



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 - 1,95€ les 100g

- Salade de riz sauce basilic (bille de mozzarella, maïs, carotte, concombre, haricot rouge)
- 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)
- Salade de pâtes au saumon (pomme granny, concombre, tartare de tomate, herbes aromatiques)



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 | 5,20€/pers |
| Plateau de charcuterie fine et condiments à partager | 4,30€/pers |
| Plateau de charcuterie et condiments à tartiner | 4,30€/pers |
| Plateau de viandes froides, sauce et condiments | 6,30€/pers |
| Panier de légumes croquants, sauce et condiments 15 - 20 personnes | 19€ le panier |

Nos plats conviviaux

POUR 10 PERSONNES MINIMUM

La part

- | | |
|---|--------|
| Émincé de Poulet fermier forestier | 9,80€ |
| Tajine de Poulet au citron et semoule | 9,80€ |
| Poulet tikka massala et son riz pilaf aux petits légumes | 9,80€ |
| Poulet basquaise et riz pilaf aux petits légumes | 9,80€ |
| Lasagnes de Poulet et salade verte | 9,30€ |
| Risotto de filet de Poulet au chorizo et salade verte | 9,80€ |
| Cuisses de Canette miel abricot aux légumes et tagliatelles | 9,80€ |
| Canarflette et salade verte | 9,80€ |
| Parmentier de Canard au foie gras et salade verte | 11,50€ |
| Sauté de Porc confit aux petits légumes | 9,80€ |
| Rougail saucisses et riz pilaf aux petits légumes | 9,80€ |
| Bœuf bourguignon et tagliatelles | 9,80€ |
| Chili con carne et salade verte | 9,80€ |
| Parmentier de Bœuf et salade verte | 9,80€ |
| Tajine de Bœuf aux légumes et semoule | 9,80€ |
| Blanquette de Veau et riz pilaf | 10,30€ |
| Veau marengo et tagliatelles | 10,30€ |
| Navarin d'Agneau | 10,30€ |
| Gigot d'Agneau de 7h en tranche et coco de Vendée | 10,30€ |
| Méli-mélo de poisson sur julienne de légumes | 11,50€ |

Sur commande



Merci de commander une semaine à l'avance.

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

... ainsi que nos
conseils avisés pour :

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