



COMMANDE

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.

DÉLAIS

Commandes possibles jusqu'au 18 décembre 19h pour Noël et jusqu'au 26 décembre 12h pour la St Sylvestre.

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

RETRAIT DES COMMANDES

Sous le Tivoli sur présentation de votre bon de commande le 24 décembre et le 31 décembre, de 8h45 à 15h30 sur Niort et Parthenay.

MODE DE RÈGLEMENT

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

Horaires magasin Bessines :

Lundi 23 & 30 : 9h00 à 16h00 | Mardi 24 & 3 : 8h30 à 16h00

Le magasin sera fermé le mercredi 25 décembre, et du mercredi 1^{er} Janvier au jeudi 02 janvier.

Notre magasin sera ouvert le lundi 23 et 30 décembre.

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.

*Argopecten Purpuratus (Chili ou Pérou) ** Viande de boeuf VBF
Carte valable du 21 décembre 2024 au 4 janvier 2025.
Ne pas jeter sur la voie publique
TVA au taux en vigueur-Création/Impression : Imprimerie de la Sèvre - Niort
Crédit photo : © CHOLLET Traiteur - Pexels - Freepik - Photos non contractuelles.
Création/Impression : Imprimerie de la Sèvre - Niort

Bon de commande
disponible sur

www.chollet-traiteur.com



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

MENU OR 35,00€

Duo de foie gras et saumon fumé, marmelade exotique

Papillote de bar et gambas sur wok de légumes
sauce coco/curry vert et citronnelle

Grenadin filet de veau, granola pistache et citron vert

Le Délice des fêtes

Dôme vanille, pécan & caramel

MENU ELEGANCE 21,90€

Entremet du large, crabe / langoustine / Saint Jacques* aux agrumes

Suprême de pintadeau poché aux morilles et vin jaune

Dôme vanille, pécan et caramel

MENU LUTIN 12,00€

Hot Dog ketchup, potatoes

Donuts

Coca-cola et bonbon

COCKTAIL PAILLETTES FROID 26,40€ 24 pièces

Gaufrette ganache comté / lard fumé
Pince Lonzo / Gambas
Espuma foie gras / noisettes grillées, coque macaronée
Verrine océanes St Jacques * / 3 agrumes
Tartelette végétarienne patate douce / kumquat
Domino festif à la sarladaise

COCKTAIL ETINCELLES CHAUD 26,40€ 24 pièces

Crevette croustillante Bouché poulet saté
Muffin saumon Samoussa végétarien
Brioche aux escargots Burger de boeuf

Samoussa végétarien



Crevette croustillante



ENTRÉES FROIDES

- 8,00€ Cannelloni aux saumons, cheesecake iodé et gelée pomme verte
- 8,00€ Entremet du large, crabe/langoustine/St Jacques*, glacié aux agrumes
- 9,80€ Duo de foie gras et saumon fumé, marmelade exotique
- 10,60€ Foie gras mi-cuit «maison» au Pineau des Charentes, pain d'épices de la miellerie de Titelle
- 25,00€ Demi-langouste en Bellevue

LE P'TIT + 3,60€

Pour accompagner un poisson en entrée et le transformer en plat principal

Tortillas poireaux & pommes Ratte et étuvée de scorsonère

ENTRÉES CHAUDES / POISSONS

- 7,80€ Coquille de fruits de mer* à la Normande
- 5,90€ Bouchée de ris de Veau
- 9,90€ Papillote de bar et gambas sur wok de légumes sauce coco/curry vert et citronnelle
- 9,90€ Wellington de saumon et sole, sauce au beurre de Pamplie citronnée
- 10,90€ Lotte et cigale de mer à l'armoricaine
- 10,90€ Cotriade Charentaise rouget/dorade/merlu et trios de carotte en bocal

VIANDES CHAUDES

- 10,00€ Suprême de pintadeau poché aux morilles et vin jaune
- 11,00€ Chapon rôti aux épices de Noël, sauce aux marrons
- 10,50€ Mignon de porc façon orloff comté & pancetta
- 11,80€ Grenadin filet de veau, granola pistache & citron vert
- 13,50€ Tournedos de bœuf**, sauce Bordelaise et escalope de foie gras
- 11,40€ Filet de caille, crépinette de farce festive jus au cognac
- 10,00€ Pita à la dinde rôtie truffe, comté, chorizo accompagnée de frites patatee douces

GARNITURES

Gratin dauphinois et poêlée de champignons festive

Tournedos de bœuf



LE VEGGIE

- 11,00€ Couscous végétal & nems de légumes
- 13,00€ Dahal Indien

ÉPIPHANIE

À partir du 15 Décembre au 11 janvier

38€/kg
Galette de cochon foie gras et truffe
avec fève & couronne

Sur commande ou au magasin de Bessins

Boudin Blanc nature
Boudin blanc aux morilles
Boudin blanc truffé
Boudin blanc foie gras
Farce porc / marron / Cognac au kg

Galantine de canard
Galantine de volaille
Pâté en croute richelieu
Pâté croute ris de Veau
Bar à Foie gras maison (Piment d'Espelette, truffe, rhum/vanille, pastis, gin/poire/cardamome, etc...)
Pied de cochon pané
Sturia Caviar français

Chollet
TRAITEUR

