

## Les services à la demande

Nous vous accompagnons dans l'organisation logistique de vos réceptions :

### LIVRAISONS (Nous consulter )

Livraison à domicile ou sur le lieu de votre évènement  
Livraison en caisson chaud

### LOCATION DE VAISSELLE/MATÉRIEL (Nous consulter)

Avec nos partenaires sélectionnés, nous vous proposons la location de vaisselle, nappage tissu, matériel (fours professionnels, bains-marie de table, percolateur à café, etc...), décoration de salle avec notre décoratrice, sélections de vin...

### SERVICE (nous consulter)

Nous pouvons mettre à votre disposition du personnel issu de notre réseau de serveurs confirmés.

## Parlez nous de vos envies !

Nous vous établirons une proposition personnalisée sur simple demande



**LE FLEURON  
DES MAUGES**

62 RUE SALBERIE 49300 CHOLET

 **02 41 62 29 63**



## La Table

DU FLEURON DES MAUGES



### SUR-MESURE

Nous vous accompagnons dans la préparation de vos grands événements. Nous sélectionnons pour vous, des produits de qualité qui font la renommée de notre maison.

Nous nous appuyons sur notre expertise et notre expérience pour vous apporter les meilleurs conseils, gage de réussite de votre réception.

### LA MAISON

Le local est ancré dans notre éthique, nous sélectionnons nos boeufs à St Christophe du Bois depuis 1968 !

Au Fleuron tout est fait avec passion et fait maison...

Notre raison d'être et notre inspiration, c'est vous !

### A VOS CÔTÉS

Nous étudions également des prestations sur-mesure à partir d'un budget donné.

Faire appel au Fleuron des Mauges, c'est l'assurance d'être pris en charge par une équipe de professionnels dont l'unique préoccupation est de vous satisfaire.

### RESSOURCES & ENGAGEMENTS

C'est au coeur du Choletais, terre fertile pour la créativité, que nos collaborateurs imaginent et réalisent votre événement avec passion.

**"Vous garantir  
le meilleur est notre devoir"**



**LE FLEURON  
DES MAUGES**



Printemps

Été



**LE FLEURON  
DES MAUGES**

Les Halles

PLACE DU 8 MAI - 49300 CHOLET

DU MARDI AU SAMEDI - TÉL 02 41 62 07 12

2 AVENUE DU COMMANDANT - DE - CHAMPAGNY  
49300 CHOLET - TÉL 02 85 29 52 98

Du Mardi au Jeudi : 9h00 - 14h00 / 16h00 - 19h15  
Vendredi et Samedi : 8h00 - 14h00 / 15h30 - 19h15

**BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR**

 FLEURONDESMAUGES@GMAIL.COM

 WWW.FLEURON-TRAITEUR.COM



## Aperitif



## Entrées



## Poissons



## Plats uniques



## Viandes



## Légumes

### L'Apéro chic...à partager

Tartinades et fougaces croustillantes .....	2.80 €
<i>2 à 3 au choix (4 à 5 pièces/personne) : duxelle de champignons, rillettes du pêcheur, tapenades, tzatziki, caviar d'aubergine...</i>	
Panier de légumes et sauces (à partir de 10 personnes) .....	1.80 €
Mini rillauds (50gr/personne) .....	1.50 €
Planche de charcuteries fines (5 personnes) .....	24.00 €
Planche de charcuteries & Fromages (5 personnes) .....	27.00 €

### Bouchées salées (minimum 10 pièces par sorte)

Duxelle de champignons sur pain de campagne .....	0.95 €
Chèvre frais miel et poire sur pain aux noix .....	0.95 €
Toast de rillettes du pêcheur .....	0.95 €
Cookies crème fromagère et algues .....	1.50 €
Moelleux de volaille et cancoillotte sur pain colombo .....	0.95 €
Betterave chioggia façon pickles .....	1.10 €
Croquant de patate douce, yuzu & Pétoncles .....	2.10 €
Toast œuf brouillé, ciboulette et saumon .....	1.10 €
Tortilla fruits de mer ou bœuf haché .....	1.50 €
Toast piperade .....	1.10 €
Toast moelleux façon mimosa .....	1.10 €

### Les petits pains (minimum 10 pièces par sorte)

Pain puravita tomates confites, Parme, roquette & chèvre .....	2.00 €
Briochette de rilette de poisson .....	2.00 €
Pain au curry & poulet mariné, sauce cocktail .....	1.90 €
Mini Entremet thon .....	1.80 €
Entremet parme et crème fromagère aux poires .....	1.80 €
Hamburger .....	2.00 €
<i>Végétarien, jambon à l'os, italien, rôti de bœuf, chèvre tapenade, saumon fumé &amp; aneth</i>	

### Les verrines & brochettes (minimum 10 pièces par sorte)

Verrine de St Jacques & petits pois .....	2.20 €
Verrine de patates douces & Pétoncles .....	2.20 €
Verrine foie gras et pain d'épices .....	2.30 €
«Wrap» saumon fumé et courgette .....	1.80 €
Sushi au saumon et concombre .....	1.30 €
Rouleau de printemps aux légumes .....	1.60 €

### Desserts maisons

Crème fondante vanille .....	2.40 €
Panna cotta Fruits rouges .....	2.40 €
Tiramisu Café .....	2.40 €

### Les mignardises (pièce)

Chouquette garnie vanille, caramel, pistache ou chocolat .....	1.00 €
Réduction sucrée ou macaron .....	1.30 €

### A l'assiette

Assiette nougat de foie gras .....	13.50 €
Dôme de poisson, gambas et sa crème d'asperges (froid) .....	12.00 €
Mousseline de légumes et son coulis tomates basilic .....	8.50 €
Gaspacho au thon laqué revisité .....	12.00 €
Assiette tartare fraîcheur Truite, Hadaddock, Pétoncles et coriandre .....	14.50 €



### Verrines ou mini cassolettes

La Végétarienne .....	7.50 €
<i> cubes d'avocat aux haircots noirs, mangues, amandes et coriandre</i>	
Gaspacho aux herbes aromatiques Mozzarella et melon .....	7.00 €
Mini cassolette œuf poché et légumes croquants .....	7.00 €

### LE CONSEIL TRAITEUR pour les cocktails

Pour un apéritif simple comptez 4 à 7 bouchées par personne.  
 Pour remplacer un repas comptez 16 à 20 bouchées en incluant le sucré !  
 Pour des formules toutes prêtes en apéritif ou pour  
 remplacer un repas consultez notre Carte des Cocktails !

### Prix selon cours et arrivage :

Filet de poisson et sauce au choix .....	de 9.00 € à 12.50 €
Pavé de merlu façon Tajine .....	11.50 €
Encornets à l'Armoricaine en cassolette .....	9.50 €
Sébastien à la provençale et légumes d'été .....	10.00 €
Dôme de merlan au marquants de gambas flambées au whisky .....	10.50 €
Merlu sauce acidulée .....	10.50 €

Sauce au choix : Champagne, Aurore, pistil de safran, normande, oseille, fondue de poireaux, citronnelle, carottes aux agrumes,  
 Coulis d'étrilles, supplément de ..... 0.60 €



**LE FLEURON  
DES MAUGES**

Nos cuisiniers  
vous concoctent aussi  
des petits plats  
d'autres horizons

Parmentier de Bœuf * .....	7.60 €
Couscous de la mer merlu, saumon, légumes couscous et semoule .....	14.00 €
Tajines* poulet au citron, bœuf aux pruneaux ou poissons aux épices .....	11.00 €
Tajine d'agneau .....	12.50 €
Rougail saucisse & riz .....	9.50 €
Couscous .....	12.50 €
Paëlla .....	11.00 €
Moussaka .....	11.50 €
Jambalaya riz, volailles, poivrons, chorizo, crevettes, oignons .....	10.50 €
Lasagnes de légumes .....	9.00 €
Wok de légumes asiatiques .....	9.50 €
<i> nouilles, oignons, courgettes, gingembre, soja et champignons noirs</i>	

\*Deux sortes possibles à partir de 30 personnes 1.50 € en supplément  
 \*Sans légumes

### Des duos sont possibles !

Consultez-nous ...  
 Et si vous ne pouvez pas faire réchauffer sur place,  
 Selon nos possibilités, nous pourrons livrer le plat déjà chaud !



### Nous sommes Traiteur et nos produits sont faits Maison

Cette carte est une carte de saison, nos produits sont fabriqués par l'équipe selon les commandes et arrivages.  
 Pour cette raison, quel que soit le nombre de personnes, nous ne pouvons préparer de plats différents pour chacun.  
 N'hésitez pas à nous questionner si vous voulez en savoir plus sur notre fonctionnement.

### Volailles

Rôti de volaille à l'Andalouse .....	10.00 €
Éffiloché de volaille à la coriandre et au citron confit .....	9.50 €
Suprême de pintade (déglaçé au vinaigre de framboise et poivre de sichuan) .....	10.00 €
Rouleau de pintade au citron confit .....	10.00 €
Finger de volaille au raisin sec et sauce thaï .....	10.00 €

### Porc

Filet mignon aux figues et romarin .....	10.50 €
Mijoté de porc au chorizo .....	9.00 €
Confit de porc à la coriandre .....	9.00 €

### Agneau

Souris d'agneau confite (selon approvisionnement) .....	14.50 €
Epaule d'agneau façon gigot de sept heures .....	11.50 €
Confit d'agneau aux fruits secs et coriandre .....	11.00 €
Navarrin d'agneau .....	10.50 €

### Veau & Bœuf

Rôti de veau en croûte de sésame .....	11.50 €
Pavé de veau mariné à la Provençale .....	14.00 €
Boulettes de bœuf à l'Espelette .....	9.00 €
Pavé de bœuf nature, 3 poivres ou forestier .....	13.50 €



### Accompagnement 2.40 € pièce

1 légume à choisir déjà inclus  
 dans le prix des viandes et poissons !

- Flan de légumes
- Tian façon tatin
- Bottereau Andalou
- Gratin Dauphinois nature ou pistaché
- Pommes dauphines
- Pommes de terres marinées citron romarin
- Purées maison
- Risotto aux croquants de fèves
- Ratatouille
- Poêlée de légumes aux trois saveurs (curcuma, gingembre et coriandre)
- Pomme de terre en robe des champs
- Flan de fenouil confit au parmesan
- Tomate Provençale ou brunoise de ratatouille
- Écrasé de pommes de terre aux giroles



### Fromages

Plateau classique .....	3.00 €
<i>Fromages pasteurisés : Brie, St Nectaire, chèvre</i>	
Plateau affiné Maison Bénéteau (5 sortes maximum) .....	4.00 €
<i>Sélection de l'affineur</i>	
Picking de fromages affinés (Maison Bénéteau) .....	4.00 €
<i>3/4 bouchées</i>	