A LA CARTE

Nos Entrées

- Foie gras
- Saumon sauvage fumé tranché main
- Demi-langouste Bellevue
- Saumon farci
- Coquille Saint-Jacques
- Vol-au-vent volaille cèpes
- Vol-au-vent Saint-Jacques
- Vol-au-vent aux ris de veau
- Escargots de Bourgogne (la douzaine)
- Saucisson truffé ou pistaché

Nos Plats

Poissons

- Médaillon de lotte à l'américaine
- Paupiette de saumon sauce chablis
- Demi-queue de langouste à l'armoricaine
- Gratin de fruits de mer

Gibiers

- Chevreuil sauce grand veneur
- Sauté de kangourou crème de cèpes
- Sanglier en civet aux oignons grelots confits
- Sauté d'autruche sauce morilles

Volailles

- Cuisse de chapon sauce morilles
- Suprême de pintade sauce pleurote
- Cuisse de canard sauce aux cèpes
- Gigolette de poulet farci sauce morilles

Nos Accompagnements

- Garniture forestière
- Embeurrée de pomme de terre aux cèpes
- Embeurrée de pomme de terre aux girolles
- Haricots verts à la persillade
- Poêlée de châtaignes
- Gratin dauphinois
- Pommes dauphine
- Pomme de terre grenaille
- Gratin aux douceurs d'automne
- Cardon à la moelle

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

Création & impression : Onimajine.com - Crédits photos : Fotolia - Freepik - Lyon.
Ne pas jeter sur la voie publique - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour.

ARTISAN
BOUCHERIE
CHARCUTERIE | TRAITEUR

LE CHAUDRON

CUERS - PIERREFEU

Offre spéciale

Menu à 35€ / pers

Apéritif :
Petit boudin blanc, Escargotine
& Mini pâté croûte

Entrées :
Vol au vent jambon champignon
ou
Saumon farci

Plats :
Civet de sanglier
ou
Poulet aux écrevisses

Accompagnement :
Embeurrée de pomme de terre
aux cèpes ou aux girolles

FIN DES COMMANDES
Noël : 19 décembre - Nouvel An : 21 décembre

Menu à 40 €

Apéritif
Petit boudin blanc, escargotine
& mini pâté croûte

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

Plats
Gigolette 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 60€

Apéritif
Petit boudin blanc, escargotine
& mini pâté croûte

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

Plats*
Médaillon de lotte à l'américaine
ou
Cuisse de chapon sauce morilles
ou
Sauté d'autruche sauce morilles
ou
Chevreuil sauce grand veneur

*** Les accompagnements sont à choisir à la carte**

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

Boucherie viandes & volailles

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**
- **souris d'agneau confite**
- **Porc fermier limousin**

Nos Gibiers (Sur commande 5 jours avant)

- **Chevreuil** (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 fromaages (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 »