la Sélection de nos Bouchers

Commande et retrait de la marchandise exclusivement à nos 3 boucheries : du Parc, du Rond-Point et de Saint-Laurent-sur-Sèvre.

LE BOEUF de la Simboire

• Le filet façon tournedos ou en rôti	55€90 le kg
• Le « Coeur de Faux-filet » façon tournedos ou en rôti	40€90 le kg
• Le rôti de boeuf « tende de tranche »	32€90 le kg
• La côte de boeuf	36€60 le kg

L'AGNEAU du Poitou

• Le gigot d'agneau avec os - 8/12 pers -	31€90 le kg
• L'épaule d'agneau avec os - 4/6 pers -	28€90 le kg
• Le carré d'agneau - 4 pers -	38€90 le kg

LE VEAU Bleu blanc coeur

• Le rôti de veau (noix /quasi)	29€95 le kg
• Le grenadin de veau	46€95 le kg
• Le façon grenadin de veau	29€90 le kg
• Le rôti de veau à l'Italienne (jambon de Parme, tomates confites, Gorgonzola)	36€95 le kg

LE GIBIER

• Le rôti ou pavé de daim	Consulter nos bouchers

PIERRADE ET FONDUE Notre sélection :

- Le boeuf
- Le filet mignon de porc
- Aiguillettes de canard
- Le filet de pigeonneau ou de caille
- Le filet de dinde ou de poulet

Notre conseil :

Prévoir 200g de viande par personne et choisir 3 variétés maximum.

BOUCHER - CHARCUTIER - VOLAILLER - TRAITEUR

PANACHE ET CAMAIL

1 LABO DE CUISINE

qui alimente nos 4 points de vente



contact@panacheetcamail.fr

panacheetcamail.fr

Passez vos commandes avant :

LE 19 DÉCEMBRE pour les 24 et 25

LE 24 DÉCEMBRE pour le 31

par téléphone ou sur place :

★ **Volailler traiteur**
aux Halles de Cholet
06 77 08 26 35

NOUVEAU
Boucherie Traiteur
du Rond-Point
rue Roger Hostein
à CHOLET
02 41 65 23 51

★ **Boucherie Traiteur**
à Saint-Laurent-sur-Sèvre
02 51 61 07 43

NOUVEAU
Boucherie Traiteur
du Parc - rue Laënnec
à CHOLET
02 41 62 08 58

LES CUISSONS DOUCES D'HADRIEN

Facile et savoureux

Adeptes de la cuisson basse température, Hadrien et son équipe vous proposent des volailles et rôtis entiers cuits sous vide garantissant la **préservation de la texture et des saveurs des aliments**.

Mode d'emploi

- Retirer les aliments du sous vide.
- Pour les volailles, disposer le produit entier dans un plat avec le jus de cuisson.
- Pour les rôtis, les découper en tranches à froid, puis les disposer dans un plat avec le jus de cuisson.
- Réchauffer au four, **1h30 à 150°C pour les volailles** et **35 min à 150°C pour les rôtis**.
- Pendant ce temps, faites réchauffer la sauce dans une casserole à feu doux.

Ne pas jeter sur la voie publique.
Création www.Rdesign.fr

PANACHE ET CAMAIL

repas de fêtes

★ ÉDITION 2026 ★



NOUVEAU Boucherie Traiteur du Rond Point - Cholet

NOUVEAU Boucherie Traiteur du Parc - Cholet

Traiteur Volailler Les Halles - Cholet

Boucherie Traiteur - Saint-Laurent-sur-Sèvre

VOLAILLES FESTIVES ENTIÈRES

**Si commande après le 19.12.2026 : selon stock disponible*

Ferme du Raguet

- Poularde fermière des Landes* — 18€90 le kg
- Chapon fermier des Landes* — 18€90 le kg
- Dinde fermière des Landes* — 20€50 le kg
- Chapon de pintade fermier des Landes* — 24€60 le kg
- Pintade fermière des Landes — 13€90 le kg

- Canette jaune des Landes — 12€90 le kg
- Poulet de Bresse* — 26€80 le kg
- Poularde de Bresse* — 32€40 le kg
- Chapon de Bresse* — 59€90 le kg
- L'Oie d'Anjou* — 26€80 le kg
- Pigeonneau du Landreau
  - Prêt à cuire — 12€50 la pièce
  - Filets — 38€90 le kg
- Caille de Villeneuve
  - Prêt à cuire — 5€20 la pièce
  - Filets — 27€80 le kg

LES CUISSONS DOUCES ★ D'HADRIEN ★

sous vide "à réchauffer"

VOLAILLES ENTIÈRES CUITES

- Chapon fermier, dinde fermière — supplément cuisson 13€00 par pièce
- Poularde, Pintade, Canette — supplément cuisson 9€00 par pièce

ROTIS CUITS ENTIERS

- Rôti de chapon, canette, pintade et poularde — supplément cuisson 8€00 par pièce

LES SAUCES "PANACHE"

en bouteille 250 grs - *5/6 pers* — 5€90 la bouteille

Au choix : Suprême, Morille, 3 poivres

ENTRÉES FESTIVES

- Foie gras nature à la coupe *"fait maison"* — 114€90 le kg
- Coquille Saint Jacques sur son lit de petits légumes *"fait maison"* - *la pièce / 1 pers* - — 8€90 le kg
- Bouchée cocotte (canard confit, poulet, champignon) *"fait maison"* - *la pièce / 1 pers* - — 5€90 le kg
- Saumon fumé à l'ancienne des îles Féroé — 89€50 le kg

PRÉPARATIONS FESTIVES À CUIRE *"fait maison"*

- Rôti de Chapon « **Les Maîtres bouchers du terroir** », morille et foie gras - *5/6 pers* - — 39€90 le kg
- Rôti de Chapon, potimarron, pomme au calvados, cassis et foie gras - *5/6 pers* - — 33€50 le kg
- Rôti de magret de canard au piment d'Espelette - *4/5 pers* - — 37€80 le kg
- Rôti de canette, noisette, figue et foie gras - *4/5 pers* - — 26€30 le kg
- Rôti pintade forestier (cèpe, pleurote et champignon de paris) - *4/5 pers* - — 26€30 le kg
- Rôti pintade, petits légumes et foie gras - *4/5 pers* - — 26€30 le kg
- Rôti de poularde, panais rôti au miel, mangue et épinard - *4/5 pers* - — 26€30 le kg
- Caille farcie, petits légumes et foie gras - *la portion 1 pers* - — 9€50
- Pigeonneau farci potimarron, pomme au calvados, cassis et foie gras - *la portion 2 pers* - — 18€90

Joyeuses fêtes de fin d'année à tous !

toute l'équipe PANACHE ET CAMAIL

"à réchauffer"

PRÉPARATIONS FESTIVES CUISINÉES *"fait maison"*

- Tranches de rôti de pintade farci - *la portion 200 grs* - — 7€40
- Demi pigeonneau confit, ail en chemise, romarin - *la portion 1 pers* - — 7€40
- Cuisse de canard confite du Périgord - *la portion 1 pers* - — 6€90
- Gigot d'agneau de 7 heures aux herbes aromatiques - *mini 6 pers.* - — 34€90 le kg
- Melon d'agneau confit à l'ail noir - *mini 4 pers.* - — 34€90 le kg
- Jambon de porcelet aux aromates (romarin, laurier, thym, ail) - *6 / 8 pers.* - — 25€90 le kg

POUR LES ENFANTS

- Parmentier de poulet - *la portion 1 pers* - — 6€90
- Suprême de volaille et grenailles rissolées - *la portion 1 pers* - — 6€90

LES ACCOMPAGNEMENTS *"fait maison"*

- Flan de cèpes aux pommes - *la pièce 1 pers* - — 2€90
- Galette de pommes de terre - *la pièce 1 pers* - — 2€90
- Gratin dauphinois - *la pièce 1 pers* - — 2€90
- Purée de butternut aux marrons et noisettes - *la pièce 1 pers* - — 2€90
- Risotto forestier - *la pièce 1 pers* - — 2€90
- Aligot aux saveurs du cantal - *la pièce 1 pers* - — 2€90

"à réchauffer" et à déguster dans un bocal



- Filet de chapon sauce suprême sur son aligot aux saveurs du Cantal - *la portion 300 grs* - — 9€50
- Parmentier de canard au foie gras - *la portion 300 grs* - — 9€50
- Agneau confit sur son écrasé de pommes de terre à l'ail et au persil - *la portion 300 grs* - — 9€50
- Dos de merlu sauce homardine sur son riz aux légumes verts - *la portion 300 grs* - — 9€50
- Panaché de la mer et légumes croquants (saumon, poisson blanc, gambas, pétoncle et encornet) - *la portion 300 grs* - — 9€50

+ 1€50 de consigne pour les bocaux en verre