

# Carte Traiteur



**LA BOUCHERIE**  
C H A P E L A I N E

*Artisan boucher traiteur*

2 Rue François Clouet | 44240 La Chapelle-sur-Erdre

*Contact :*

02.40.72.57.49

[contact@boucheriechapelaine.fr](mailto:contact@boucheriechapelaine.fr)

*Commander en ligne :*

[www.boucheriechapelaine.fr](http://www.boucheriechapelaine.fr)

*Suivez-nous sur nos réseaux pour nos actualités et plats du jour...*



# *Bienvenue*



## *Un peu d'histoire....*

Bienvenue à la Boucherie Chapelaine, votre adresse incontournable pour des produits frais, savoureux et authentiques. Institution Chapelaine depuis 1988, nous mettons tout notre savoir-faire artisanal au service de vos envies culinaires, en vous proposant des produits de qualité et des préparations maison, dans le respect des traditions.

*“Gabrielle & Josépha”*

<i>Nos Apéritifs</i>	p 4
<i>Box Apéritives</i>	p 5
<i>Nos Entrées</i>	p 7
<i>Nos Plats Uniques</i>	p 8
<i>Nos Poissons</i>	p 9
<i>Nos Viandes</i>	p 9
<i>Le Fromage</i>	p 10
<i>Les Desserts</i>	p 10
<i>Nos Buffets</i>	p 11
<i>Nos Menus</i>	p 12
<i>Nos Plateaux Entreprises</i>	p 13
<i>Nos Salades</i>	p 14
<i>Infos Pratiques</i>	p 16

 Cette icône indique nos plats végétariens

# - Nos Apéritifs -

Sur commande - minimum 10 pièces

## *Chauds*

	€ / Pièce
<b>Réductions salées</b>	0,90 €
Mini pizza, Mini quiche, Mini feuilleté saucisse, Mini croque, Mini tarte chorizo, Mini tarte anchois / olives	
<b>Mini burger</b>	2,50 €
<b>Accras de morue</b> Et sa sauce chien	0,99 €
<b>Croquette de camembert</b>	1,00 €
<b>Grenaille farcie</b> Mozzarella / Pesto / Lard	1,90 €
<b>Mini brochette Teriyaki</b> Poulet mariné cuit sauce teriyaki	1,90 €

## *Froids*

	€ / Pièce
<b>Mini cuillère</b>	1,50 €
Tzatziki/thon, Jambon sec/ mousse de parmesan, Houmous de patate douce au cumin / tomates confites <input checked="" type="checkbox"/>	
<b>Mini briochine</b>	1,30 €
<b>Mini wrap</b> Bacon ou saumon	0,95 €
<b>Mini gravlax de saumon</b>	2,50 €
<b>Cube tataki de boeuf sésame</b>	2,50 €
<b>Mini pita</b> Poulet crudité ou boeuf courgette	1,90 €
<b>Verrine</b> Mangue / magret de canard, Fois gras / compotée de pomme, Gaspacho petits pois / menthe fraîche, Chèvre / fruits secs, Tartare ananas / crevettes / piments d'espelette, Perles marines / saumon fumé	2,50 €
<b>Mini verrine</b> Voir assortiment verrines	1,50 €

## *Nos apéritifs à partager*

(1 pièce pour environ 10 pers)

	€ / Pièce		€ / Pièce
<b>Assortiment de légumes croquants</b> Et ses sauces	15,00 €	<b>Plateau de charcuterie en chiffonnade</b>	18,00 €
<b>Pain hérisson</b> Assortiment de 80 mini brochettes : Oeuf de caille / tomates, Crevettes / chorizo, Rosette / emmental, Jambon sec / mozzarella	39,00 €	<b>Pain surprise</b> Assortiment de 60 mini canapés	
		• Charcuterie ou fromage	33,00 €
		• Poisson ou mixte	35,00 €

# *Nos planches apéritives*

( Pour environ 4 personnes )

## Planche Espagnole - 17,90 €

Jambon serrano,  
Chorizo doux,  
Olives, Anchois, Poivrons farcis,  
Fromage de brebis,  
Cake à la tomate

## Planche Rustique - 17,90 €

Saucisson à l'ail,  
Pâté de campagne,  
Saucisson sec, Comté,  
Camembert, Tomme de savoie,  
Jambon blanc en chiffonnade.

## Planche de la mer - 22,00 €

Rillettes aux 2 saumons,  
Cake au thon  
Crevettes marinées,  
Tartinade de crabe et surimi,  
Pics de saumon fumé, Blinis,  
Cake au thon

## Planche du Sud Ouest - 18,90 €

Magret de canard fumé,  
Jambon de Bayonne,  
Rillettes d'oie  
Gressins au sésame,  
Figues séchées,  
Pavé au piment d'espelette,  
Fromage à tartiner

*Nouveau*

# *- Nos Boxs Apéritives -*

( Pour environ 10 personnes )

## *Box chaude*

90,00 €

- 20 Réductions salées
- 20 Accras de Morue
- 10 Mini burgers
- 10 Mini brochettes yakitori
- 10 Samossas aux légumes

## *Box Froide*

80,00 €

- 10 Pics crevette ananas
- 10 Mini verrines
- 10 Makis au thon
- 10 Pics saucisson / emmental
- 10 Mini briochines mousse de canard
- 10 Blinis de rillettes aux 2 saumons

## *Box sucrée*

55,00 €

- 10 Mini tiramisu
- 10 Mini tarte aux pommes
- 10 Réductions citronnées
- 10 Réductions chocolat / cacahuète



# *Conseils pour votre Cocktail*

## *Cocktail apéritif*

(Avant un repas)

- Prévoir 5 à 6 pièces par personne

## *Cocktail dînatoire*

(Pour remplacer un repas)

- Pour 2 h - Prévoir 15 à 18 pièces par personne
- Pour 3 h ou plus - Prévoir 20 à 25 pièces salées et sucrées par personne
  - Si le cocktail sert aussi d'entrée à un repas prévoir un minimum de 12 à 14 pièces par personne

...

## *Cocktail Dînatoire*

### Assortiment

- 2 Verrines
- 4 Toasts froids
- 4 Mini briochines

17,50 € / Personne

- 1 Mini Burger
- 4 Réductions salées
- 2 Mini wraps



**LA BOUCHERIE**  
CHAPELAINNE

# - Nos Entrées -

## *Chaudes*

	€ / Pièce
Bouchée à la reine	4,90 €
Coquille Bretonne	6,95 €
Cassolette de St Jacques au Sauternes	10,90 €

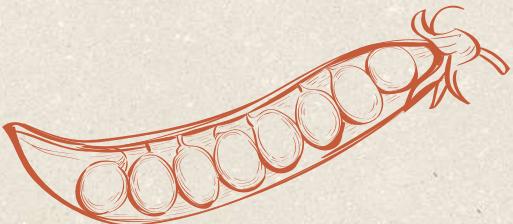


## *Froides*

	€ / Pièce
Coquille saumon ou crabe	4,90 €
Tartare de saumon	6,90 €
Terrine de poisson ou de St Jacques Et sa sauce cocktail	4,20 €
Foie gras maison Et son confit d'oignons	9,90 €
Gravlax de saumon à l'aneth Et sa crème fouettée	6,90 €
Saumon fumé	€ / au Kg
	68 €

## *Nos Accompagnements*

	€ / La part		€ / La part
Fagots d'haricots verts	2,80 €	Ratatouille	2,80 €
Tomates provençales	2,80 €	Gratin dauphinois	2,80 €
Poêlée de légumes de saison	2,80 €	Gratin de légumes	2,80 €
Purée de patate douce	2,80 €	Écrasé de pommes de terre	2,80 €
Pomme de terre paysanne	2,80 €	Pommes dauphines	2,80 €



# - Nos Plats Uniques -

*Des plats généreux et savoureux, préparés chaque jour comme à la maison sur commande à partir de 8 parts...*

	€ / La part		€ / La part
<b>Paella</b>	9,90 €	<b>Cassoulet au confit de canard</b>	10,90 €
<b>Couscous royal</b> Merguez / Poulet / Agneau	10,50 €	<b>Tartiflette</b> Servi avec de la salade verte	9,90 €
<b>Tajine de volaille</b> Servi avec la semoule	9,90 €	<b>Potée Bretonne</b> Servi avec du Jarret, saucisse, lard, choux, pommes de terre, navets	10,50 €
<b>Tajine d'agneau olive ou fruits confits</b> Servi avec la semoule	10,90 €	<b>Ravioles gratinées pesto et ricotta</b> ☺ Servi avec de la salade verte	8,90 €
<b>Parmentier de canard confit</b> Servi avec salade verte	9,90 €	<b>Lasagne</b> Servi avec de la salade verte	8,90 €
<b>Sauté à la Thaï poulet ou boeuf</b> Servi avec nouilles chinoises et légumes	9,90 €	<b>Parmentier de boeuf</b> Servi avec de la salade verte	8,90 €
<b>Boeuf Bourguignon</b> Servi avec pommes de terre vapeur	9,90 €	<b>Brandade de morue</b> Servi avec de la salade verte	8,90 €
<b>Blanquette de veau</b> Servi avec du riz	10,90 €	<b>Gratin de poisson</b> Servi avec de la salade verte	8,90 €
<b>Rougail saucisse</b> Servi avec du riz	9,90 €	<b>Moussaka</b>	8,90 €
<b>Colombo de poulet</b> Servi avec du riz madras	9,90 €	<b>Pot au feu</b>	10,50 €

## *Sur demande*

Les plats cuisinés peuvent être maintenus au chaud gratuitement, dans un caisson isotherme.  
(4h max - à partir de 10 pers minimum)



## - Nos Poissons -

Tous nos poissons sont servis avec une julienne de légumes et du Riz.

Sur commande à partir de 8 parts.

\* Changement de sauce possible

€ / La part

Brochette de St Jacques 13,90 €

Sauce au Noilly

Colombo de poisson au lait de coco 9,90 €

Sandre sauce au Riesling 12,90 €

Sauté de crevettes à la Thaï 11,90 €

Lait de coco / curry vert

Pavé de saumon 10,90 €

sauce crème à l'ail et citron

Poulpe à l'Antillaise 13,90 €

Écrasé de pomme de terre / Banane jaune et lentilles



## - Nos Viandes -

Une garniture est comprise dans le prix : Riz, Ratatouille, Purée de patate douce,  
Écrasé de pomme de terre ou Pommes de terre sautées en persillade.

Sur commande à partir de 8 parts.

€ / La part

Magret de canard (sauce au choix) 12,90 €

Souris d'agneau au jus de romarin 13,90 €

Médaillon de filet mignon (sauce au choix) 10,90 €

Poulet Tikka 9,90 €

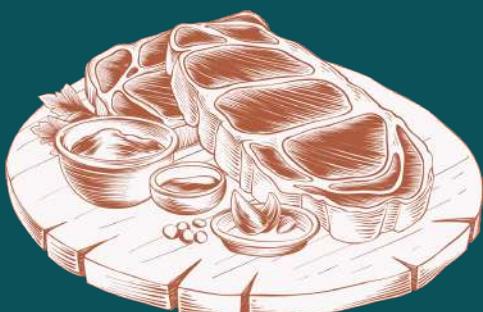
Langue de boeuf (sauce madère ou piquante) 10,90 €

Joue de porc (au cidre et épices douces) 10,90 €

Cochon de lait et son jus aux herbes 10,90 €

Fondant de poulet (sauce au choix) 9,90 €

Tête de veau (sauce Gribiche) 11,90 €



## - *Le Fromage* -

€ / La part de 60g par personne

Plateau de fromage	4,80 €
--------------------	--------

5 variétés de fromages affinés :

Camembert / Fourme d'Ambert / Comté 12 mois / Saint Nectaire / Valençay / Confiture



## - *Les Desserts* -

Sur commande à partir de 5 desserts.

€ / La part

Tarte chocolat cacahuètes	2,90 €
Tiramisu	3,50 €
Mousse au chocolat	2,90 €
Tarte fine aux pommes	2,90 €
Tartelette au citron	2,90 €
Fraisier individuel	4,90 €
Pavlova aux fruits de saison	3,90 €

€ / Personne

Number cake fraisier ou chocolat	6,90 €
À partir de 20 personnes	

# - Nos Buffets -

Toutes nos formules buffets sont accompagnées de salade verte, beurre, moutarde, mayonnaise, cornichons, chips et pain.

Sur commande à partir de 8 personnes.

€ / Personne

€ / Personne

## *Le Convivial*

16,90 €

## *Le Marin*

21,90 €

### 3 Salades au choix

Taboulé, Parisienne, Carottes rapées,  
Betteraves, Pêcheur

### Charcuterie

Jambon blanc, Rosette, Saucisson à l'ail,  
Poitrine de porc rôtie, Pâté de campagne

### Viande froide

Haut de cuisse de poulet, Rôti de porc

### Fromage

Comté, Chèvre, Camembert

### Dessert

Tartelette aux pommes

### 3 Salades au choix

Pêcheur, Norvégienne, Océane, Cavaillon,  
Marco Polo, Niçoise, Salade de hareng

### Entrée

Pain de poisson et sa sauce cocktail

### Saumon à la Parisienne

Macédoine, Oeuf, Tomates, Mayonnaise

### Fromage

Comté, Chèvre, Camembert

### Dessert

Tartelette au chocolat

€ / Personne

€ / La part

## *Le Champêtre*

17,90 €

### 3 Salades au choix

Crétoise, Italienne, Salade d'endives, Sicilienne,  
Salade de brocolis, Concombres à la crème, Cavaillon

### Charcuterie

Jambon sec, Rillettes de porc, Rosette, Jambon blanc,  
Andouille, Pâté au poivre vert

### Viande froide

Rôti de boeuf, Filet de poulet rôti

### Fromage

Comté, Chèvre, Camembert

### Dessert

Tartelette au citron

## *Buffet à composer*

Assortiment de pâtés et rillettes 100g

2,50 €

Assortiment de viandes froides

4,50 €

1 tranche de rôti de porc, 1 haut de cuisse de poulet  
environ 150g

Assortiment de viandes froides

5,50 €

2 tranches de rôti de boeuf, 1 filet de poulet rôti  
environ 150g

Assortiment de charcuteries 100g

3,00 €

Saucisson à l'ail, Jambon blanc, Jambon sec,  
Rosette, Andouille, Chorizo

Assortiment de salades 200g

3,90 €

\* Possibilité d'enlever des éléments :

- Sans dessert - 1,00 €
- Sans fromage - 1,00 €
- Sans Pain - 0,50 €

# - Nos Menus -

Hors fêtes de fin d'année.

€ / Personne

€ / Personne

## Menu n° 1

16,50 €

## Menu n° 2

19,50 €

Oeuf mimosa, mayonnaise maison

.....

Filet de poulet rôti à la forestière,  
Poêlée de champignons et gratin dauphinois

ou

Pavé de saumon  
Mirepoix de légumes et riz

Coquille St Jacques à la Bretonne

.....

Médaillon de filet mignon au poivre,  
Pommes de terre paysannes, Haricots verts

ou

Magret de canard aux épices douces,  
Pommes de terre paysannes, Poire rôtie



€ / Personne

€ / Personne

## Menu n° 3

24,00 €

## Menu Enfant

7,00 €

Gravlax de saumon

Poêlée de St Jacques,  
Fondue de poireau, purée de patates douces

ou

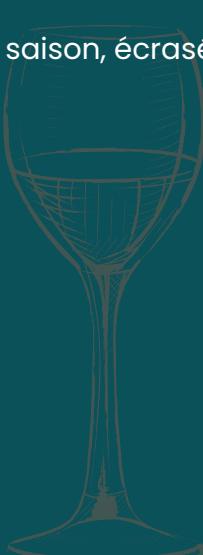
Sandre sauce Riesling  
Poêlée de légumes de saison, écrasé de  
pomme de terre

Salade au choix

Carottes râpées, Taboulé, Concombre à la crème, Piémontaise

.....

Émincé de poulet à la crème,  
Pommes dauphines



# - Nos Plateaux Entreprises -

Minimum de commande : 4 plateaux.

Nos plateaux sont accompagnés d'une boisson au choix : eau plate ou gazeuse, coca, Ice tea pêche, Orangina.

€ / Personne

€ / Personne

## *L'Estaminet*

(Plateau froid)

Carottes râpées et taboulé,  
Une tranche de rôti de porc,  
Un morceau de poulet.  
Chips, Pain, Fromage, Beurre,  
Tarte fine aux pommes

13,00 €

## *Le Chapelain*

(Plateau chaud)

Salade crétoise et piémontaise,  
Escalope de poulet à la Normande et riz,  
Pain, Fromage,  
Tarte fine aux pommes

14,90 €

## *Le Poissonnier*

(Plateau chaud)

Terrine de poisson et salade norvégienne,  
Pavé de saumon,  
Garniture de légumes du jour,  
Pain, Fromage,  
Tartelette chocolat cacahuète

17,90 €

## *Le Gourmand*

(Plateau chaud)

Gravlax de saumon,  
Filet mignon parfumé à la truffe,  
Légumes de saison,  
Pain, Fromage,  
Tiramisu

17,90 €

## *Le Campagnard*

(Plateau chaud)

Assiette de charcuteries fines,  
Condiments,  
Carbonnade Chapelaine,  
Pommes de terre sautées,  
Pain, Fromage,  
Panna cotta aux fruits rouges

15,90 €

## *Le Thaï*

(Plateau chaud)

Coquille de crevettes à la Thaï,  
Wok de volaille asiatique,  
Nouilles chinoises.  
Pain, Fromage,  
Salade de fruits de saison

16,90 €

## *Le Végétal*

(Plateau chaud)

Salade quinoa/lentilles,  
Risotto aux champignons,  
Pain, Fromage,  
Salade de fruits de saison

13,00 €



## - Nos Salades -

*Carottes Râpées*

*Betteraves*

*Museau Vinaigrette*

*Taboulé*

*Céleri Remoulade*

*Salade de Tomates*

Herbes fraîches, Oignons nouveaux

*Salade Quinoa et Lentilles*

Lentilles, Quinoa, Orange, Radis roses,  
Vinaigrette

*Salade de Brocolis*

Brocolis, Bacon, Oignons, Crème fraiche

*Salade de Chou Rouge*

Chou, Céleri branche, pomme gala, Raisin sec,  
yaourt à la grecque

*Salade Parisienne*

Chou blanc, Dés de jambon, Dés d'emmental,  
Vinaigrette

*Piémontaise*

*Macédoine*

*Museau à l'ancienne*

*Concombres à la crème*

*Champignons à la Grecque*

*Salade d'Endives*

Endives, Noix, Bleu, Vinaigrette

*Salade Sicilienne*

Pennes, Tomates cerises, Boule de mozzarella, Pesto

*Salade du Pêcheur*

Pommes de terre, Thon, Oignons rouges,  
Mayonnaise

*Salade Bretonne*

Pommes de terre en lamelles, Tomates, Oignons, Oeufs  
durs, Vinaigrette

## - Nos Salades -

### *Salade Crêteoise*

Concombres, Tomates, Féta, Olives noires,  
Huile d'olive

### *Salade Cavaillon*

Concombres, Tomates, Melon, Crevettes,  
Huile d'olive

### *Salade Marco Polo*

Tagliatelles, Surimi, Crevettes, Poivrons,  
Mayonnaise

### *Salade Niçoise*

Haricots verts, Tomates, Thon, Poivrons, Oignons,  
Oeufs durs, Olives noires, Vinaigrette

### *Salade Chapelaine*

Riz, Thon, Tomates, Pommes de terre,  
Dés de jambon, Vinaigrette

### *Salade Mexicaine*

Haricots rouges, Coeur de palmier, Maïs,  
Ananas, Menthe, Vinaigrette

### *Salade de hareng*

Pommes de terre, Harengs fumés, Échalotes,  
Vinaigrette

### *Salade Thaï*

Soja, Carottes râpées, Poulet, Poivrons rouges,  
Cacahuètes, Lait de coco

### *Salade Océane*

Perles de pâtes, Perles marines, Surimi,  
Mayonnaise

### *Salade Exotique*

Riz rouge, Avocat, Mangue, Crevettes,  
Vinaigrette

### *Salade Fraîcheur*

Pastèque, Melon, Tabasco

### *Salade Italienne*

Tagliatelles, Tomates, Maïs, Thon, Dés de jambon,  
Oeufs durs, Huile d'olive

### *Salade Strasbourgeoise*

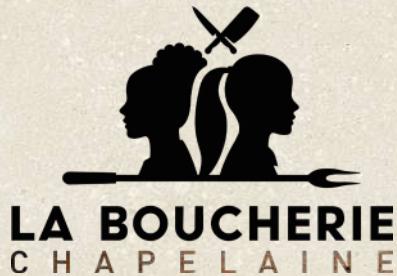
Pommes de terre, Saucisses de Strasbourg,  
Oignons, cumin, Vinaigrette

### *Salade d'Automne*

Endives, Raisins noirs, Comté, Noix,  
Confit de cerises noires

### *Salade Norvégienne*

Pommes de terre, Pommes fruits, Saumon cuit,  
Mayonnaise, Aneth, Ciboulette



## - *Informations Pratiques* -

### *Livrailles*



#### ZONE DE LIVRAISON ET TARIFS

- Forfait de 15 € TTC  
(offert pour toute commande supérieure à 300 € TTC)

Carquefou, La Chapelle-sur-Erdre, Sainte-Luce-sur-Loire,  
Sucé-sur-Erdre, Treillières, Grandchamp des Fontaines.

- Forfait de 20 € TTC  
(Quel que soit le montant de la commande)

Orvault, Saint Herblain, Couëron, Sautron, Thouaré,  
Nord sur Erdre.

- Retrait en boutique uniquement  
(Livraison possible en fonction de la destination et de la quantité)

Autres villes.

### *Horaires d'ouvertures*



DU MARDI AU VENDREDI  
de 8h00 à 13h00  
& de 15h30 à 19h30

LE SAMEDI  
de 8h00 à 13h00  
& de 15h30 à 19h00

LE DIMANCHE  
de 8h00 à 13h00

## - *Pour Commander* -



PAR MAIL  
[contact@boucheriechapelaine.fr](mailto:contact@boucheriechapelaine.fr)



AU MAGASIN



SUR INTERNET  
[www.boucheriechapelaine.fr](http://www.boucheriechapelaine.fr)

### *Conditions générales de ventes*

**TARIFS :** Les prix peuvent être modifiés à tout moment, sans préavis, mais les produits seront facturés sur la base des tarifs en vigueur au moment de l'enregistrement de la commande.

**MODIFICATIONS :** Nous nous réservons le droit de modifier la composition des plateaux repas, des menus et buffets en fonction des aléas liés aux approvisionnements en produits frais.

**ACOMPTE :** Un acompte de 20 % du montant total de la commande sera exigé pour tout achat d'un montant supérieur ou égal à 100 €. Cet acompte peut être réglé : **En boutique, par virement bancaire** (les coordonnées seront transmises sur demande). Aucune préparation de commande ne sera effectuée sans réception de l'acompte.

**MODALITÉS DE PAIEMENT :** Le solde de la commande est payable au moment du retrait ou de la livraison, selon les modalités définies avec le client. LA Boucherie Chapelaine se réserve le droit de ne pas honorer une commande en cas de non-paiement total ou partiel.

**CONDITIONS D'ANNULATION :** Toute demande d'annulation doit être formulée par écrit (mail ou courrier), au minimum 72 heures avant la date prévue de la prestation.

- Annulation à 72 heures ou plus : aucun frais ne sera retenu, et un remboursement intégral (le cas échéant) pourra être effectué.
- Annulation à moins de 72 heures : aucun remboursement ne pourra être accordé. La totalité de la prestation sera due.