

Médaille
de Bronze
régionale
2015

Pâté de campagne

Médaille
de Bronze
Pays de la
Loire
2016

Foie gras

Médaille
d'Or
Nationale
2016

Saucisse au vin
de vendanges tardives

Médaille
de Bronze
régionale
2017

Saucisson à l'ail

Médaille
d'Argent
régionale
2017

Fromage de tête

Médaille
d'Argent
régionale
2018

Saucisson à l'ail

Médaille
d'Argent
régionale
2018

Saucisse au muscadet

Tous nos plats sont faits maison 

Notre boutique est ouverte
du mardi au jeudi de 8h à 13h30 et 15h30 à 19h
le vendredi et le samedi de 8h à 19h
et le dimanche de 8h à 13h



8, rue de la Bascule
44410 LA CHAPELLE DES MARAIS
02 40 53 20 02
traiteurdesmarais@orange.fr
www.traiteur-des-marais.com



Rejoignez-nous sur Facebook
www.facebook.com/charcuteriedesmarais



Tickets-restaurants acceptés.
Liste des allergènes pouvant être présents dans nos produits: gluten, lait, œuf, sésame, fruits à coque, poisson, crustacés, moutarde, soja. N'hésitez pas à nous signaler toute allergie.

Suggestions de présentation. Textes et photos non contractuels. Prix nets. Sous réserve d'omissions ou d'erreurs typographiques.
Ne pas jeter sur la voie publique. L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.
POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ. WWW.MANGERBOUGER.FR

 xylème com · RCS NANTES 521 802 660 / Mars 2022

La Carte Traiteur

Tous nos plats sont faits maison 



AMUSE-BOUCHES



PLATEAU DE VERRINES (12 pièces) 26.00€
*Merlu aux herbes, crevettes marinées et guacamole,
poulet au curry et ratatouille*

PLATEAU DE TOASTS VARIÉS (30 pièces)..... 19.00€
*Rillettes de thon, mousse de canard et figues,
saumon fumé et ciboulette, effiloché de rosette et cornichons,
jambon de pays et gouttes de poivrons*

PLATEAU DE NAVETTES (25 pièces)..... 21.00€
*Surimi mayonnaise, mousson de canard, œuf mimosa,
jambon beurre et cornichons, saumon mayonnaise*

L'ASSIETTE APÉRO (8-10 personnes)..... 23.50€
*1 petit briéron tranché, 1 baguette p'tit sec tranchée,
½ langouille tranchée, ½ filet mignon tranché*

PAIN SURPRISE (8-10 personnes) 35.00€
*Rillettes de thon, mousse de canard,
saucisson à l'ail, rosette, saumon fumé*

L'ASSIETTE DE WRAPS (25 pièces)..... 21.00€
Chorizo, poulet, légumes, bœuf de Brière

PLATEAU GOURMAND (30 pièces)..... 29.00€
*5 toasts rosette cornichons, 5 tartines de rouget,
5 wraps chorizo, 5 tartines de poulet moutarde,
5 navettes au thon, 5 cuillères avocat et crevettes*

PLATEAU APÉRO CHAUD (35 pièces)..... 26.00€
*Mini croque-monsieur, mini feuilleté saucisse, mini pizza,
mini quiche lardons*

ENTRÉES FROIDES

Nos assiettes présentées

TERRE ET MER..... 10.50€
*Saumon fumé et sa sauce ciboulette, foie gras de canard
avec son chutney, toasts et salade*

FOIE GRAS..... 7.80€
Foie gras, chutney, toasts et salade

SAUMON FUMÉ..... 7.00€
Saumon fumé, sauce ciboulette, blinis et salade

TERRINE DE POISSON..... 6.00€
Terrine de poisson, sauce ciboulette et salade

CARPACCIO DE BŒUF DE BRIÈRE..... 7.50€

À la part

COQUILLE DE SAUMON 4.30€

COQUILLE DE SURIMI 3.90€

**COQUILLE DE MACÉDOINE
ET SAINT JACQUES POÊLÉES AU CURRY 5.50€**

Tous nos plats sont faits maison 



ENTRÉES CHAUDES

À la part

GRATIN DE LA MER	6.00€
<i>Saumon, gambas, saint Jacques</i>	
COQUILLE SAINT JACQUES À LA BRETONNE	5.10€
MARMITE PETIT BATEAU	5.90€
<i>Saint Jacques, gambas, poireaux et lardons</i>	
GRATIN DE L'OCÉAN	6.20€
<i>Saint Jacques, lotte, et gambas</i>	

POISSONS

FILET DE SANDRE <i>au sancerre</i>	8.70€
MILLE FEUILLE DE MERLU <i>tomates basilic</i>	8.20€
FILET DE BAR <i>sauce citron</i>	9.50€
LOTTE <i>façon blanquette</i>	9.50€
PAVÉ DE SAUMON <i>fondue de poireaux</i>	8.60€

Accompagnements

Risotto à la tomate	2.30€
Flan de légumes d'Antan	1.90€
Tatin du soleil	2.50€
Riz pilaf	1.50€



VIANDES

RÔTI DE VEAU	7.50€
<i>sauce forestière</i>	
BROCHETTE DE FILET MIGNON	7.20€
<i>sauce miel ou cidre</i>	
JOUE DE PORC	8.10€
<i>façon bourguignonne</i>	
RÔTI DE PORC	7.00€
<i>au caramel</i>	
MAGRET DE CANARD	7.80€
<i>poivre vert ou groseilles</i>	
SUPRÊME DE PINTADE FERMIÈRE	7.50€
SAUTÉ DE VOLAILLE AU CURRY	7.20€

Tous nos plats sont faits maison 

Accompagnements

Gratin de légumes	2.60€
Gratin dauphinois.....	2.30€
Pommes de terre Sarladaise.....	2.50€
Pommes dauphines	2.50€
Pommes de terre grenailles rôties	2.00€
Purée de patates douces	2.20€
Poêlée de légumes d'antan.....	2.30€



BUFFETS

LE CONVIVAL 13.00€

Assortiment de salades au choix, jambon blanc,
jambon sec, saucisson sec, andouille, pâté, rillettes,
beurre, cornichons
Rôti de porc, rôti de bœuf, mayonnaise, moutarde et chips
Pain
Tarte aux pommes

ASSORTIMENT DE SALADES AU CHOIX 4.10€

Salade mexicaine, salade de riz avocat crevettes,
piémontaise au jambon ou au thon, carottes râpées,
serpentine, salade César, taboulé, riz au thon, coleslaw,
beauceronne, macédoine au surimi, pâtes norvégiennes

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES 4.20€

Jambon blanc, jambon sec, saucisson sec,
langouille, saucisson à l'ail, pâté, rillettes,
beurre, cornichons

ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES 4.50€

Rôti de bœuf, rôti de porc, poulet,
mayonnaise, moutarde et chips

PLATEAU REPAS 11.00€

Piémontaise et taboulé
Rôti de bœuf, poulet et salade de choux chinois
Pâté, jambon sec, rosette, beurre et cornichons
Fromage, pain
Couverts, serviettes

Tous nos plats sont faits maison 

PLATS À PARTAGER

Nos prix sont à la part et par personne

COCHON DE LAIT AVEC SAUCE,
POMMES DE TERRE GRENAILLES
OU GRATIN DAUPHINOIS 11.50€

PARMENTIER DU TERROIR ET SA SALADE VERTE 7.50€

TARTIFLETTE ET SA SALADE VERTE 7.50€

COUSCOUS ROYAL
(3 VIANDES : POULET, MERGUEZ, AGNEAU) 9.80€

PAËLLA 9.00€

JAMBALAYA 8.10€

ROUGAILLE AUX 2 SAUCISSES 7.80€

JAMBON À L'OS ET SON GRATIN DE LÉGUMES 8.00€



DESSERTS

PLATEAU DE FROMAGE Brie, emmental, chèvre, curé nantais, beurre 3.30€

TARTE AUX POMMES 1.15€ ÎLE FLOTTANTE 1.95€

TARTE AUX POIRES AMANDINES . 1.50€ CRÈME BRÛLÉE 1.95€

TARTE AU CITRON 1.30€ MOUSSE AU CHOCOLAT 1.55€