

Un cadeau pour chaque commande



# Réveillons les saveurs!

Carte 2022

Menu  
avec votre dessert inclus  
à partir de 24€

## Les apéritifs festifs

Nos pains surprises (60/70 pièces environ)

Pain Campagnard	28,00
<i>Rosette/cornichon, jambon cru/noix, jambon cuit fumé/moutarde et comté, rillette/griottes</i>	
Pain Landais	30,00
<i>Rillette de canard, beurre de foie gras/figue, rôti de canard, canard fumé/roquette</i>	
Pain Marin	28,00
<i>Saumon à l'aneth, tartare de Saint-Jacques, truite fumée, mousse de truite aux amandes</i>	

Nos mini-sandwichs et amuse-bouches (la pièce)

Wrap poulet curry	1,10	Verrine de saumon / avocat	1,40
Wrap végétarien	1,10	Verrine de Saint-Jacques / écrevisse	1,40
Moricette franc-comtoise	1,50	Burger foie gras	1,40
Moricette truite fumée	1,50	Mini-pizza multisorte	1,00
Moricette brési Morbier	1,50	Allumette au fromage	0,90
Canapé foie gras	1,30	Feuilleté saucisse	1,00
Canapé saumon fumé	1,30		

## Les entrées

Entrées froides (sur plat décoré)

Tartare de saumon sur lit d'avocat	la part 7,30
Terrine de sandre aux écrevisses	la part 6,50
Terrine de truite aux amandes	la part 6,50
Saumon farci et sa garniture	la part 7,50
Demi queue de langouste garnie	la pièce 30,00
Coquille océane au crabe et aux crevettes	la part 4,50

Entrées chaudes

Coquille Saint-Jacques et fruits de mer à gratiner 15' à 180°C	la part 6,80
Feuilleté d'escargot aux morilles 15' à 180°C	la part 9,50
Cassolette d'escargot au Savagnin 12' à 15' à 180°C	la part 10,00
Escargot au beurre persillé 12' à 15' à 180°C	la 1/2 douzaine 8,50
Vol-au-vent à l'émincé de chapon 15' à 180°C	la part 7,80
Demi caille désossée aux giroules et au foie gras	la part 10,00
Croûte aux morilles et ses petits feuilletés <i>réchauffer lentement dans une casserole</i>	la part 10,50
Croûte aux champignons forestiers <i>réchauffer lentement dans une casserole</i>	la part 9,50



## Nos viandes de Noël et de fin d'année Accompagnées de leur garniture de légumes comprise

Nos viandes sont accompagnées d'un gratin dauphinois et d'une brochette de légumes

Suprême de chapon <sup>(1)</sup> sauce morilles et vin jaune 12' à 15' à 150°	la part 16,90
Suprême de chapon <sup>(1)</sup> sauce écrevisse 12' à 15' à 150°	la part 15,50
Rôti de chapon <sup>(1)</sup> sauce forestière 10' à 150°	la part 12,50
Magret ou filet de canard <sup>(1)</sup> aux cèpes persillés 8' à 10' à 150°	la part 19,90
Magret ou filet de canard <sup>(1)</sup> à l'orange 8' à 10' à 150°	la part 16,90
Entrecôte de veau <sup>(1)</sup> rôti sauce écrevisse 8' à 150°	la part 16,90
Pavé de bœuf <sup>(1)(2)</sup> filet sauce morilles et vin jaune 7' à 150°	la part 22,50
Pavé de cerf <sup>(1)</sup> sauce aux myrtilles 10' à 150°	la part 15,90
Pavé cerf <sup>(1)</sup> sauce morilles et vin jaune 10' à 150°	la part 19,90

Le temps de réchauffage est à surveiller. Avant de servir, bien vérifier que le met est chaud à cœur.

Gratin dauphinois : 18'

<sup>(1)</sup> Suivant arrivage

<sup>(2)</sup> Bœuf charolais

## Les poissons et leurs garnitures

Nos poissons sont accompagnés d'un pavé de risotto aux champignons et d'un flan de courgette aux épices douces

Filet de truite belle comtoise, sauce aux truffes 8' à 150°	la part 15,00
Escalope de truite saumonée à la crème de citronnelle 6' à 7' à 150°	la part 17,50
Corolle de sole farcie, sauce normande 11' à 150°	la part 15,50
Dame de saumon d'Écosse poêlé, sauce armoricaine 8' à 150°	la part 17,50

Le temps de réchauffage est à surveiller. Avant de servir, bien vérifier que le met est chaud à cœur.

Risotto : de 18' à 25' suivant la taille de votre barquette - Flan de courgette : 10' à 15'

## Desserts festifs

Bûche chocolat framboise <sup>(3)</sup>	la part 4,50
Bûche chocolat blanc passion <sup>(3)</sup>	la part 4,50
Framboisier	la part 4,20
Tiramisu	la part 3,90

<sup>(3)</sup> Vendues au minimum pour 4 personnes

La carte traiteur de vos fêtes est disponible à la boutique et sur le site internet <https://lechavot.fr>

# Les menus complets avec dessert inclus

Terrine de truite aux amandes sauce cocktail

Rôti de chapon sauce forestière

Gratin dauphinois

Noël : Bûche chocolat framboise

Nouvel An : Framboisier



Foie gras de canard et son chutney mangue passion

Feuilleté d'escargot aux morilles

Entrecôte de veau rôti et son coulis d'écrevisse

Écrasé de pomme de terre - Flan de courgette au curry

Noël : Bûche chocolat framboise

Nouvel An : Framboisier



Les commandes seront enregistrées  
jusqu'au 22 décembre 18h (pour Noël)  
et jusqu'au 30 décembre 12h (pour Nouvel an).

Dans la limite des stocks disponibles

UNE CUISINE PARTAGÉE  
- DEPUIS 2000 -

*Le Charot*  
TRAITEUR



*Le Charot*  
RESTAURANT

18-24 rue Pierre Vernier (à droite de la mairie)  
25290 ORNANS  
Tél. 03 81 62 49 83 ou 03 81 62 25 23

Fêtes - Repas associatifs - Banquets - Mariages...

Accepte Ticket Restaurant® et Chèques-Vacances.