

Commandes

Tous nos produits sont dressés en plats prêts à être consommés.

Les plats chauds sont déjà conditionnés en plats JETABLES prévus pour passer au four.

Une fiche de consignes de réchauffage accompagnera vos commandes.



Délais

Commandes possibles jusqu'au 18 décembre 19h pour le 24 décembre et jusqu'au 26 décembre 12h pour le 31 décembre. Si un retour de plat est à effectuer, à faire impérativement dans les trois jours suivant votre commande.

Retrait des Commandes

Sous le Tivoli sur présentation de votre bon de commande le 24 décembre et le 31 décembre, de 8h45 à 15h30 sur Niort et Parthenay.

Mode de Règlement

Par CB, chèque, espèce. Toute commande payée par ticket restaurant sera réglée préalablement sur place.



Bon de commande
disponible sur
www.chollet-traiteur.com



HORAIRES MAGASIN BESSINES :

Mardi 23 & 30 : 9h00 à 16h00 | Mercredi 24 & 31 : 8h30 à 16h00

Le magasin sera fermé le jeudi 25 décembre, et du jeudi 1^{er} Janvier au lundi 5 janvier inclus.

Attention : Les délais de commandes sont donnés à titre indicatif dans la limite des stocks et capacité de production disponibles.

Chollet traiteur se réserve le droit de toutes modifications selon approvisionnement.

NIORT

niort@chollet-traiteur.com

05 49 79 03 02

28, route de La Rochelle

79000 BESSINES

PARTHENAY

contact@chollet-traiteur.com

05 49 71 20 20

151, bd de l'Europe

79200 PARTHENAY

*Argopecten Purpuratus ** Viande de boeuf VBF

Carte valable du 20 décembre 2025 au 1^{er} janvier 2026.

Ne pas jeter sur la voie publique - TVA au taux en vigueur

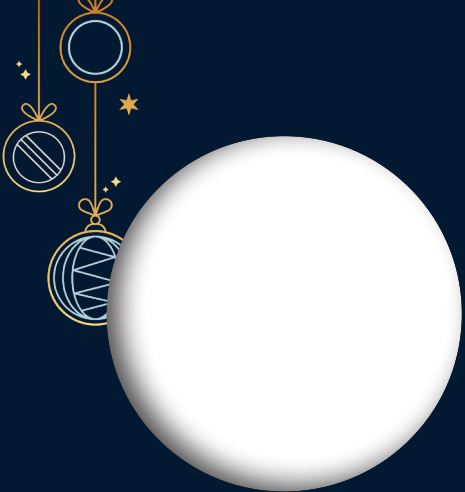
Création/impression : Imprimerie de la Sèvre - Niort Crédit photo : © CHOLLET Traiteur - Freepik

Chollet
TRAITEUR



Carte
Festive
2025





MENU Or 35,00 €

Duo de foie gras et tartare de saumon
aux fruits exotiques
Papillote : pavé de cabillaud sauce vanille
Risotto citronné
Tournedos de bœuf VBF**,
sauce poivre vert
Entremet 3 Chocolat croustillant praliné

MENU Elégance 23,00 €

Saumon gravelax, sauce fromage blanc citron/aneth
Brochette de filets de caille sauce au foie gras
Entremet 3 Chocolat croustillant praliné

MENU Lutin 12,00 €

Panini jambon de Vendée/comté, potatoes
Brookie
Coca-cola & Bonbons



Cocktail PAILLETES 26,40 €

FROID 24 PIÈCES

Lingot foie gras et figues, nougatine salée
Tartelette crème brûlée aux langoustines, paprika fumé
Brioche perdue, effiloché de canard et de lapin confit
Palmito de sarrasin aux 2 saumons
Panna cotta potimarron & châtaignes
Gaufres au tartare de St Jacques* exotique



Cocktail ETINCELLES 26,40 €

CHAUD 24 PIÈCES

Brochette de poulet yakitori
Nem de canard croustillant
Feuilleté poireaux & fromage
Crevette en cocon de pommes de terre
Onion Bhaji
Muffin Boursin ail et fines herbes



Entrées FROIDES

Saumon gravelax, sauce fromage blanc citron/aneth 8,00 €
Cheesecake crabe/crevette/St Jacques* 8,00 €
Duo de foie gras et tartare de saumon aux fruits exotiques 9,80 €
Foie gras mi-cuit « maison » à la Troussepinette
Chutney pommes/quatre-épices 11,00 €
Demi-langouste en Bellevue 25,00 €

Entrées CHAUDES / POISSONS

Coquille de fruits de mer à la Normande 7,80 €
Bouchée de ris de Veau 5,90 €
Filet de daurade royale à la maraichine
sauce beurre blanc au champagne 10,90 €
Feuilleté de filet de sandre, sauce aux coquillages 9,90 €
Blanquette de lotte au safran, Tagliatelles de céleri 12,00 €
Papillote : pavé de cabillaud sauce vanille Risotto citronné 10,90 €

le P'TIT + 3,60 €

TRANSFORMER VOTRE POISSON D'ENTRÉE EN PLAT PRINCIPAL AVEC :

Risotto d'épeautre au parmesan, patate douce confite au miel de Titelle

Viandes CHAUDES



Suprême de volaille basse température réduction verveine/citronnelle 11,00 €
Brochette de filets de caille sauce au foie gras 11,50 €
Chapon rôti à l'orange et aux marrons 11,50 €
Pavé de filet de veau croûte de noisette/thym/ail noir
crème aux cèpes 12,50 €
Effiloché de bœuf confit et laqué, pépite de foie gras, Miroir au Porto... 11,50 €
Tournedos de bœuf VBF**, sauce poivre vert 13,50 €
Panini jambon de Vendée/comté potatoes 9,00 €

GARNITURES

Gratin Sarladais
Poêlée forestière & marrons/châtaignes



LeVeggie

Risotto d'épeautre au parmesan,
patate douce confite au miel de Titelle 3,60 €
Pad Thai végé aux légumes d'hiver, coco/citronnelle 11,00 €



DISPONIBLE SUR COMMANDE ET EN MAGASIN

• Bar à foie gras maison :
(Troussepinette, truffe, pain d'épices,
mandarine, etc..)
• Boudin blanc
(Nature, aux morilles, truffe, foie gras)
• Farce porc/marrons/Cognac au kg

• Galantine de canard
• Pâté en croute
(Richelieu, Ris de veau,
Canard/figues, etc..)
• Pied de cochon pané
• Sturia caviar Français

