



Chapin
TRAITEUR
Organisateur de réceptions

Menu des fêtes
2024



Les fêtes de fin d'année approchent !

CHAPIN TRAITEUR a le plaisir de vous proposer un menu traiteur complet ou un cocktail dînatoire à emporter ou en livraison pour Noël & le Nouvel An.

Le Cocktail Dînatoire

Soit 14 pièces salées et 5 pièces sucrées par personne
28,90 €

Les Réductions Salées Élégance

Terre :

- Parmentier de canard aux figues
- Tartelette de boeuf confit au balsamique, macédoine de légumes pickles
- Macaron Foie gras pommes caramélisées

Mer :

- Tartelette au poulpe et aux poivrons
- Bavaroise de rouget, fenouil et tomates séchées
- Crumble de cabillaud au pesto, lingot de chorizo

Végétarien :

- Marbré de fromage frais aux fruits secs, biscuit curry
- Blanc-manger chou-fleur grillé, sablé noisette

Les Réductions Salées Convivial & Breton

- Terre : Roulé de blé noir à la rilette de cochon
- Mer : Roulé de crêpe au Saumon fumé citron confit & courgettes
- Végétarien : Moelleux champignons et lentilles, crème estragon

Les Mini-Sandwichs

- Terre : Briochin au confit de canard, pickles et crémeux de sésame
- Mer : Wrap aux crevettes, tomates séchées, fève de soja et basilic
- Végétarien : Moricette au crémeux de haricot coco, parmesan et aubergine marinée

Les Mignardises Bretonnes

- Moelleux aux pommes au chouchen
- Kouign-aman à la frangipane
- Tartelette caramel au beurre salé
- Mille krampouez à la vanille, ganache chocolat blanc
- Quatre quarts de blé noir, caramel au beurre salé

Le Menu pour les fêtes

Chapin
TRAITEUR
Organisateur de réceptions

L'Apéritif

- L'assortiment de 14 réductions salées Élégance 21,50 €
- L'assortiment de 28 réductions salées Élégance 43,00 €

Les Entrées

Assortiments défini par nos soins

- Foie gras maison sur pain d'épice, pomme rôtie et confit d'oignon 10,40 €
- Carpaccio de bar à l'huile de vanille, chutney mangue et ananas, crème ricotta aux épices des îles 11,00 €
- Noix de Saint-Jacques fumées au lard fermier, fondue de poireaux, jus de viande corsé (entrée chaude) 13,00 €
- Œuf poché, Mousseline de Butternut et potimarron, Pesto roquettes basilic..... 9,40 €

Les Plats

- Filet de Chapon, sauce crème et morilles 12,70 €
- Chevreuil mariné, sauce Grand Veneur 12,30 €
- Le grenadin de Veau, sauce Forestière 17,50 €
- Le filet de bœuf en tournedos, sauce périgourdine 17,50 €
- Galette de légumes aux céréales 11,70 €
- Saumon et St Pierre saisi, sauce agrume 14,75 €
- Dos de Lieu nacré, crème à l'oseille 14,75 €

Accompagnements des plats de viande : Marrons, Butternut rôti à la noisette & Ecrasée de vitelotte

Accompagnements des plats de poisson : Girolles, figues et cèpes, Mousseline de patate douce & Julienne de légumes

Les Desserts de la pâtisserie Maison Bouvier en part individuelle

Pour le 24 décembre :

- Bûche traditionnelle biscuit amande crème au beurre : Café, Praliné ou Chocolat ... 5,80 €
- Sapin Macouba : Biscuit amande, crémeux passion, mousse chocolat blanc 5,80 €
- Bûchette macaron vanille framboise 5,80 €

Pour le 31 décembre :

- Bûche traditionnelle biscuit amande crème au beurre : Café ou Praliné Ou Chocolat ... 5,80 €
- Le Balmoral : mousse chocolat 72%, chocolat craquant, ganache chocolat pure origine Venezuela 5,80 €
- Le Paris-Brest : Chou pâtissier, craquant praliné, crème au beurre pralinée 5,80 €



Date limite de commande

Pour Noël :

Le vendredi 20 décembre 2024 à 17h00.

Pour le Nouvel An :

Le vendredi 27 décembre 2024 à 17h00.

Le commandes seront à retirer :

- De 14h00 à 17h00, le mardi 24 décembre pour Noël .
- De 14h00 à 17h00, le mardi 31 décembre pour le Nouvel An.

Livraison possible en fin de matinée

pour un minimum de 400 € de commande et dans la limite d'un rayon de 20 km.

Réservation

Vous pouvez passer votre commande dès aujourd'hui, cette commande vous sera confirmée par email, il vous suffira ensuite de nous retourner le bon de commande signé et accompagné d'un chèque d'acompte de 50% du montant de la prestation. Le solde sera à nous régler le 24 décembre ou le 31 décembre 2024 à l'enlèvement ou à la livraison suivant votre demande. Nous acceptons les règlements par chèque, carte bancaire ou espèces. Toute annulation, totale ou partielle, à moins de 72 H ouvrés de la date de la réception, entrainera la facturation totale.

Tous nos prix s'entendent TTC et le taux de TVA appliqué est de 10%.



3 rue du Petit Pré
Parc d'Activités Rennes Ouest
35132 Vezin Le Coquet

Tél. : 02 99 54 43 18

Courriel : contact@chapin-traiteur.com

www.chapin-traiteur.com

