

ENTREES Prix à la part TTC

Ballotine de lièvre en croûte et son médaillon de Noël (foie gras)	6.00 €
Terrine de truite aux amandes crème fines herbes et sa petite garniture	7.00 €
Salade exotique aux poissons marinés et ses croustillants	8.00 €
Gourmandise périgourdine et son foie gras (rillettes d'oie, salade et ses béatilles, magret séché, foie gras maison chutney figue, gougère forestière)	11.00 €
Assiette de fruits de mer (huîtres, langoustines, grosses crevettes, crevettes grises, bulots, moules, coques, bigorneaux, citron, beurre et mayonnaise)	14.00 €

POISSONS Prix à la part TTC

Dos d'églefin grillé beurre de persil plat et ail des ours	7.00 €
Cassolette de l'océan sauce St-Jacques et sa croûte feuilletée	7.50 €
Compostelle de perche aux écrevisses crème d'oseille	8.00 €
Filet de sandre et sa poire au vin et son beurre nantais	8.00 €
Ballotin de saumon aux saveurs d'Armorique	8.50 €



VIANDES et garniture de légumes Prix à la part TTC

Confit de canard à la crème de cèpes	11.00 €
Pavé de bœuf aux cinq baies	11,00 €
Rôti de chapon farci aux morilles	11,00 €
Mignon de marcassin sauce douce smitane	12,00 €
Pastrami de canard butternut	12,00 €
Cuissot de cerf grand veneur	12.50 €

NOS SPÉCIALITÉS

Boudin blanc maison (au kilo)	12,00 €
Boudin blanc truffé maison (au kilo)	18,00 €
Jambon de Noël et son soufflé de potimarron	10,00 €
Sauté de chevreuil aux aïelles et sa poêlée d'automne (la part)	10,50 €

Plateau de fromages et salade	3,30 €
Chèvre chaud sur lit de salade	3,20 €

Petit pain et pain tranché	1,10 €
----------------------------	--------

DESSERTS Prix à la part TTC

Tiramisu et sa crème de lait	3,20 €
Diplomate poire sauce chocolat	3,20 €
Délice framboise vanille Bourbon	3,20 €
Assortiment de 4 mignardises	3,20 €
Gourmand aux deux chocolats et ses pépites croustillantes	3,20 €
Bûche de Noël (Praliné ou Grand Marnier ou chocolat)	3,50 €



Photos non contractuelles

VINS

Vin de pays charentais blanc Sauvignon	5,50 €
Bordeaux Cht rouge Rose Vimière	6,50 €
Bordeaux Cht blanc	6,00 €
Loupiac (moelleux).....	8,00 €
Champagne Veuve Pelletier	18,00 €

**LE PANIER POITEVIN
CHEDOZEAU TRAITEUR
86700 COUHÉ**

Tél. 05.49.58.08.24

2017
-
2018

Commander
avant le
12
décembre
pour Noël
Et le
19
décembre
pour le
Nouvel An



Menu Plaisir

19 €

Mise en bouche périgourdine



Dos d'églefin grillé
Beurre de persil plat



Jambon de Noël aux douces épices
avec
Garnitures de légumes



Tiramisu et sa crème de lait

Plats pris à notre laboratoire



LE PANIER POITEVIN

CHEDOZEAU TRAITEUR

86700 COUHÉ

Tél. 05.49.58.08.24



Menu Festif

23 €

Ballotine de lièvre en croûte
et son médaillon de Noël



Filet de sandre et sa poire au vin
Et son beurre nantais



Pastrami de canard et butternut
avec
Garnitures de légumes



Gourmand aux deux chocolats
et ses pépites croustillantes

Plats pris à notre laboratoire



Menu Prestige

27 €

Gourmandise périgourdine
et son foie gras maison



Compostelle de perche aux écrevisses
crème d'oseille



Filet de marcassin
Sauce douce smitane
avec

Garnitures de légumes



Assortiment de 4 mignardises

Plats pris à notre laboratoire

