

Repas Chauds



19.90€

Assortiment de salades composées
•
Confit de canard et sa garniture au choix
•
Brie - Beurre - Pain
•
Tarte aux pommes

25.40€

Pâté en croûte de thon
•
Mini rôti de filet mignon forestier et sa garniture au choix
•
Brie - Beurre - Pain - Salade verte
•
Tarte aux pommes

MENU 21.20€ **Fêtard**

Assortiment de salades composées (300g)
•
Porcelet rôti et sa garniture au choix
•
Brie - Beurre - Pain de campagne - Salade verte
•
Tarte aux pommes

24.30€

Terrine de St-Jacques et sa sauce
•
Suprême de pintade au muscadet et sa garniture au choix
•
Brie - Beurre - Pain - Salade verte
•
Tarte aux pommes

28.60€

Cassolette d'écrevisses
•
Parmentier de canard
•
Plateau de 4 fromages
•
Beurre - Pain de campagne - Salade verte
•
Tarte aux pommes

MENU 11.90€ **Enfant**

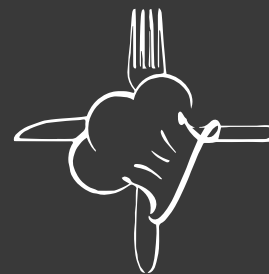
Mousse de foie de canard
•
Emincé de volaille
Pommes dauphines

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr - RCS CHOBLET MICKAEL - Conception www.activ-communication.com - 01/25
Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles - Crédit photos : Adobe stock - ACTIV communication - Textes et prix TTC sous réserve d'erreurs typographiques.

Horaires d'ouverture

Lundi	Fermé
Mardi	8h00-13h00 16h00-19h00
Mercredi	8h00-13h00 16h00-19h00
Jeudi	8h00-13h00
Vendredi	8h00-13h00 16h00-19h00
Samedi	8h00-13h00 16h00-19h00
Dimanche	9h00-12h00

Repas, buffets, cocktails
pour les particuliers, les entreprises,
les associations,
toute l'équipe de la maison Choblet
est à votre écoute !



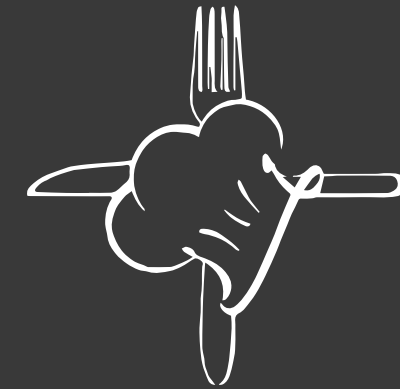
CHOBLET TRAITEUR - PONT-ST-MARTIN

Tél. : 02 40 02 00 49

6 rue du pays de retz
44860 PONT-SAINT-MARTIN



Carte Traiteur 2025



MAISON CHOBLET
Mickaël CHOBLET - Maître artisan
Pont-Saint-Martin

CONTACTEZ-NOUS
AU 02 40 02 00 49



Les idées apéritives

- Toast 0.95 €/pièce
- Verrine 2.80 €/pièce
- Plateau de réductions salées (24 pièces) 29.00 €/plateau
- Plateau de wraps (24 pièces) 13.00 €/plateau
- Planche de tapas (8-10 pers) 30.00 €/planche
- Pain surprise (50 pièces) 35.00 €/pièce
- Pic charcutier (24 pièces) 13.00 €/pièce
- Ananas cocktail 35.00 €/pièce
- Assortiment de mini-burgers (10 pièces) 21.90 €/plateau

La farandole des entrées

Les entrées froides

- Assortiment de charcuteries 4.90 €
- Assortiment de viandes froides (porc, bœuf, poulet) 5.70 €
- Assortiment de salades composées (300g) 5.40 €
- Terrine de St-Jacques et sa sauce 9.90 €/part
- Pâté en croûte de thon 10.90 €/part
- Foie gras de canard «Maison» et sa confiture d'oignons 11.90 €/part
- Coquille de crabe avec sa macédoine «Maison» 9.20 €/pièce
- Surprise de saumon fumé 11.90 €/pièce
- 1/2 ananas antillais aux crevettes 9.20 €/pièce

Les entrées chaudes sans garniture

- Cassolette d'écrevisses aux poireaux 9.20 €/pièce
- Coquille St-Jacques 9.20 €/pièce
- Bouchée à la reine au ris de veau 7.30 €/pièce

Nos poissons chauds

avec 1 garniture au choix

8 pers. minimum

- Pavé de sandre sauce Nantaise 12.90 €/part
- Dos de cabillaud à la bisque de homard 12.90 €/part
- Pavé de saumon à la Normande 12.90 €/part



Nos viandes chaudes

avec 1 garniture au choix

8 pers. minimum

- Cuisse de canard confit 11.70 €/part
- Noix de joue de porc au porto 12.20 €/part
- Suprême de pintade au muscadet 12.20 €/part
- Croustillant d'effiloché de canard forestier 12.90 €/part
- Mini rôti de filet mignon forestier 12.20 €/part
- Gigot de porcelet 12.90 €/part
- Cuisse de poulet fermier aux oignons 12.90 €/part
- Fondant de poulet farci forestier 12.90 €/part
- Porcelet rôti au four (20 parts minimum) 11.70 €/part
- Coq au vin 12.20 €/part
- Parmentier de canard 12.20 €/part

Nos garnitures

au choix ou seul 3.10€ la part

- Pomme de terre grenaille
- Haricots blancs
- Gratin de patate douce
- au sel de Guérande
- Flan de poireaux
- Haricots verts à l'ail
- Gratin dauphinois
- Pommes dauphines
- Dariole de champignons

Nos plats uniques

Prix par personne

10 pers. minimum

10.10€

- Rougail
- Tartiflette
- Lasagne

11.20€

- Paëlla
- Couscous
- Cassoulet
- Jambalaya
- Tajine d'agneau et poulet

13.90€

- Choucroute garnie (jarret, saucisse, lard, saucisson, pommes de terre)
- Choucroute de la mer (cabillaud, saumon, crevettes, moules)

Buffets Froids

10 pers. minimum

13.30€

Assortiment de crudités 300g par personne

• Assortiment de charcuteries saucisson à l'ail, saucisson sec et andouille

• Terrine de campagne - Rôti de porc

• Brie - Beurre - Pain - Chips

19.60€

• Pâté en croûte de thon

• Pilon de poulet - Lard à l'ancienne - Rôti de porc - Rôti de boeuf

• Assortiment de fromages

• Beurre - Pain - Salade verte - Chips

• Condiments (cornichons, mayonnaise, moutarde)

• Tartelette aux pommes



17.20€

• Assortiment de salades composées (2 ou 3 sortes) 300g

• Terrine de campagne

• Rôti de boeuf - Rôti de porc - Poulet

• Brie - Beurre - Pain - Salade verte - Chips

• Condiments (cornichons, mayonnaise, moutarde)

• Tarte aux pommes

22.40€

• Terrine de St-Jacques et sa sauce

• Terrine de campagne

• Rôti de boeuf - Rôti de porc - Pilon de poulet

• Plateau de 4 fromages

• Beurre - Pain - Salade verte - Chips

• Condiments (cornichons, mayonnaise, moutarde)

• Tartelette aux pommes