



N'hésitez pas à nous contacter !
Notre équipe se fera un plaisir de vous conseiller

Nos points de vente

Les Halles de Cholet
Place du 8 mai 1945
49300 Cholet
06 77 08 26 35

Notre Boucherie Traiteur
8 place Grignon de Montfort
85290 St-Laurent-sur-Sèvre
02 51 61 07 43

contact@panacheetcamail.fr - www.panacheetcamail.fr

Nos suggestions automne/hiver

Nos salades - 1,85€ les 100g

- Taboulé (semoule, poivron, tomate, oignon, concombre, carotte, menthe, jus de citron)
- Salade de choux (choux blanc, poitrine fumée, oignon, comté)
- Salade italienne (tagliatelle, ratatouille, jambon italien, parmesan)
- Salade piémontaise (pomme de terre, œuf, tomate, cornichon)
- Salade du boucher (boeuf cuit, pomme de terre, cornichon, vinaigrette)
- Salade caprese (tomate, bille de mozzarella, câpre, fusilli, sauce basilic)
- Salade andromède (riz complet, fève de soja, légume croquant, huile de sésame)
- Salade caméléon (poulet au curry, pomme, céleri branche, perle de pâte)



Nos préparations bouchères

- Les rôtis de volailles farcis : poulet, pintade et canette
- Les paupiettes et les melonettes : de veau et de poulet
- Les rôtis orloff : de dinde et de veau
- Les rôtis en persillade : de dinde et d'agneau
- Les kebabs : de poulet et d'agneau

Tarifs :
nous consulter

Nos viandes cuites à réchauffer

- Poulet, pintade, canette, en cuisson douce
- Filet de poulet Romarin Citron
- Cuisse de poulet Provençale
- Cuisse de canette Miel Abricot
- Cuisse de canard confite
- Demi pigeonneau confit, ail en chemise et romarin
- L'agneau de 7h

Nos plateaux à partager sur-mesure A partir de 5 personnes

- Plateau de charcuterie fine et picking de fromages affinés 4,90€/pers
- Plateau de charcuterie fine et condiments à partager 4,00€/pers
- Plateau de charcuterie et condiments à tartiner 4,00€/pers
- Plateau de viandes froides, sauce et condiments 5,90€/pers
- Panier de légumes croquants, sauce et condiments 15 - 20 personnes 18€ le panier

... ainsi que nos
conseils avisés pour :

- les pierrades
- les fondues
- les plateaux raclette
- les viandes à mijoter (pot-au-feu, blanquette, bourguignon...)

Nos plats conviviaux POUR 10 PERSONNES MINIMUM

	La part
Émincé de Poulet fermier forestier	9,00€
Tajine de Poulet au citron et semoule	9,00€
Poulet tikka massala et son riz pilaf aux petits légumes	9,00€
Poulet basquaise et riz pilaf aux petits légumes	9,00€
Lasagnes de Poulet et salade verte	8,50€
Risotto de filet de Poulet au chorizo et salade verte	9,00€
Cuisses de Canette miel abricot aux légumes et tagliatelles	9,00€
Canarflette et salade verte	9,00€
Parmentier de Canard au foie gras et salade verte	11,00€
Joues de Porc confites aux petits légumes	11,00€
Rougail saucisses et riz pilaf aux petits légumes	9,00€
Boeuf bourguignon et tagliatelles	9,00€
Chili con carne et salade verte	9,00€
Parmentier de Bœuf et salade verte	9,00€
Tajine de Bœuf aux légumes et semoule	9,00€
Blanquette de Veau et riz pilaf	9,00€
Veau marengo et tagliatelles	9,00€
Navarin d'Agneau	9,50€
Gigot d'Agneau de 7h en tranche et coco de Vendée	9,50€
Méli-mélo de poisson sur julienne de légumes	11,00€

Sur commande



Merci de commander une semaine à l'avance.

En dessous de 10 personnes, nous
contacter pour connaître les plats du moment.