

**Menu Lutrin**

10€

- Friand
- Aiguillettes de poulet panées
- Pommes duchesse
- Douceur chocolatée
- Coca-Cola
- Kinder

**Menu Or**

26€

- Foie gras maison à la Manzana
- Cristalline de filet de bar, fondant de butternut et sauce Chablis
- Duo du volailler (caille, canard) sur tatin de girolles et châtaignes, jus corsé aux herbes
- Nougat framboise

**Menu Éléance**

18€

- Timbale d'avocat et fromage frais, truite fumée et crumble aux graines et pamplemousse
- Chapon rôti et sa farce de Noël
- Saint-Honoré revisité



**POUR COMMANDER**

Tous nos produits sont dressés en plats prêts à être consommés. Les plats chauds sont déjà conditionnés en plats JETABLES prévus pour passer au four. Une fiche de consignes de réchauffage accompagnera vos commandes.

**MODALITÉS (commande et retrait)**

**NIORT**  
niort@chollet-traiteur.com  
05 49 79 03 02  
28, route de La Rochelle  
79000 Bessines

**PARTHENAY**  
parthenay@chollet-traiteur.com  
05 49 71 20 20  
151, boulevard de l'Europe  
79200 Parthenay

Bon de commande disponible sur [www.chollet-traiteur.com](http://www.chollet-traiteur.com)

**LES DÉLAIS**

Commandes possibles jusqu'au 18 décembre 17h pour le 24 décembre et jusqu'au 26 décembre 17h pour le 31 décembre.

Si un retour de plat est à effectuer, à faire impérativement dans les trois jours suivant votre commande.

**LE RETRAIT DES COMMANDES**

Sous le barnum sur présentation de votre bon de commande le 24 décembre et le 31 décembre, de 9h30 à 16h30 sur Niort et de 9h00 à 15h30 sur Parthenay.

**MODE DE RÈGLEMENT**

Par CB, chèque, espèce. Toute commande payée par ticket restaurant sera réglée préalablement sur place.

Horaires magasin Bessines : Mardi 24 et 31 décembre 9h - 17h. Le magasin sera fermé le mercredi 25 décembre et le mercredi 1<sup>er</sup> Janvier. Ouverture exceptionnelle les lundi 23 et 30 décembre 2019

Attention : Les délais de commandes sont donnés à titre indicatif dans la limite des stocks et capacité de production disponibles. Chollet traiteur se réserve le droit de toutes modifications selon approvisionnement.



\* Appartenance Rhyprattais (Chollet ou Bessines). Carte valable du 17 décembre 2019 au 1<sup>er</sup> janvier 2020. Tous les jours de 9h à 17h. © Chollet Traiteur - Bessines - Photos non contractuelles.

2019

**Joyeuses Fêtes**  
AVEC VOTRE TRAITEUR

**Cocktail Paillettes**

- Sphère au bloc de foie gras et poire, croquant céréales
- Tartelette océane gambas Saint-Jacques\*, saveurs iodées et wasabi
- Chouquette au crabe façon «Cheesecake» à la Manzana
- Blinis et son houmous de mogettes truffé, tataki de bœuf
- Stick au bloc de foie gras, compotée de pommes caramélisées et fruits du mendiant
- Verrine festive au canard, crémeux butternut et châtaigne

23,60€  
le plateau

4 pièces froides de chaque variété soit 24 pièces

24€  
le plateau



**Entrées froides**

- Foie gras maison à la Manzana, marmelade de pommes de Gâtine et brioche vendéenne toastée 8,95 €
- Saumon mariné au citron vert et gingembre, mascarpone acidulé, blinis, linguines de fruits exotiques 6,90 €
- Lingot de saumon et Saint-Jacques\* façon opéra 6,90 €
- Timbale d'avocat et fromage frais, truite fumée et crumble aux graines et pamplemousse 6,10 €
- Demi-langouste Bellevue 21,00 €



**Entrées chaudes**

- Duo de lotte et saumon, pappardelles de carottes et beurre d'orange 8,90 €
- Cocotte langoustine, saint pierre, maigre, crème au Noilly Prat et légumes croquants 9,40 €
- Cristalline de filet de bar, fondant de butternut et patate douce, sauce Chablis 8,90 €
- Boudin blanc truffé, strudel aux pommes et bloc de foie gras, essence de Porto 6,90 €
- Coquille de fruits de mer, et Saint-Jacques\* sauce Champagne 6,90 €
- Cabillaud à l'unilatéral, raviole de bloc de foie gras, sauce Vermouth crémée au caviar 7,50 €

**Le petit +**

Accompagnez vos poissons de légumes :  
Woodinette de légumes croquants 2,50 €

**Viandes**

Une garniture gourmande accompagnera vos viandes (carte et menus) :  
Poêlée festive (marron, châtaigne, champignon, oignon)  
Gratin de pomme de terre.  
Sauf pour la trilogie et le duo, légumes inclus dans la recette

- Médallions de poularde farcis aux figues, sauce Coteaux du Layon 9,80 €
- Pavé de cerf, jus grand veneur 9,90 €
- Pavé de veau aux morilles et crumble de spéculoos 10,90 €
- Chapon rôti et sa farce de Noël 12,00 €
- Tournedos de bœuf<sup>1</sup> façon Rossini (<sup>1</sup>Origine France) 12,30 €
- Trilogie du volailler (pigeon, caille, canard) sur tatin de girolles et châtaignes, jus corsé aux herbes 13,90 €

**Bûches**  
A découvrir à La Boutique de Romain

**Prestige**  
Truffes

Provenance de Vendée et/ou Deux-Sèvres  
en boutique Tarif selon cours

À découvrir en boutique  
**Rillettes d'esturgeon Sturia**

Caviar Sturia  
Provenance de Charente-Maritime  
Oscieta, Vintage, Primeur à partir de 69€  
(30gr / 50gr en boutique, autre format sur commande)

