

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

Commander en ligne :

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

- Nos Apéritifs -

Sur commande - minimum 10 pièces

Chauds

€/ Pièce

Réductions salées

0,90 €

Mini pizza, Mini quiche, Mini feuilleté saucisse,
Mini croque, Mini tarte chorizo,
Mini tarte anchois / olives

Mini burger

2,50 €

Accras de morue

0,99 €

Et sa sauce chien

Croquette de camembert

1,00 €

Grenaille farcie

1,90 €

Mozzarella / Pesto / Lard

Mini brochette Teriyaki

1,90 €


Poulet mariné cuit sauce teriyaki

Froids

€/ Pièce

Mini cuillère

1,50 €

Tzatziki/thon,
Jambon sec/ mousse de parmesan,
Houmous de patate douce au cumin / tomates confites 

Mini briochine

1,30 €

Mini wrap

0,95 €

Bacon ou saumon

Mini gravlax de saumon

2,50 €

Cube tataki de boeuf sésame

2,50 €

Mini pita

1,90 €

Poulet crudité ou boeuf courgette

Verrine

2,50 €

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

Mini verrine

1,50 €

Voir assortiment verrines 

Nos apéritifs à partager

(1 pièce pour environ 10 pers)

€/ Pièce

Assortiment de légumes croquants

15,00 €

Et ses sauces

Pain hérisson

39,00 €

Assortiment de 80 mini brochettes :
Oeuf de caille / tomates, Crevettes / chorizo,
Rosette / emmental, Jambon sec / mozzarella

€/ Pièce

Plateau de charcuterie en chiffonnade

18,00 €

Pain surprise 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 Boîtes 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

17,50 € / Personne

- | | |
|---------------------|-----------------------|
| • 2 Verrines | • 1 Mini Burger |
| • 4 Toasts froids | • 4 Réductions salées |
| • 4 Mini briochines | • 2 Mini wraps |



LA BOUCHERIE
CH A P E L A I N E

- Nos Entrées -

Chaudes

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

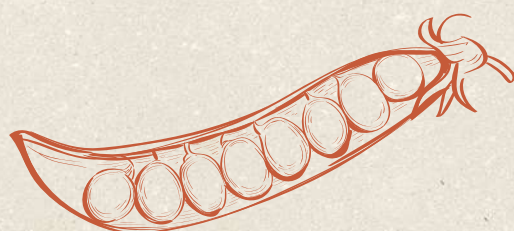


Froides

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



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 €

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

Poulet Tikka 9,90 €

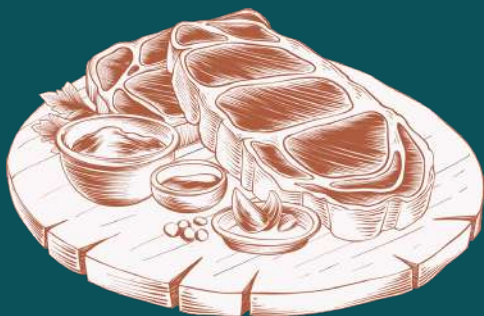
Langue de boeuf (sauce madère ou piquante) 10,90 €

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 €

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

Le Marin

21,90 €

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 €

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

Menu n°2

19,50 €

Coquille St Jacques à la Bretonne

.....

Médailillon 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 €

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

Menu Enfant

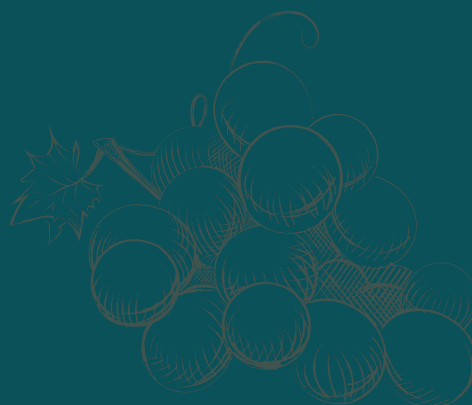
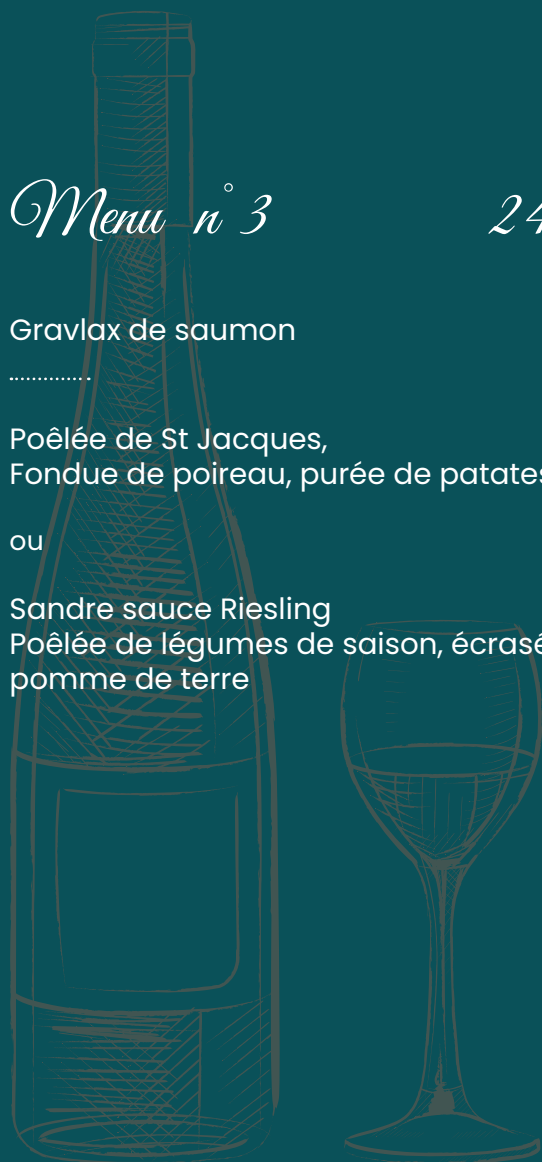
7,00 €

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

Le 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 fraîche

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 Crétoise

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

Salade Océane

Perles de pâtes, Perles marines, Surimi,
Mayonnaise

Salade Cavaillon

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

Salade Exotique

Riz rouge, Avocat, Mangue, Crevettes,
Vinaigrette

Salade Marco Polo

Tagliatelles, Surimi, Crevettes, Poivrons,
Mayonnaise

Salade Fraicheur

Pastèque, Melon, Tabasco

Salade Niçoise

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

Salade Italienne

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

Salade Chapelaine

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

Salade Strasbourgeoise

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

Salade Mexicaine

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

Salade d'Automne

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

Salade de hareng

Pommes de terre, Harengs fumés, Échalotes,
Vinaigrette

Salade Norvégienne

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

Salade Thaï

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



- Informations Pratiques -

Livraisons



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



AU MAGASIN



SUR INTERNET

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.