

Nos Menus

Menu Or

Duo foie gras mi-cuit,
gelée de pineau et saumon fumé,
crème citronnée sur sa gaufre

29,90€

Boudin blanc de la mer maison,
aiglefin et saumon sauce bisque

Veau rôti, jus aromate au miel

Entremet
poire caramel

Menu Lutin

12,00€

Crêpe jambon/fromage

Parmentier de bœuf

Brownies

Jus de fruits

21,50€

Menu Elégance

Esquimaux de St-Pierre et St-Jacques,
citron vert/verveine/coco

Magret de canard laqué, mandarine,
et nem de canard confit

Entremet
poire caramel



POUR COMMANDER

Tous nos produits sont dressés en plats prêts à être consommés. Les plats chauds sont déjà conditionnés en plats à usage unique 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, bd de l'Europe - 79200 Parthenay

Bon de commande disponible sur

www.chollet-traiteur.com



LES DÉLAIS

Commandes possibles jusqu'au 19 décembre 17h00 pour le 24 décembre et jusqu'au 26 décembre 17h00 pour le 31 décembre.

LE RETRAIT DES COMMANDES

Sous le barnum, sur présentation de votre bon de commande :
de 8h45 à 15h45 à notre boutique de Bessines et nos bureaux de Parthenay

MODE DE RÈGLEMENT

Avant ou à la réception de la commande, par carte bancaire, chèque, espèces ou ticket restaurant.

Horaires magasin Bessines : ouvert les 24 et 31 décembre de 8h30 à 16h30.

Le magasin sera fermé les 25 et 26 décembre ainsi que les 1er et 2 janvier.

Les bureaux restent ouverts pour vos commandes les 26 décembre et 2 janvier de 14h30 à 17h00.

Attention : Délais de commandes 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.

CholleT

TRAITEUR

Tendances festives 2022

Cocktail Paillettes froid

Assortiment de 24 pièces

- Stick autour du canard
- Dôme fromagé iodé
- Blinis petits pois / épinards / algues & tartare de St-Jacques*
- Douceur foie gras fruité
- Wrap de l'Atlantique
- Verrine panna cotta végétale

25,00€

Les entrées froides

Esquimau de St-Pierre et St-Jacques*, coeur avocat, citron vert, verveine, coco

7,50€

St-Honoré marin revisité, 3 choux à déguster
avocat/crabe/orange, choux-fleurs/morue/citron, ceviche dorade/wakamé

8,00€

Duo foie gras mi-cuit, gelée de pineau et saumon fumé,
crème citronnée sur sa gaufre

9,00€

Foie gras mi-cuit au Sauternes, pâte de fruits

9,90€

Demi-langouste Bellevue

23,50€

Les entrées chaudes ou plats de la mer

Coquille de fruits de mer* à la Bretonne

7,50€

Boudin blanc de la mer maison, aiglefin et saumon sauce bisque

7,50€

Papillote de flétan, escabèche de poulpe et calamar

8,90€

Cabillaud & cagouilles, tagliatelles de légumes de saison, crème à l'ail des ours

8,90€

Blanquette de lotte & saumon, sauce aux morilles

10,50€

Les viandes

Garniture :

Gratin de pommes de terre et giralles, et poêlée de légumes croquants

Chapon rôti sauce au vin liqueureux et morilles

9,90€

Magret de canard laqué, mandarine et nem de canard confit

10,50€

Filet de veau rôti, jus aromatisé au miel

10,50€

Tournedos de bœuf**, raviole forestière truffée, jus foie gras/truffé

11,50€

Burger bœuf**, pancetta, comté, pomme rôsti,
sauce Béarnaise

11,90€

Souris d'agneau, jus à la bière brune de Noël et thym

12,00€

Le Veggi

Woodinette risotto marrons / cèpes,
noisettes et petit pois

3,60€

Foie gras 100% végan

9,00€

Tajine de falafels et légumes d'antan rôtis, miel & coriandre

11,00€

Burger veggi, steak végétal, comté, pomme rôsti,
sauce Béarnaise

12,00€

Le petit + 3,60€

Transformez votre entrée en plat
de résistance en y ajoutant la
Woodinette de risotto
marrons/cèpes, noisettes
et petits pois

Cocktail Etincelles chaud

Assortiment de 24 pièces

- Gyoza de légumes et volailles
- Queue de crevette / riz soufflé
 - Pomme Daphin
 - Accras au tourteau
- Croquette canard, truffe
 - Taquitos

Mini ramequin de sauce chili

25,00€

