

A LA CARTE

Nos Entrées

- Foie gras 155 €/Kg
- Saumon sauvage fumé tranché main 98,50 €/Kg
- Demi-langouste Bellevue 18 € pièce
- Saumon farci 48,90 €/Kg
- Coquille Saint-Jacques 7,50 € pièce
- Vol-au-vent pintade cèpes 6,90 € pièce
- Vol-au-vent Saint-Jacques 8,10 € pièce
- Vol-au-vent au ris de veau 7,90 € pièce
- Escargots de Bourgogne (la douzaine) 9,50 €
- Saucisson truffé ou pistaché 48 €/Kg

Nos Plats

Poissons

- Médaillon de lotte à l'américaine 35,50 €/Kg
- Paupiette de saumon sauce chablis 25,90 €/Kg
- Demi-queue de langouste à l'armoricaine 18 € pièce
- Gratin de fruits de mer 35 €/Kg
- Lotte aux douceurs d'automne 38,50 €/Kg

Gibiers

- Chevreuil sauce grand veneur 37,90 €/Kg
- Sauté de kangourou crème de cèpes 39 €/Kg
- Sanglier en civet aux oignons grelots confits 33 €/Kg
- Sauté d'autruche sauce morilles 39 €/Kg

Volailles

- Cuisse de chapon sauce morilles 35 €/Kg
- Suprême de pintade sauce pleurote 28 €/Kg
- Cuisse de canard sauce aux cèpes 28,80 €/Kg
- Gigolette de poulet farci sauce morilles 25 €/Kg

Nos Accompagnements

- Garniture forestière 29 €/Kg
- Embeurrée de pomme de terre aux cèpes 3,90 € pièce
- Embeurrée de pomme de terre aux girolles 3,90 € pièce
- Haricots verts à la persillade 18 €/Kg
- Poêlée de châtaignes 19,50 €/Kg
- Gratin dauphinois 14 €/Kg
- Pommes paillasson 15,50 €/Kg
- Pommes dauphine 20,90 €/Kg
- Churros de pomme de terre 19 €/Kg

Tous les mets présents sur cette carte
sont réalisés par nos soins



ARTISAN
BOUCHERIE
CHARCUTERIE | TRAITEUR



LE CHAUDRON

Livraison, Drive,
Buffet froid,
Plats traiteurs, ...

Viandes et volailles

1 Place François Bernard
83390 Cuers

04 94 28 61 22

Boucherie Le Chaudron Cuers

Ouverture exceptionnelle
le 25 décembre jusqu'à 12h

4 Place Wilson
83390 Pierrefeu du Var

04 89 30 88 88

Boucherie Le Chaudron Pierrefeu

contact@traiteur-lechaudron-cuers.fr

www.traiteur-lechaudron-cuers.fr

ARTISAN
BOUCHERIE
CHARCUTERIE | TRAITEUR



LE CHAUDRON

CUERS - PIERREFEU

Offre spéciale

Menu à 20€ / pers

Entrées :

saumon farci

OU

escargots de bourgogne

OU

pâté croûte

Plats :

paupiette de saumon sauce chablis

OU

poulet aux cèpes

Accompagnement :

embeurrée de pommes de terre
aux cèpes

OU

embeurrée de
pommes de terre aux girolles

FIN DES COMMANDES

- Noël : 19 décembre
- Nouvel An : 21 décembre



MENU

Menu à 30 €

Entrées

- Coquilles Saint-Jacques
- ou
- Escargots de Bourgogne
- ou
- vol au vent au ris de veau

Plats

- Giglette de poulet farci sauce morilles
- ou
- gratin de fruit de mer
- ou
- civet de sanglier

Accompagnements

- Embeurrée de pommes de terre aux choix
- ou
- Haricots verts à la persillade
- ou
- Poêlée de marrons

Menu à 40 €

Entrées

- Foie gras
- ou
- Saumon fumé sauvage
- ou
- Escargots de Bourgogne
- ou
- Vol-au-vent aux Saint-Jacques

Plats*

- Médaille de lotte à l'américaine
- ou
- Cuisse de chapon sauce morilles
- ou
- Sauté d'autruche sauce morilles
- ou
- Chevreuril sauce grand veneur

* Les accompagnements sont à choisir à la carte

Tous les mets présents sur cette carte sont réalisés par nos soins



Boucherie / Volailles Gibiers

Nos Volailles de Prestige

Sur commande uniquement début décembre
(Fin de commande 10 décembre)

- Chapon de Bresse (au torchon)
- Poularde de Bresse (au torchon)
- Dinde de Bresse
- Poulet de Bresse

Nos Volailles Fermières Label Rouge

- Chapon
- Poularde
- Dinde
- Pintade Chaponnée
- Pintade
- Canette
- Caille
- Canard



Nos Viandes Label Rouge

- Viande de Boeuf Cristale limousine
- Veau de Corèze
- Agneau Laiton de l'Aveyron
- Porc fermier limousin

Nos Gibiers (Sur commande 5 jours avant)

- Chevreuril (Cuisseau, civet)
- Sanglier (Cuisseau, civet)
- Cerf / Biche (cuisseau, civet, pavé)
- Lièvre (entier, râble ou cuisse)
- Lapin de garenne
- Perdreau
- Faisan



Fromages

- Brie de Meaux AOP
- Beaufort des alpages
- Comté affiné (18 mois)
- Roquefort crémeux
- Mont d'Or (vacherin)
- Plateau de fromages (4 sortes)
- Brie de Meaux aux truffes
- Fromage à raclette au lait cru
- Fromage à raclette à la truffe
- Mascarpone gorgonzola
- Chèvre du Ventoux
- Tomme du Larzac
- Banon AOP
- Saint-marcellin
- Brillat-savarin
- Reblochon fermier
- Parmigiano
- St Nectaire
- Morbier

Vins



- Côtes de Provence AOC (rouge)
- Côtes de Provence AOC (rosé)
- Côtes de Provence AOC (blanc)
- Côte de boeuf, Syrah-Marselan
- Côte du Rhône AOP Cuvée Fabre



Champagnes

Pierson Cuvelier

(La Montagne de Reims)

- Grand cru blanc « brut »
- Premier cru rosé « brut »

