



N'attendez plus pour déclarer votre flamme
avec nos délicieuses créations de la Saint-Valentin

Passer vos commandes avant
le **Jeudi 12 Février à 18h00**
par mail : niort@challet-traiteur.com
ou par téléphone : 05.49.79.03.02

Le retrait de vos commandes se fera uniquement le
Vendredi 13 février de 14h00 à 19h00
Samedi 14 février de 9h00 à 19h00

-La Boutique de Romain
28, route de La Rochelle Bessines de 9h00 à 19h00

Délais de commandes donnés à titre indicatif dans la limite des stocks et capacités de production disponibles.
"Challet Traiteur" se réserve le droit de toutes modifications selon approvisionnement.



Challet
TRAITEUR



Carte Saint-Valentin

2026

MENU

Vendredi & Samedi

La boutique de Romain

CHARCUTIER TRAITEUR ARTISANAL

Menu « Tentation »

60€ soit 30€/personne

Prélude gourmand à partager

ENTRÉE

Gyozas poulet, crevette & légumes
Tofu fumé, bouillon thaï parfumé

(Version végétarienne possible sur demande)

PLATS

Saumon en croûte, robe nori & épinard
Ou
Salicorne en tempura, sauce agrumes*

Volaille croustillante au cœur fondant
cheddar fumé & jambon Rostello*

DESSERT Le plaisir sucré à deux

Douceur citron/framboise & Chocolate sweet

Offert
1 bouteille de vin
75cl*

1 vin blanc sec au
1 vin rouge
sélection coup de cœur

Box in love

Box à partager 50€

Saumon fumé écossé & blinis de Sarrazin
Foie gras au pineau & chutney
Saucisson, Chorizo ibérique,
Coppa savoyarde, Jambon corse
Chèvre de st Pardoux & Comté AOP,
Tête de moine AOP
Légumes croquants
Beurre de la Viette, Pain tranché
(Option: Instant sucrés à deux +7.80€)

Offert

1 bouteille de vin rouge
75cl*

P'tit Cœur

10.50€/enfant

Chicken Burger & pomme rôsti

Et

Mousse au chocolat et Schoko-Bons

Menu « Passion »

75€ soit 37.50€/personne

Prélude gourmand à partager

ENTRÉE

Ceviché de maigre & St jacques, fruits exotiques
Panna cotta au cresson et roquette
Ou

Pressé Gourmand de bœuf braisé, cœur foie gras,
Crèmeux de céleri au wasabi

PLATS

Cabillaud en écaille croustillante de pomme de terre
Gambas snackées, sauce champagne & caviar*
Ou

Pavé d'Angus fondant, truffe de Vendée & foie gras poêlé
Miroir au poivre de Sarawak*

DESSERT Le plaisir sucré à deux

Douceur citron/framboise & Chocolate sweet

Offert
1 bouteille de vin 75cl*

1 vin blanc sec au
1 vin rouge léger
sélection coup de cœur

*Garniture : Ecrasé de patimarron et patate douce, minis légumes vert,
panier rôsti farci polenta au vieux parmesan & ail noir