

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) 32,50 €
Rôti de veau au Comté et bacon (au kg) 30,20 €

L'Agneau

Gigot d'agneau au beurre maître d'hôtel (au kg) 30,80 €
Délice d'agneau (au kg) 37,00 €
filet d'agneau à la mousse de canard
Couronne d'agneau 31,00 €

Le Porc

Filet mignon périgourdin (au kg) 28,50 €
Magret fumé et mousse de canard
Filet mignon chèvre, tomates confites (au kg) 27,50 €
Filet mignon petits légumes & Jambon Serrano (au kg) ... 27,50 €
Filet mignon aux fruits (au kg) 27,50 €
Carré de porc Ibérique *selon le cours*

Le Conseil de votre boucher



Commandez le plus tôt possible
(jusqu'au 17 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 !



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

La carte est disponible dans nos boutiques
et 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

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 17* décembre
pour Noël et jusqu'au 24 décembre
pour le jour 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!



LE FLEURON
DES MAUGES

Menus de fêtes

2024



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 €
Poulet de Bresse effilé (au kg) 29,00 €

Rôtis

Rôti de chapon morilles & foie gras (au kg) 36,50 €
Rôti de chapon aux figues (au kg) 32,90 €
Rôti de chapon en duxelle de cèpes (au kg) 34,50 €
Rôti de dinde fermière aux morilles & foie gras (au kg) ... 36,50 €
Rôti de pintade aux petits légumes & foie gras (au kg) ... 28,70 €
Rôti de pintade aux cèpes (au kg) 27,30 €
Rôti de canette aux pommes caramélisées (au kg) 28,90 €
Rôti de canette forestière (au kg) 28,90 €

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 €
Filet de bœuf (au kg) 69,00 €
Faux filet (au kg) 48,00 €

Chambord 33,00€

Panna cotta de Saumon fumé à la betterave
& son coulis de concombres, gingembre et citron vert

Dôme de merlu aux marquants de petits pois
Sauce crustacés

&

Bottereau d'épinards

Filet mignon en croûte de cacahuètes

&

Mousseline butternut

Château de Villandry 36,00€

Crèmeux de petits pois
& Saint Jacques flambées au whisky
& sa gaufrette au thym, marquants de choux fleur jaune

Pavé de Loup de mer
& concassé de noix de pécan
Sauce Saint Jacques

&

Risotto de Pommes de terre Mascarpone

Chapon Fermier farci à l'estragon & Pleurotes

&

Mousseline de patates douces
à la graine de moutarde

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

Versailles 39,00€

Pressé de foie gras et bœuf confit,
pain d'épices du Boulanger

& Crème mangue et bière

Chartreuse de poisson marquants de pétoncles
Sauce à l'orange

&

Flan de fèves et pois gourmands

Pavé de bœuf fumé au bois de hêtre
Sauce vigneronne

&

Tombée de pleurotes & Marrons au poivre de Sishuan

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

Menu P'tit Royaume 8,50 €

Filet de poulet pané
& Pommes dauphines



Pour chaque menu adulte
complet commandé,
nous vous offrons
des tapenades à tartiner !

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

L'Apéritif

Plateau « Le Rampard » (plateau de 20 pièces : 4 de chaque) 36,60 €

Coupelle de compotée d'oignons confits et cubes de butternut & Bleu d'Auvergne
Gaufrette œuf brouillé pétoncles
Toast de duxelle de champignons
Hamburger au canard et pommes
Tataki de bœuf

Plateau « Le Donjon » (plateau de 25 pièces : 5 de chaque) 45,00 €

Blinis de saumon crème aneth
Brochette de saumon façon Yakitori
Gougère Vitelotte
Toast de magret fumé & capres sur pain de campagne
Toast foie gras sur pain figues

« L'Ajour » (plateau chaud de 20 pièces : 4 de chaque à réchauffer) 37,50 €

Chouquette à l'andouillette
Tartine campagnarde
Chouquette boudin noir pommes, oignons
Tartelette de brandade de poisson curry
Mini tourte légumes

Les Entrées légères en verrine

La Végétarienne 7,80 €

Crèmeux de panais aux éclats de noisettes, huile de sésame aux marquants de potiron

Les Classiques du Fleuron

Rillettes de poisson à l'aneth (au kg) 30,00 €
Rillettes de saumon (au kg) 40,00 €
Saumon fumé (au kg) 70,00 €
Terrine de poisson aux marquants de légumes et zeste de citron (au kg) 60,00 €
Foie gras (au kg) 145,00 €
Coquille Saint Antoine (pièce) 12,00 €
Escargots (la douzaine) 18,50 €
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 (restitution des assiettes louées)

Panna cotta de Saumon fumé à la betterave 11,00 €
& son coulis de concombres, gingembre et citron vert
Crèmeux de petits pois et Saint Jacques flambées au whisky 13,00 €
& sa gaufrette au thym, marquants de choux fleur jaune
Pressé de foie gras et bœuf confit, pain d'épices du Boulanger 13,00 €
& Crème mangue et bière
Assiette de foie gras & son mesclun gourmand 13,50 €
chutney de fruits

Poissons (avec 1 accompagnement au choix inclus)

Dôme de Merlu aux marquants de petits pois sauce crustacés 11,00 €
Pavé de loup de mer & concassé de noix de pécan 11,00 €
Sauce Saint Antoine
Chartreuse de poisson marquants de pétoncles 13,00 €
Sauce à l'orange

Viances (avec 1 accompagnement au choix inclus)

Filet mignon en croûte de cacahuètes 11,50 €
Chapon fermier farci à l'estragon et pleurotes 12,50 €
Pavé de bœuf fumé au bois de hêtre sauce vigneronne 13,00 €
Rôti de volaille farci 12,00 €

Les Légumes

Mousseline butternut au cœur chèvre 2,70 €
Risotto pomme de terre et mascarpone 2,70 €
Bottereau d'épinards 2,70 €
Mousseline de patates douces à la graine de moutarde 2,70 €
Risotto crèmeux 2,70 €
Tombée de pleurotes, marrons et poivre de Sichuan 2,70 €
Pommes dauphines 2,70 €
Gratin dauphinois 2,70 €
Flan de légumes 2,70 €
Tatin d'oignons 2,70 €

La carte du Charcutier

Pâté en croûte (au kg) 32,00 €
Boudin blanc truffé (au kg) 39,80 €
Boudin blanc nature (au kg) 19,90 €
Boudin blanc pommes & morilles (au kg) 29,80 €
Mœlleux du Fleuron (au kg) 26,00 €
Mignon de porc fumé (au kg) 46,00 €
Bœuf séché et fumé aux herbes (au kg) 53,00 €

Découvrez nos nombreuses GALANTINES festives en boutique ...