

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



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.

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.

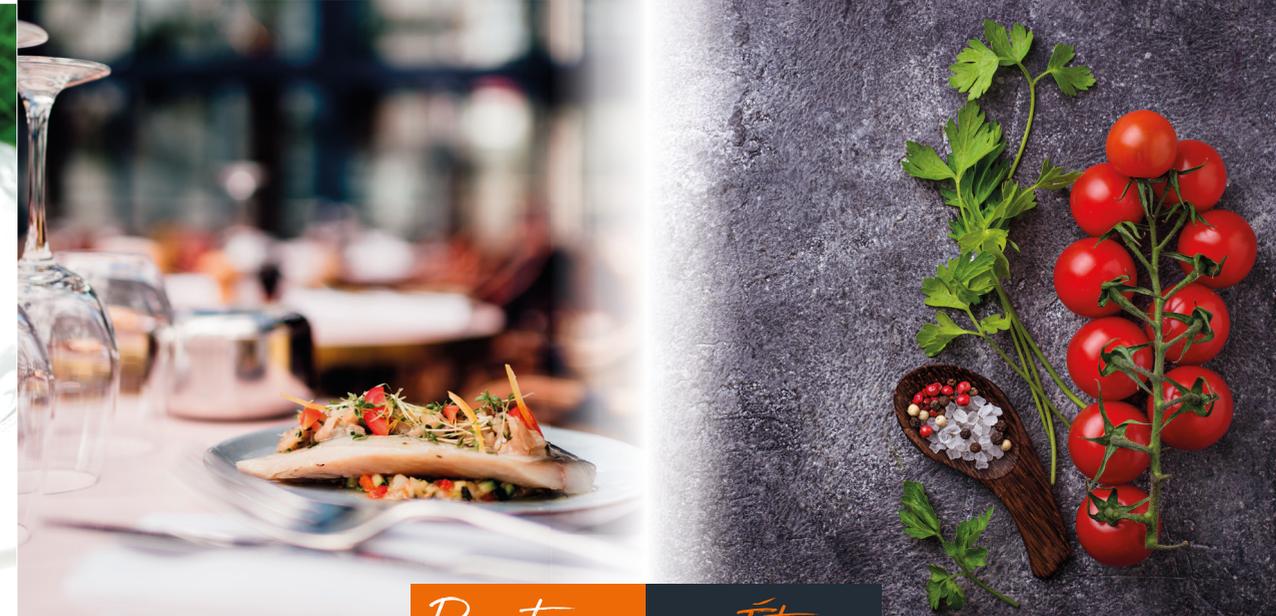
RESSOURCES & ENGAGEMENTS

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"**

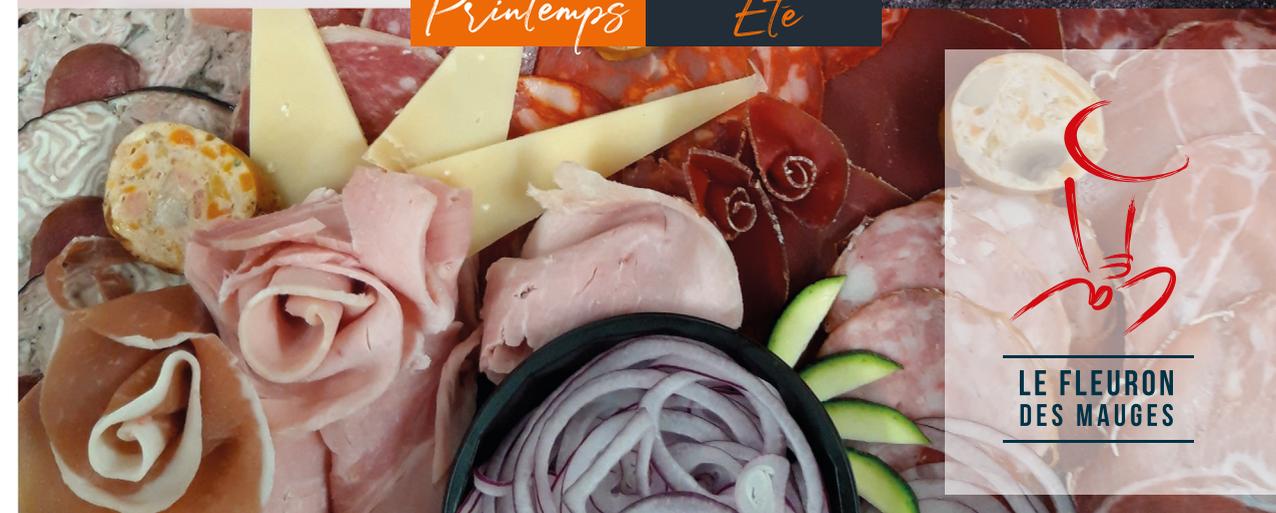


**LE FLEURON
DES MAUGES**



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

Apéritif

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)	2.00 €
Mini rillauds (50 gr/personne)	1.50 €
Planche de charcuteries fines (5 personnes)	25.00 €
Planche de charcuteries & Fromages (5 personnes)	28.00 €

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 sur pain colombo	0.95 €
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 €
Rouleau de rilette de poisson citron vert	1.80 €

Les petits pains (minimum 10 pièces par sorte)

Pain puravita tomates confites, Parme, roquette & chèvre	2.00 €
Puravita foie gras	2.60 €
Briochette de rilette de poisson	2.00 €
Pain au curry & poulet mariné, sauce cocktail	2.00 €
Entremet thon	1.80 €
Entremet parme et crème fromagère aux poires	1.80 €
Hamburger	2.10 €
<i>Végétarien, jambon à l'os, italien, rôti de bœuf, chèvre tapenade, saumon fumé & aneth</i>	

Les verrines & coupelles (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 €
Verrine panna cotta chèvre et jambon de Parme	2.20 €
«Wrap» saumon fumé et courgette	1.80 €
Rouleau de printemps aux légumes	1.60 €
Tataki de patate douce	1.80 €

Desserts maisons

Crème fondante vanille	2.50 €
Panna cotta Fruits rouges	2.50 €
Tiramisu Café	2.50 €

Les mignardises (pièce)

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

Entrées

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 €
Carpaccio de bœuf sur écrasé de pomme de terre	11.00 €
Cannelloni de merlu & croquants de légumes	12.00 €
<i>et son coulis de tomates aux herbes fraîches</i>	
Spirale Nordique (saumon et crème fromagère & épinards)	9.50 €



Verrines ou mini cassolettes

La Végétarienne	7.50 €
<i> cubes d'avocat aux haricots 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 !

Poissons

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 €
Dôme de merlan au marquants de gambas flambées au whisky	10.50 €
Merlu sauce acidulée	11.50 €

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 MUGES**

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

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.

Plats uniques

Parmentier de Bœuf *	8.00 €
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 €
Tajine de veau au citron confit & pommes de terre et fèves	12.50 €
Rougail saucisse & riz	9.50 €
Couscous	12.50 €
Paëlla	11.00 €
Moussaka	11.50 €
Poulet à l'Espagnol	10.50 €
<i>riz, demi cuisse de poulet, porc confit, oignons, poivrons, chorizo, tomates et persil</i>	
Lasagnes de légumes	9.00 €
Wok de légumes asiatiques	9.50 €
<i>nouilles, oignons, courgettes, gingembre, soja et champignons noirs</i>	
Courgettes farcies fromage de chèvre, herbes fraîches et noix	8.00 €

*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 pourrions livrer le plat déjà chaud !

En chaud uniquement à partir de 20 à 25 personnes.
 Si en dessous, frais de 10€ de réchauffe
 en fonction de notre disponibilité



Viandes

Volailles

Rôti de volaille à l'Andalouse	10.50 €
Éfifloché de volaille à la coriandre et au citron confit	9.50 €
Suprême de pintade (déglaçé au vinaigre de framboise et poivre de sichuan)	11.00 €
Rouleau de pintade au citron confit	11.00 €
Finger de volaille au raisin sec et sauce thaï	10.50 €

Porc

Mignon de porc gingembre et orange	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 à la menthe	11.50 €
Confit d'agneau aux fruits secs et coriandre	11.00 €
Navarrin d'agneau	10.50 €

Veau & Bœuf

Rôti de veau façon Saltimbocca à la Romaine	12.00 €
<i>Rôti garni de jambon de Parme et feuille de sauge et poêlé dans son jus</i>	
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 €
Assiette de tartare de bœuf	12.80 €

«coupé au couteau» & ses pommes dauphines



Légumes

Accompagnement 2.50 € 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
- Tatin d'haricots verts sautés à l'ail et au citron & amandes effilées
- 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 girolles

Fromages



Plateau classique	3.10 €
<i>Fromages pasteurisés : Brie, St Nectaire, chèvre</i>	
Plateau affiné Maison Bénéteau (5 sortes maximum)	4.10 €
<i>Sélection de l'affineur</i>	
Picking de fromages affinés (Maison Bénéteau)	4.10 €
<i>3/4 bouchées</i>	