POUR VOS REPAS DE FÊTE,
DÉCOUVREZ ÉGALEMENT
NOTRE SÉLECTION
DISPONIBLE EN BOUTIQUE :

Nos charcuteries festives

Foie gras, saumon fumé,
terrines de poissons, galantines, etc.

Nos volailles fermières

Chapon, poularde, dinde, pintade.

Nos viandes

Filet, rosbif, gigot, rôti de veau,
ainsi que nos pierrades (nature ou marinées).

Accompagnements pour vos viandes et pierrades

Pour accompagner les viandes fraîches
et pierrades commandées en magasin,
nous vous proposons différentes
garnitures au choix :

Gratin dauphinois
Purée de céleri et pommes de terre
Purée de patate douce
Mélange de légumes et champignons
Sauce volaille
Sauce pour viandes 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

TOUTES LES VIANDES
SONT D'ORIGINE FRANÇAISE

Ne pas jeter sur la voie publique

Chez Christophe

CARTE
Festive
2026

CHATELAUDREN
02 96 74 10 54

Les entrées chaudes en feuilletages

Feuilleté de Saint-Jacques et julienne de légumes ..... 8,00 €
Royale de Saint-Jacques, lard fumé et beurre blanc ... 8,20 €
Brioché de saumon ..... 7,50 €

Les entrées chaudes en cassolettes

Consigne : 10€ par cassolette (Chèque ou espèce uniquement)

Coquille Saint-Jacques à la bretonne ..... 6,80 €
Cocotte de Saint-Jacques à la crème de cèpes ..... 8,50 €
Cassolette de la Baie (Saint-Jacques, crevettes, moules) .... 8,20 €

Les entrées froides

Coquilles de saumon et macédoine de légumes ..... 4,99€
Dôme de saumon fumé, crème d'asperges ..... 6,00 €
Coupole de saumon fumé, gambas et mandarine ..... 7,00 €
Assiette terre-mer Foie gras, chutney, saumon fumé,
2 langoustines et mayonnaise ..... 15,00 €
Délice nordique ..... 6,00 €

Nos poissons cuisinés

Accompagnés d'un riz pilaf et fenouil braisé
Prix à la part

Filet de bar ..... 11,50 €
Filet de Saint-Pierre ..... 11,50 €
Pavé de lieu jaune ..... 12,00 €
Marmite de la Baie (lotte, saumon, crustacés, légumes) ... 11,50 €

Nos viandes cuisinées

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

Pavé de chapon ..... 10,90 €
Suprême de pintade ..... 10,90 €
Ballotine de pintade ..... 10,90 €
Magret de canard rôti ..... 11,50 €
Tournedos de filet de veau ..... 12,50 €
Tournedos de filet de veau, cèpes et foie gras poêlé .. 13,20 €
Tournedos de filet de bœuf ..... 12,50 €
Pavé de biche ..... 12,50 €

Nos menus

Menu Le Leff • 22,95 €

4 mises en bouche à réchauffer
Duo de saumon fumé et rillettes
Suprême de pintade,
mousseline de patate douce, mélange forestier

Menu Le Goëlo • 27,95 €

4 mises en bouche à réchauffer
Pavé de lieu jaune, épice douce
Tournedos de filet de bœuf,
gratin dauphinois, poêlée de légumes

Menu Le Kastell Glatin • 32,95 €

2 mises en bouche à réchauffer
2 verrines froides
Nougat de foie gras
Moelleux de poularde, sauce morilles,
duo de purée céleri/pomme de terre et poêlée forestière
Trio de fromages affinés
Dessert

Pour vos apéritifs

Pains surprises

(environ 50 pièces)

Le charcuterie festive • 34,95 €
De la mer • 35,95 €
Le duo mer et campagne • 35,95 €

Assortiments apéritifs

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

Assortiment de 6 réductions
salées à réchauffer
8,50 €

Assortiment de 10 réductions salées à réchauffer
et 10 verrines salées froides
26,90 €