



# Chol Traiteur

20 ANS D'EXPÉRIENCE À VOS CÔTÉS

## ENTREES

Oeuf meurette ou Cîteaux (x2)	4.50€
Velouté de chou fleur <i>noisette torréfiée</i>	4€
Tartare de dorade <i>concombre et gingembre</i>	6€
Terrine de volaille à la moutarde	3.90€
Escargots à la crème d'ail (x6)	5€
Tartellette croustillante chèvre	4€
Planche de charcuterie <i>jambon cru Italien, rosette, viande grison</i>	5.50€

## ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois	3€
Polenta crémeuse, basilic, fromage	2.50€
Mélange de légumes du moment	2.50€
Risotto champignons et parmesan	3€
Tagliatelles de courgettes au citron	2€
Pomme de terre rôties	2€

## PLATS UNIQUES

<b>à partir de 5 personnes</b>	
Paëlla	12.50€
Couscous	12.50€
Filet de Boeuf, sauce au choix	7.50€
Boeuf Bourguignon	7.50€
<b>à partir de 15 personnes</b>	
Jambon braisé	10.50€
Choucroute	12.50€

## POISSONS

Filet de Sandre aux algues <i>pickles de légumes</i>	10.50€
Dos de cabillaud <i>piqué de chorizo</i>	12€
Médailon de lotte <i>sauce armoricaine</i>	14€
Rouget Barbet snacké <i>sauge et lard</i>	10.50€

## VIANDES

Joue de porc, sauce forestière	9€
Poulet Gaston Gérard	7.50€
Filet mignon de porc <i>sauce poivre vert</i>	10.50€
Suprême de Pintade <i>trompête de la mort</i>	12.90€
Magret de canard <i>sauce miel et herbes</i>	10.50€

## VEGGIE - 5€

Courgette farçie
Cannelloni de champignons et parmesan
Lasagne courgettes/tomates/Cîteaux

## DESSERTS

Tartelette myrtilles	2.80€
Dôme poire, crumble spéculoos	3.50€
Mousse mangue et passion	2.80€
Crumble pêche	3€
Le tout chocolat	3.90€
Verrine gourmande au citron	3.20€

La carte est travaillée en fonction de la saisonnalité des produits  
Commande des plats 48h à l'avance - possibilité de livraison  
Pour toute autre demande, n'hésitez pas à nous téléphoner !