



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)
- Salade de la mer (pétoncles, crevettes, chou chinois, oignon rouge, carotte, petit pois, sauce curry)
- Salade océane (saumon fumé, brocoli, pomme de terre, échalote, crème fraîche)



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 |

... 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

Lasagnes de Poulet et salade verte	9,30€
Jambalaya	9,80€
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€
Risotto de filet de Poulet au chorizo et salade verte	9,80€
Cuisses de Canette miel abricot aux légumes et tagliatelles	9,80€
Canarfflette 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€
Boeuf bourguignon et tagliatelles	9,80€
Chili con carne et salade verte	9,80€
Parmentier de Boeuf et salade verte	9,80€
Tajine de Boeuf 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.**