



LA CARTE *Traiteur*

CYRIL
CHAIGNEAU

BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR



ARTISAN



BOUCHER



MAÎTRE
ARTISAN

02 51 40 24 21 - www.boucherie-cecilienne.fr

COMPOSEZ VOS BUFFETS FROIDS

CRUDITÉS TRADITIONNELLES 2,95€ / 250G

- Carottes à la crème
- Piémontaise (pomme de terre, œuf, tomate, cornichon, jambon blanc, mayonnaise)
- Vendéenne (chou, lardons, saucisse Francfort, tomate, Emmental, raisins)
- Exotique (riz, tomate, Emmental, jambon blanc, maïs)
- Bouchère (pomme de terre, œuf, tomates bœuf cuit, vinaigrette)
- Chou Comté (chou, Comté, jambon blanc, mayonnaise)
- Pâtes au jambon (pâtes, jambon blanc, Emmental, tomate, mayonnaise)
- Taboulé aux légumes (poivrons, oignons, tomates)

- Pêcheur (pomme de terre, œuf, tomate, thon, olives, mayonnaise)
- Marco Polo (pâtes, surimi, poivron, tomate, mayonnaise)
- Montbéliarde (pomme de terre, œuf, tomate, saucisse fumée, vinaigrette)
- 2 saumons (pomme de terre, pomme fruit, saumon cuit et fumé, tomate, crème citronnée)
- Perles des mers (pâtes, œufs de truite, surimi, tomate, crème citronnée)
- Camarguaise (riz, maïs, tomate, surimi, concombre, carottes râpées, vinaigrette échalote)
- Duo de tomate mozzarella (en saison)
- Indienne (chou, poulet, tomate, pomme, céleri, raisin sec, mayonnaise au curry)



CRUDITÉS SUPÉRIEURES 3,35 € / 250G

VIANDES FROIDES

Rôti de bœuf (2 tranches), rôti de porc, poulet rôti, grillon, jambon fin, émincé de volaille	
2 au choix	2,95 €
3 au choix	3,70 €
Charcuterie assortie (jambon blanc, jambon de campagne, andouille, saucisson à l'ail, saucisson sec, terrine)	3.90 €

● COCKTAIL

Pain surprise - Poisson, charcuterie, fromage (60 pièces)	28,95 €
Mini-sandwichs club - Rôti de bœuf, terrine grand-mère, cudités (30 pièces)	24,95 €
Planche charcuteries fines (jambon sec, paré pimenté, boudin noir, chorizo, rosette, grillon)	12,95 €
Verrines : > le plateau de 20 pièces > Concassé de tomates, chips de jambon > Avocat, saumon > Légumes, gambas > Perles des mers	29,95 €
Carapaces de bœuf (le kilo)	32,95 €
Navettes garnies (20 pièces) - Thon, terrine grand-mère, beurre de sardine	24,95 €
Plateau mini-quiches / pizza (25 pièces)	19,95 €
Plateau de wraps tranchés- jambon blanc & fromage (50 pièces)	19,95 €
Plateau de mini-croques (25 pièces)	15,95 €

● ENTRÉES FROIDES

Coquille - macedoine de légumes, merlu, saumon & mayonnaise	4,55 €
Dôme de saumon fumé cœur de Saint-Jacques flambé au Cognac	6,95 €
Terrine de poissons, œuf mimosa, tomate, sauce crème échalote	4,95 €
Assiette terra & mer - Terrine de poissons, saumon fumé, crevette, jambon fin, mousson de volaille, tartare de tomate, beurre, crème ciboulette	8,95 €
Assiette Océane - Crevette, terrine de poissons, saumon fumé, crème ciboulette, beurre	7,15 €
Assiette de saison - Melon, jambon fin, œuf mimosa, 1 cuditité, beurre, salade verte	6,15 €
Bel végétarien - Tartare de tomate & concombre, feta, maïs, salade verte	5,95 €

● ENTRÉES CHAUDES

Coquille Saint-Jacques à la Normande	5,95 €
Cassiolette de Saint-Jacques aux petits légumes	7,95 €
Alumière de Saint-Jacques & crevettes persillées	7,95 €
Cassiolette de ris de veau au Porto	8,95 €
Cassiolette de la mer - Merlu, maïs, crevette, Saint-Jacques, brocoli, tomate	6,95 €

● POISSONS*

Paupiette de saumon cœur de Saint-Jacques	7,95 €
Filet de merlu saucis chorizo	9,95 €
Dos de cabillaud aux petits légumes	8,95 €

* Autre poisson sur demande

● PLATS CUISINÉS

SUR COMMANDE POUR UN MINIMUM DE 10 PERSONNES	
Rougeil sauces & son riz	7,50 €
Columbo de porc ou poulet avec semoule	6,95 €
Tajine de bœuf et ses légumes (carotte, navet)	6,95 €
Poulet basquaise avec semoule	6,95 €
Suprême de volaille forestier	7,95 €
Coeq-au-vin	5,95 €
Chet de bœuf	6,15 €
Joue de bœuf au jus	6,95 €
Langue de bœuf sauce Mader - pomme vapeur	6,95 €
Filet mignon de porc sauce crème d'ail ou sauce champagne	6,95 €
Noix de juve de porc chasseur	6,95 €
Jambon au Porto (2 tranches/personne)	5,95 €
Jambon à l'os rôti au four et son jus	6,95 €
Blanquette de veau ou veau Marengo	6,95 €
Couscous 3 viandes, légumes et semoule (boulette bœuf/agneau, poulet, merguez)	8,95 €
Paila (poulet, porc, crevette)	7,95 €
Choucroute garnie (francfort, jarret, saucisson à l'ail, pomme de terre)	7,95 €
Choucroute de la mer (saumon, merlu, noix de Saint-Jacques, Haddock, crevette, pomme de terre)	9,95 €
Cassoulet (jue de porc confite, saucisson à l'ail, saucisse)	7,95 €
Porcelet farci (minimum 20 personnes)	6,95 €
Tartiflette (400g) et salade verte	6,95 €
Painperlier de canard (450g)	6,50 €
Lesagnes de bœuf (450g) et salade verte	6,35 €
Chili Con Carne (400g)	6,15 €

● GARNITURES

Gratin de légumes	2,10 €
Pommes dauphines	2,60 €
Champignons frais sautés	1,95 €
Tomates provençales	0,80 €
Gratin de pomme de terre	1,95 €
Pommes de terre grenailles rôties au four	2,10 €
Riz blanc	1,70 €
Radicelle	1,95 €
Semoule aux raisins	1,70 €
Mougettes	1,20 €
Pommes vapeur	1,20 €
Chips	0,70 €
Salade verte / vinaigrette	0,60 €

● FROMAGES

Camembert et beurre portion	0,80 €
Brie, chèvre, Saint-Nectaire, Emmental, beurre	2,10 €

● DESSERTS*

Tarte aux pommes	2,10 €
Tarte aux fraises de saison	2,55 €
Tarte aux fruits de saison	2,85 €
Eclair au chocolat ou café	2,20 €
Choux garnis maison (vanille ou chocolat ou caramél)	1,50 €

* Autres gâteaux sur demande



Location DE VAISSELLE

>> À rendre sale

• Assiette	0,35 €
• Assiette dessert	0,30 €
• Couteau, fourchette, petite cuillère (la pièce)	0,30 €
• Verre	0,35 €
• Tasse	0,35 €

Location de matériel possible sur demande (étuve, wok, bain-marie, percolateur...) avec caution.

Tarifs applicables au 01.01.2025

Le magasin est ouvert du Mardi au Samedi.
Fermé le Dimanche & le Lundi.



Afin de garantir un service optimal tout au long de l'année,
veuillez passer votre commande 1 semaine à l'avance minimum.
Pour toute livraison, un forfait de 15€ vous sera demandé.