



Chez Christophe

RETROUVEZ EN MAGASIN
NOS VIANDES, VOLAILLES
ET CHARCUTERIES FESTIVES

GARNITURES POUR ACCOMPAGNER
VOS VIANDES ET VOLAILLES CRUES

Gratin de pommes de terre
Gratin de pommes de terre Sarladais
Purée de patates douces et butternut
Pommes de terre rôties



Chez Christophe

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

**AFIN DE MIEUX VOUS SERVIR,
PENSEZ À COMMANDER
AVANT LE 14 DÉCEMBRE
POUR NOËL ET
AVANT LE 21 DÉCEMBRE
POUR LE NOUVEL AN.**

Dans la limite des produits disponibles

1, place de la République
CHATELAUDREN

Petite cité de caractère

02 96 74 10 54

chez.christophe.chatelaudren@gmail.com



Chez Christophe

CARTE DES
Fêtes
2023

CHATELAUDREN
02 96 74 10 54

Les entrées chaudes en feuilletages

- Feuilleté au Brie caramélisé.....5,70€
- Feuilleté de Saint Jacques et julienne de légumes7,95€
- Royal de Saint Jacques, lard fumé et beurre blanc7,95€
- Feuilleté de Saint Jacques et andouille de Guémené rôtie7,95€
- Feuilleté du pêcheur (saumon, moules, encornet, gambas)7,95€

Les entrées chaudes en cassolettes

- Coquille Saint Jacques à la bretonne6,20 €
- Cocotte de Saint Jacques à la crème de cèpes.....7,95€
- Cassolette de st Jacques duo carottes et pannais confits7,95€
- Cassolette de lotte à la paysanne8,20€

Les entrées froides

- Délice nordique.....5,00€
- Coquilles de saumon et macédoine de légumes.....4,95€
- Dôme de saumon fumé, crème de pannais.....5,80€
- Coupole de saumon fumé, gambas mandarine6,80€
- Verrine de crabe6,80€
- Assiette terre et mer14,80€
(foie gras, chutney, saumon fumé, 2 gambas et mayonnaise)

Nos poissons cuisinés

Accompagnés de sauce, risotto et fenouillette aux pleurotes

Prix à la part

- Pavé de saumon citron vert et piment doux.....8,60€
- Dos de cabillaud en croûte d'herbes et amandes torréfiées....8,60€
- Filet de bar10,50€
- Filet de Saint pierre.....10,50€
- Brochette de Saint Jacques.....12,00€
- Lotte à l'Armoricaïne.....12,90€

Nos viandes cuisinées

Accompagnées de sauce, d'un gratin de pommes de terre
et d'un duo de butternut et patates douces, duxelles de champignons

Prix à la part

Les Volailles

- Pavé de chapon aux épices douces.....9,20€
- Suprême de pintade.....9,70€
- Suprême de pintade farci aux cèpes et foie gras9,90€
- Magret de canard.....12,00€

Le Veau

- Filet mignon de veau.....10,90€
- Filet mignon de veau farci aux cèpes et foie gras12,00€

Les Viandes Rouges

- Tournedos de filet de bœuf.....11,90€
- Tournedos de filet de bœuf en croûte,
foies gras duxelles de cèpes12,90€
- Pavé de cerf/biche11,00€

Nos menus

Les viandes sont accompagnées de sauce,
d'un gratin de pommes de terre et d'un duo de butternut
et patates douces, duxelles de champignons

Menu Le Leff 22,00 €

- 4 mises en bouches à réchauffer
- Foie gras (100gr) et chutney
- Suprême de pintade

Menu Le Pit Echo 25,00 €

- 4 mises en bouches à réchauffer
- Feuilleté de la baie
(st jacques, gambas, moules, encornet...)
- Tournedos de filet de bœuf

Pour vos apéritifs

Pain Surprise 31,90 € 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

(à base de poissons, charcuterie, légumes et fromage)
8,50€

Assortiment de 15 réductions salées froides
(à base de poissons, charcuterie, légumes et fromage)
19,50€

Assortiment de 10 réductions et 10 verrines salées froides
(à base de poissons, charcuterie, légumes et fromage)
25,50€

Assortiment de 10 réductions salées à réchauffer
13,00€

Assortiment de 20 réductions salées à réchauffer
26,00€

Les Makis

(Maki saumon fumé, maki thon mayonnaise, maki gambas)

Plateau de 8 pièces 8,00€

Plateau de 16 pièces 16,00€

Plateau Pierrade

environ 6,50€ la part

Assortiment de viandes natures,
accompagnées de sauce

Assortiment de viandes marinées
ou mixte