

CHARCUTIER
TRAITEUR

Michaël Delogé

19, rue Bourbon – 86100 CHATELLERAULT
Tél. 05 49 21 04 87 – Fax 05 49 85 98 95

Nos petits Cocktails

Pour accompagner vos apéritifs, pots de départ et occasions divers ...

Cocktail apéritif à 4€40

7 pièces par personne

2 Pain surprise charcuterie

2 Canapés assortis

1 Mini rillon

1 Mini brochette

1 Profiterole fromagère

(Pour un minimum de 30 personnes)



Profiterole
Fromagère

Cocktail apéritif à 7€80

5 pièces prestiges par personne

1 Toast au foie gras de canard

1 Verrine petits pois à la menthe

1 tartelette de poisson au
tandoori

1 Mini cuillère chinoise

1 Toastinette saumon/concombre

(Pour un minimum de 10 personnes)

Cocktail apéritif à 4€60

7 pièces par personne

Cochonnaille apéro

(Saucisson sec, ail, andouille et chorizo)
(1 tranche par personne)

1 Mini cuillère cocktail crevettes

1 Mini pizza

1 Profiterole fromagère

(Pour un minimum de 10 personnes)

Cocktail apéritif à 6€90

8 pièces par personne

Légumes croquants

Avec sauces cocktail, citron
et mayonnaise

4 Petits fours salés

3 Petits fours sucrés assortis

(Pour un minimum de 10 personnes)

Légumes croquants



Cocktail apéritif à 4€70

7 pièces par personne

2 Pain surprise mélangé

2 Canapés assortis

3 Petits fours sucrés assortis

(Pour un minimum de 30 personnes)



Navette garnie

Cocktail apéritif à 5€20

6 pièces par personne

2 Brioche au crabe

2 Canapés assortis

1 Navette aux crudités

1 Guimauve au parmesan

(Pour un minimum de 15 personnes)

CHARCUTIER
TRAITEUR

Michaël Delogé

19, rue Bourbon – 86100 CHATELLERAULT
Tél. 05 49 21 04 87 – Fax 05 49 85 98 95

Nos Cocktails dînatoires ou déjeunatoires

Pour vos repas de famille, réunions de travail ...

Cocktail à 13€95

14 pièces par personne

4 Petits fours apéritifs

1 Mini rillon

1 Mini coquille de pétoncles

1 Mini assiette carpaccio de saumon

1 Verrine de velouté de courgettes

1 Mini assiette carpaccio de boeuf

1 Mini fourchette de guimauve au parmesan

1 Mini crème brûlée

1 Verrine douceur chocolat blanc et agrumes

2 Petits fours sucrés

(Pour un minimum de 10 personnes)



Cocktail à 15€80

13 pièces par personne

1 Toastinette de saumon frais et concombre

1 Toast au foie gras

1 Tartelette de poisson au tandoori

1 Mini assiette tomate/mozarella

1 Mini cuillère Chinoise

1 Verrine petits pois à la menthe

2 Canapés assortis

1 Profiterole fromagère

1 Verrine polenta aux fruits rouges

1 Verrine de tiramisu au café

2 Petits fours sucrés

(Pour un minimum de 10 personnes)

CHARCUTIER
TRAITEUR

Michaël Delogé

19, rue Bourbon – 86100 CHATELLERAULT
Tél. 05 49 21 04 87 – Fax 05 49 85 98 95

Nos Cocktails dînatoires ou déjeunatoires

Pour vos repas de famille, réunions de travail ...

Cocktail à 16€50

15 pièces par personne

1 verrine légère

(Légumes, crème fouettée, œuf de truite et saumon fumé)

1 Mini sandwich club

(Jambon, tomate, œuf, sauce cocktail)

1 Mini sandwich à la tartinade de crabe

1 Navette rôti de porc sauce tartare

1 Navette aux crudités sauce citron

1 verrine guacamole/ tomate confite/chorizo

4 Pain surprise charcuterie et fromage

1 Toast fromage de chèvre/brie

4 Petits fours sucrés

(Pour un minimum de 10 personnes)

Verrine légère



Cocktail à 17€50

14 pièces par personne

1 Verrine de tartare de saumon

1 Mini assiette de haddock mariné à l'aneth

1 Verrine de choux fleur au cumin

1 Mini assiette de volaille à la roquette

1 Navette rôti de bœuf moutarde fine

1 Navette mousse de canard

1 Mini brochette assortie

1 Mini verrine toastinette chèvre /poivrons

1 Toast brie/raisin

1 Mini verrine de mousse chocolat

1 Mini dôme de fruits acidulés

3 Petits fours sucrés

(Pour un minimum de 10 personnes)



Verrine sucrée

CHARCUTIER
TRAITEUR

Michaël Delogé

19, rue Bourbon – 86100 CHATELLERAULT
Tél. 05 49 21 04 87 – Fax 05 49 85 98 95

Nos plateaux repas

16 variétés

Nos plateaux repas sont à commander deux jours à l'avance.

La livraison est gratuite à Châtellerault pour un minimum de 10 plateaux.

Les serviettes et les couverts jetables sont compris dans les tarifs.

PLATEAU RANDONNÉE

A 8€25 TTC

Assortiment de crudités

Ou charcuterie

Poulet rôti ou rosbif ou rôti de porc

Salade verte ou chips

Fromage

Dessert du jour

Pain compris

PLATEAU COPAIN

A 10€15 TTC

Médailillon de saumon

Avec Macédoine

Rôti de boeuf avec chips

Salade verte

Fromage

Dessert du jour

Pain compris



Plateau Sud-ouest

PLATEAU VEGETARIEN

A 10€35 TTC

Salade Niçoise géante
aux œufs mollets

Salade fromagère
(Brie, st Nectaire, chèvre, Emmental)

Dessert du jour

Pain compris

PLATEAU ECO

A 10€75 TTC

Salade de pâtes tricolores
(surimi, tomate, pâtes...)

Emincé de rillons

Salade verte

Fromage

Dessert du jour

Pain compris

CHARCUTIER
TRAITEUR

Michaël Delogé

19, rue Bourbon – 86100 CHATELLERAULT
Tél. 05 49 21 04 87 – Fax 05 49 85 98 95

Nos plateaux repas

16 variétés

Nos plateaux repas sont à commander deux jours à l'avance.

La livraison est gratuite à Châtellerault pour un minimum de 10 plateaux.

Les serviettes et les couverts jetables sont compris dans les tarifs.

PLATEAU GOURMAND

A 11€45 TTC

Avocat garni copieusement

Jambon à l'os
et jambon de pays
Salade de haricots verts

Fromage

Dessert du jour

Pain compris

PLATEAU POTAGER

A 11€95 TTC

Salade d'endives aux lardons

Jambonneau charcutier

Légumes cuisson à l'Anglaise
(Brocolis, carottes, haricots..)

Fromage

Dessert du jour

Pain compris



Plateau randonnée

PLATEAU MINCEUR

A 13€55 TTC

Terrine de légumes
Sauce minceur

Emincé de blanc de volaille

Carottes et concombre

Fromage blanc frais

Dessert du jour

Pain compris

PLATEAU GOURMET

A 13€70 TTC

Salade d'agrumes
(Pamplemousse rose, pamplemousse jaune, orange,
ananas et crevettes)

Méli mélo de poissons fins
aux fines herbes

Fromage

Dessert du jour

Pain compris

CHARCUTIER
TRAITEUR

Michaël Delogé

19, rue Bourbon – 86100 CHATELLERAULT
Tél. 05 49 21 04 87 – Fax 05 49 85 98 95

Nos plateaux repas

16 Variétés

Nos plateaux repas sont à commander deux jours à l'avance.

La livraison est gratuite à Châtellerault pour un minimum de 10 plateaux.

Les serviettes et les couverts jetables sont compris dans les tarifs.

PLATEAU DU SUD OUEST

A 13€70 TTC

Méli mélo de salade
avec gésiers émincés
et mousson de canard sur toast

Magret de canard en éventail
Salade de brocolis
et champignons

Fromage

Dessert du jour

Pain compris



PLATEAU ITALIEN

A 13€70 TTC

Chiffonnade de mortadelle
et saucisson Italien

Tomate Mozarella

Salade Dispasta Valentina
(tomate confite, jambon cru, pâtes..)

Fromage

Tiramisu

Pain compris

PLATEAU NICOIS

A 14€60 TTC

Assortiment de terrines

Gigot d'agneau

Ratatouille

Fromage

Dessert du jour

Pain compris

PLATEAU AMSTERDAM

A 14€60 TTC

Duo de crevettes et moules
sauce mousseline

Terrine de la mer

Salade Hollandaise

Fromage

Dessert du jour

Pain compris

CHARCUTIER
TRAITEUR

Michaël Delogé

19, rue Bourbon – 86100 CHATELLERAULT
Tél. 05 49 21 04 87 – Fax 05 49 85 98 95

Nos plateaux repas

16 Variétés

*Nos plateaux repas sont à commander deux jours à l'avance.
La livraison est gratuite à Châtellerault pour un minimum de 10 plateaux.
Les serviettes et les couverts jetables sont compris dans les tarifs*

PLATEAU MARIN

A 17€10 TTC

Salade de perles avec avocat

Gambas marinées à l'aneth
et à la coriande

Julienne croquante
de courgettes et carottes

Fromage

Dessert du jour

Pain compris

PLATEAU PECHEUR

A 17€80 TTC

Marinade de pétoncles
aux aromates

Dos de cabillaud
au tartare de tomates
Saumon mariné

Fromage et sa verdure

Dessert du jour

Pain compris

PLATEAU FESTIF

A 18€50 TTC

Foie gras de canard
avec sa confiture d'échalotes et ses toasts

Œuf Norvégien
(fond d'artichaut, œuf mollet, saumon fumé)

Salade aux noix et tomates cerises

Fromages affinés

Dessert du jour

Pain compris

PLATEAU PRESTIGE

A 20€55 TTC

Foie gras de canard
Saumon fumé

Filet de canette au miel et épices
Avec fruits braisés

Salade aux croutons

Fromages affinés

Dessert du jour

Pain compris