

Du Boucher

Et pour commander ?

La Carte

Gibiers

Selon approvisionnement

Rôti de dos de biche *selon le cours*
Gigue de chevreuil *selon le cours*
Rôti de sanglier *selon le cours*

Le Veau

Spirale de veau aux cèpes (au kg) 30,50 €
Rôti de veau au Comté et bacon (au kg) 28,20 €

L'Agneau

Gigot d'agneau au beurre maître d'hôtel (au kg) 28,80 €
Délice d'agneau (au kg) 35,00 €
filet d'agneau à la mousse de canard
Couronne d'agneau (au kg) 29,00 €

Le Porc

Filet mignon périgourdin (au kg) 25,50 €
Magret fumé et mousse de canard
Carré de porc ibérique *selon le cours*

Le Conseil de votre boucher



Commandez le plus tôt possible
(jusqu'au 18 Décembre pour Noël et
jusqu'au 24 Décembre pour le réveillon du nouvel an).

Dans chaque commande, nous glisserons les
indications de cuisson de nos spécialités crues.

Pour certains de nos rôtis, la cuisson se fait la veille,
demandez conseil à nos bouchers !



ATTENTION - Le 18 uniquement par téléphone
au 02.41.62.29.63 (taper 1) jusqu'à 14h.

Aucune commande ne sera prise en compte sur
les répondeurs téléphoniques pendant la période des fêtes

La carte est disponible dans nos boutiques
ainsi que sur le site internet. Nous sommes à votre
disposition pour vos questions et vos
commandes. Nous vous donnons un double de
votre bon ou un numéro de commande
CONSERVEZ LE pour le Jour J !



*ATTENTION - Le 18 uniquement par téléphone
au 02.41.62.29.63 (taper 1) jusqu'à 14h.

Aucune commande ne sera prise en compte sur
les répondeurs téléphoniques pendant la période des fêtes

Pour pouvoir vous satisfaire et répondre à vos envies,
Vous pouvez commander jusqu'au 18* décembre
pour Noël et jusqu'au 24 décembre
pour le réveillon du 1er de l'an.

La Table

Et pause déjeuner !

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

2 avenue du Commandant - de - Champagny
49300 Cholet - Tél 02 85 29 52 98

✉ fleurondesmauges@gmail.com

🌐 www.fleuron-traiteur.com



02 41 62 29 63

Les Halles

02 41 62 07 12

Lorsque vous récupérez votre commande,
nous vous donnons toutes les informations
nécessaires à la cuisson (pour la boucherie) ou à la
réchauffe de vos plats (pour le traiteur) ces
informations sont disponibles également sur le site!



Menus de fêtes

2023



Volailles

Dinde fermière des Landes effilée (au kg) 19,50 €
Chapon fermier effilé (au kg) 16,50 €
Mini Chapon (au kg) 17,50 €
Chapon de pintade fermière effilé (au kg) 19,90 €
Poularde fermière effilée (au kg) 14,50 €
Pintade pac (au kg) 13,70 €
Canette pac (au kg) 15,10 €
Caille pac (pièce) 5,00 €

Rôtis

Rôti de chapon morilles & foie gras (au kg) 35,50 €
Rôti de chapon aux figues (au kg) 31,90 €
Rôti de chapon en duxelle de cèpes (au kg) 33,50 €
Rôti de dinde fermière aux morilles & foie gras (au kg) ... 35,50 €
Rôti de pintade aux petits légumes & foie gras (au kg) ... 27,50 €
Rôti de pintade aux cèpes (au kg) 25,90 €
Rôti de canette aux pommes caramélisées (au kg) 27,90 €
Rôti de canette forestière (au kg) 27,90 €

Bœuf

Eleveur « Brémont »

Filet de bœuf (au kg) 50,30 €
Façon tournedos (au kg) 29,20 €
Côte de bœuf (au kg) 29,90 €
Cœur de faux filet (au kg) 41,90 €

Coup de cœur des bouchers

Bœuf Angus

Côte de bœuf (au kg) 46,00 €
Rôti de bœuf (au kg) 51,00 €
Bœuf à fondue (au kg) 56,00 €
Filet de bœuf (au kg) 66,00 €
Pavé de bœuf (au kg) 51,00 €

Le Festoyeur 31,00€

Spirale Nordique
& son coulis jus aigre douce

Dos de lieu, sauce butternut, gingembre & yuzu

&

Risotto moelleux au Parmesan

Pavé de veau aux cèpes et foie gras

&

Bottereau pommes oignons

Gastronomiquement vôtre 37,50€

Opéra de foie gras, gambas et asperges
en gelée cidre & Poire

Coquille de Loup de Mer
& Tombée de choux au curry
(légume inclus dans la coquille)

Rôti de Chapon farci
Morilles et éclats de marrons

&

Flan de pleurotes

Dans nos menus, chaque poisson et chaque viande sont accompagnés d'un légume.

Escapade Gourmande 35,00€

Velouté de Potimarron & St Jacques

Aux croquants de brocolis

Dôme de Merlu cœur fondant

Coulis de carotte au poivre de Madagascar

&

Cratin de légumes d'antan

Magret de canard
et son Glacis de balsamique

&

Moelleux de boulgour et herbes fraîches

Pensez à nous apporter des plats pour contribuer à préserver Madame Planète !

Menu P'tit Gastronomes

Émincé de volaille à la crème
& Pomme dauphine *et sa surprise*

8,50 €



Pour chaque menu adulte complet commandé, nous vous offrons des tapenades à tartiner ainsi qu'une surprise pour les menus enfants !

Pour pouvoir vous satisfaire et répondre à vos envies, n'hésitez pas à commander le plus tôt possible

L'Apéritif

Prélude Gourmand (plateau de 20 pièces : 4 de chaque) 34,00 €

Briochette de Saumon fumé
Mini coupelle de rillauds et jambon de Bourgogne
Sablé Mousse de choux fleur jaune
Tatakis de Patate douce
Entremet crème fromagère et jambon de Parme

Le préambule festif (plateau de 30 pièces : 5 de chaque)..... 45,00 €

Foie Gras à la rhubarbe et pain aux figues
Toast Boudin blanc pommes morilles sur pain colombo
Gougère crème petits pois et Pétoncles
Carpaccio de Saint Jacques
Verrine crème d'épinards

L'Ébauche en chaud (plateau de 20 pièces : 4 de chaque) 37,50 €

Chouquette andouillette
Tartine Campagnarde
Chouquette boudin noir pommes, oignons
Tartelette brandade de poisson curry
Mini tourte légumes

Les Entrées légères en verrine

La Végétarienne 7,80 €

Tartare de Saumon, poisson blanc, tartare de tomates, julienne de carottes, croûtons, graines de courges

Farandole Gourmande 8,50 €

Foie gras et chutney d'oignons rouges doux

Les Classiques du Fleuron

Rillettes de thon (au kg) 22,50 €
Rillettes de saumon (au kg) 36,00 €
Saumon fumé (au kg) 70,00 €
Terrine de St Jacques (au kg) 75,00 €
Foie gras (au kg) 145,00 €
Coquille Saint Antoine (pièce) 12,00 €
Escargots (la douzaine) 17,00 €
Pomme dauphine maison (au kg) 22,50 €
Mini hamburger jambon à l'os apéritif (pièce) 2,20 €

Les plats à la carte

Entrées froides à l'assiette

Spirale Nordique 8,50 €
& son coulis jus aigre douce
Velouté de Potimarron & St Jacques 12,00 €
aux croquants de brocolis
Opéra de foie gras, gambas et asperges 13,00 €
gelée cidre & Poire
Assiette de foie gras & son mesclun gourmand 13,50 €
chutney d'huile d'olive

Poissons avec 1 accompagnement au choix

Dos de lieu 8,50 €
sauce butternut, gingembre & yuzu
Dôme de Merlu cœur fondant 11,00 €
coulis de carotte au poivre de Madagascar
Coquille de Loup de Mer 10,00 €
tombée de choux au curry (légume inclus dans la coquille)

Vianades avec 1 accompagnement au choix

Pavé de veau aux cèpes et foie gras 14,00 €
Rôti de chapon morilles et éclats de marrons 14,50 €
Magret de canard et son glacis balsamique 12,00 €
Rôti de volaille farci 12,00 €

Les Légumes

Flan de pleurotes 2,50 €
Pomme dauphine 2,50 €
Gratin dauphinois 2,50 €
Flans de légumes 2,50 €
Gratin de légumes d'Antan 2,50 €
Bottereau pommes oignons 2,50 €
Tatin d'oignons 2,50 €
Moelleux de Boulgour et herbes fraîches 2,50 €
Risotto moelleux au parmesan 2,50 €
Purée de pomme de terre forestière marquant de champignons 2,50 €

La carte du Charcutier

Pâté en croûte (au kg) 30,00 €
Boudin blanc truffé (au kg) 39,80 €
Boudin blanc nature (au kg) 19,90 €
Boudin blanc pommes & morilles (au kg) 28,60 €
Moelleux du Fleuron (au kg) 26,00 €
Mignon de porc fumé (au kg) 43,00 €
Bœuf séché et fumé aux herbes (au kg) 50,00 €

Découvrez nos nombreuses GALANTINES festives en boutique ...