



*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 terres Sarladais  
Purée de panais à l'huile de truffe  
Purée de patates douces  
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 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)



**CARTE DES  
*Fêtes*  
2024**

*Chez  
Christophe*

**CHATELAUDREN  
02 96 74 10 54**

## Les entrées chaudes en feuilletages

Feuilleté au Brie caramélisé.....	5,80€
Feuilleté de st Jacques et julienne de légumes.....	7,99€
Royal de st Jacques, lard fumé et beurre blanc.....	7,99€
Feuilleté de st Jacques et andouille de Guéméné rôtie	7,99€
Croustillant, riz de veau, morilles et poularde.....	7,99€

## Les entrées chaudes en cassolettes

Coquille st Jacques à la bretonne.....	6,50 €
Cocotte de st Jacques à la crème de cèpes.....	7,99€
Cassolette de st Jacques et légumes d'automne.....	7,99€
Cassolette de lotte à l'armoricaine.....	8,20€

## Les entrées froides

Coquilles de saumon et macédoine de légumes.....	4,99€
Dôme de saumon fumé, crème de pannais.....	5,99€
Coupole de saumon fumé, gambas, mandarine.....	6,99€
Financier poire foie gras.....	5,50€
Verrine nordique ; gambas et saumon fumé.....	5,99€
Assiette terre et mer (foie gras, chutney, saumon fumé, 2 gambas et mayonnaise).....	14,99€

## Nos poissons cuisinés

Accompagnés de sauce, risotto et poêlée automnale - Prix à la part

Pavé de saumon citron vert et piment doux.....	8,60€
Dos de cabillaud en croûte.....	8,60€
Filet de bar.....	10,80€
Filet de st pierre.....	10,80€
Brochette de st Jacques.....	11,90€
Lotte à l'armoricaine.....	12,90€

## Nos viandes cuisinées

Accompagnées de sauce, d'un gratin de pommes de terre  
et d'une poêlée des bois aux châtaignes - Prix à la part

### Les Volailles

Pavé de chapon aux épices douces.....	9,40€
Suprême de pintade.....	9,80€
Suprême de pintade farci aux morilles.....	9,90€
Magret de canard.....	12,00€

### Le Veau

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

### Les Viandes Rouges

Tournedos de filet de bœuf.....	11,90€
Pavé de cerf/biche.....	11,50€
Mijoté de cerf sauce poivrade.....	11,50€

## Nos menus

Les viandes de nos menus sont accompagnées de sauce,  
d'un gratin de pommes de terre et d'une poêlée des bois aux châtaignes

### Menu Le Leff 22,50 €

- 4 mises en bouches à réchauffer
- Feuilleté de st jacques
- Suprême de pintade

### Menu Le Pit Echo 26,00 €

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

### Menu Le Kastelglatin 32,00 €

- 4 mises en bouches à réchauffer
- Croustillant de st Jacques, lit de poireaux crémeux
- Suprême de poularde
- Trio de fromages affinés
- Entremet excellence, vanille pécan

## Pour vos apéritifs

Pain Surprise 32,99 € 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 fromages)  
8,50€

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

### Plateau Pierrade

environ 7,00€ la part

Assortiment de viandes marinées ou mixte