> ..	11,90 €
Choucroute de la mer (saumon, poisson fumé, St Jacques, crevettes, moules, choux, sauce) ...	11,90 €

## Viandes préparées (prix par personne)

Chapon farci et sa sauce .....	8,10 €
Filet de canette farcie morilles et sa sauce <b>NOUVEAU</b> .....	8,90 €
Pavé de biche sauce grand veneur.....	9,50 €
Pavé de veau sauce morilles.....	9,90 €
Pavé de bœuf sauce vin rouge échalotes <b>NOUVEAU</b> .....	9,90 €

## Légumes aux choix (prix par personne)

Crumble de légumes .....	2,00 €
Risotto et courgettes.....	2,00 €
Gratin dauphinois .....	3,00 €
Gratin de légumes (pomme de terre / carottes /courgettes) .....	3,00 €
Nid de pomme de terre garni champignons .	3,00 €
Clafoutis de châtaignes et champignons.....	3,00 €
½ Pomme au four .....	1,00 €
½ Tomate provençale .....	0,80 €
Poêlée forestière aux marrons à la crème <b>NOUVEAU</b> .....	3,00 €

## Viandes crues

**(sur commande) suivant le cours et disponibilité**  
 Volailles Fermières : dinde, chapon, poularde, pintade, poulet  
 Farce pour volaille  
 Gibier : chevreuil, sanglier, biche  
 Tournedos de bœuf