



*Chez*  
*Christophe*

RETROUVEZ EN MAGASIN  
NOS VIANDES, VOLAILLES  
ET CHARCUTERIES FESTIVES

GARNITURES POUR ACCOMPAGNER  
VOS VIANDES ET VOLAILLES CRUES

Gratin de pommes de terres  
Gratin de pommes de terre Sarladais  
Purée de patates douces  
Pommes de terre rôties



*Toute l'équipe  
vous souhaite de belles  
Fêtes de fin d'année*

AFIN DE MIEUX VOUS SERVIR,  
PENSEZ À COMMANDER  
AVANT LE 13 DÉCEMBRE  
POUR NOËL ET  
AVANT LE 20 DÉCEMBRE  
POUR LE NOUVEL AN.

Dans la limite des matières premières disponibles

1, place de la République  
**CHATELAUDREN**  
Petite cité de caractère  
**02 96 74 10 54**  
[chez.christophe.chatelaudren@gmail.com](mailto:chez.christophe.chatelaudren@gmail.com)

Ne pas jeter sur la voie publique



**CARTE**  
*Festive*  
**2025**



*Chez*  
*Christophe*

**CHATELAUDREN**  
**02 96 74 10 54**



## Les entrées chaudes en feuillettages

Feuilleté de St Jacques et julienne de légumes .....	7,99€
Royal de St Jacques, lard fumé et beurre blanc .....	8,20€
Feuilleté de saumon sauce chablis .....	7,50€

## Les entrées chaudes en cassolettes

Coquille St Jacques à la bretonne .....	6,60 €
Cocotte de St Jacques à la crème de cèpes .....	8,20€
Cassolette de St Jacques et légumes d'automne .....	8,20€
Persillade d'escargots, pleurotes et butternut.....	8,50€

## Les entrées froides

Coquilles de saumon et macédoine de légumes.....	4,99€
Dôme de saumon fumé, crème de panais.....	6,00€
Coupole de saumon fumé, gambas mandarine .....	7,00€
Burger de saumon fumé, citron confit et ricotta.....	6,00€
Assiette terre et mer .....	15,00€
(foie gras, chutney, saumon fumé, 2 langoustines et mayonnaise)	

## Nos poissons cuisinés

Accompagnés de sauce, d'un boulgour parfumé aux petits légumes et pommes duchesse aux panais - Prix à la part

Pavé de saumon mariné .....	8,90€
Dos de cabillaud et lingot de polenta .....	9,00€
Filet de bar .....	10,95€
Filet de st pierre .....	10,95€
Brochette de st Jacques .....	11,95€
Lotte à l'armoricaine.....	12,95€

## Notre plat végétarien

Courge farcie.....	8,00€
--------------------	-------

## Nos viandes cuisinées

Accompagnées d'un gratin dauphinois et d'un trio de légumes d'automne - Prix à la part

### Les Volailles

Pavé de chapon .....	9,95€
Suprême de pintade.....	9,95€
Cuisse de pintade aux cèpes en ballotine.....	9,95€
Magret de canard.....	10,95€

### Le Veau

Filet mignon de veau.....	11,60€
Filet mignon de veau cèpes, et foie gras .....	12,00€

### Les Viandes Rouges

Tournedos de filet de bœuf.....	12,00€
Pavé de biche .....	12,00€

## Nos menus

Les accompagnements et sauces de nos viandes et poissons sont les mêmes que ceux figurant à la carte

### Menu Le Leff 22,90 €

4 mises en bouche à réchauffer
Feuilleté de st jacques
Suprême de pintade

### Menu Le Petit Echo 26,90 €

4 mises en bouche à réchauffer
Duo foie gras, saumon fumé
Tournedos de filet de bœuf

## Menu Le Goélo 26,90 €

4 mises en bouche à réchauffer  
Duo de saumon et St Jacques au chablis  
Filet de bar

## Menu Le Kastelglatin 32,90 €

4 mises en bouche à réchauffer  
Tartare de St Jacques et saumon fumé  
Mignon de veau cèpes et foie gras poêlé  
Trio de fromage affinés  
Entremet vanille caramel

## Pour vos apéritifs

### Pain Surprise 34,95 € le pain

Le « charcuterie festive » (50 pièces)  
Le « poissons » (50 pièces)

Le « duo » charcuterie festive et poisson (50 pièces)

### Plateaux Apéritifs

Assortiment de 6 verrines 8,50€  
(à base de poissons, charcuterie, légumes et fromages)

Assortiment de 15 réductions salées froides 20,00€  
(à base de poissons, charcuterie, légumes et fromages)

Assortiment de 10 réductions  
et 10 verrines salées froides 26,00€  
(à base de poissons, charcuterie, légumes et fromage)

Assortiment de 10 réductions salées à réchauffer 14,00€

Assortiment de 20 réductions salées à réchauffer 27,00€

## Plateau Pierrade

Assortiment de viandes marinées,  
nature ou mixte .....,environ 7,00€ la part  
Assortiment de poissons (saumon, St Jacques,  
thon, gambas et lotte).....environ 9,00€ la part  
Sauce sur demande