



*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



**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