

MENUS DE Fêtes

Nos menus de fêtes sont valables aux tarifs indiqués du 22 au 31 décembre 2026.

Pour Noël, les commandes devront être passées au plus tard le vendredi 18/12.

Si vous souhaitez commander pour le Nouvel an, merci de nous transmettre votre demande au plus tard le 24/12.

Les 24/12 et 31/12, le retrait des commandes se fera de 10h et 16h à notre laboratoire.
Possibilité de livraison à partir de 37.00 € TTC.

Nous serons fermés les 25 décembre 2026 et 01 janvier 2027.

Pour toute autre information ou pour transmettre votre commande, nous sommes disponibles par téléphone au 02 47 85 20 30, par mail : contact@chevaliertraiteur.fr ou via l'onglet « devis » de notre site internet.

CHEVALIER
Traiteur

CHEVALIER
Traiteur

MENUS DE Fêtes

FORMULES APÉRITIVES

Cocktail à emporter

Commande pour 4 personnes minimum.

Cocktail 6 pièces - 9.90 € TTC/personne

Miroir foie gras, porto rouge, hibiscus, pain d'épices
Gourmand de volaille, pointe d'agrumes et piment d'Espelette
Pince de carotte jaune, tarama blanc et poutargue
Sifflet de vitelotte, crevette marinée au saté
Finger de polenta, crème de courge et sel fumé

Pièce chaude : Mini croque des sous-bois

Cocktail 10 pièces - 16.50 € TTC/personne

Mousseline de saumon en coque
Tuile au parmesan
Miroir foie gras, porto rouge, hibiscus, pain d'épices
Gourmand de volaille, pointe d'agrumes et piment d'Espelette
Pince de carotte jaune, tarama blanc et poutargue
Sifflet de vitelotte, crevette marinée au saté
Finger de polenta, crème de courge et sel fumé

Pièces chaudes :
Mini croque des sous-bois
Mini samossa légumes
Bonbon de homard jambon Ibérico

A partager

Terrine de foie gras de canard (6 pers) 350gr net Marmelade de figues, croustilles raisins noisettes	**58.00 € TTC /unité**
Terrine de foie gras de canard (10 pers) 500gr net Marmelade de figues, croustilles raisins noisettes	**75.00 € TTC /unité**
Saumon bio d'Ecosse (10 tranches de 50 gr)	**48.00 € TTC /unité**

Commande à emporter - prix net TTC - conditionnement jetable
Végétarien

CHEVALIER
Traiteur

MENUS DE Fêtes



Cocktail dinatoire

25 pièces - 45 € TTC/personne

Commande pour 4 personnes minimum.

Les pièces salées

Cuillère de St Jacques marinée aux agrumes
Mousseline de saumon en coque
Miroir foie gras, porto rouge, hibiscus, pain d'épices

Verrine de cappuccino de betterave
Gourmand de volaille, pointe d'agrumes et piment d'Espelette
Finger de polenta, crème de courge et sel fumé
Tuile au parmesan

Pince carotte jaune, tarama blanc et poutargue
Cuillère de guacamole, poulpe et yuzu
Sifflet de vitelotte, crevette marinée au saté

A partager :

Le foie gras de canard maison, croustilles noisette raisin (2 pièces)
Le saumon bio d'Ecosse, pain au levain (2 pièces)
Plateau de fromages affinés, pain aux noix (équivalence 3 pièces)

Les pièces chaudes :

Mini croque des sous-bois
Mini samossa légumes
Bonbon de homard jambon Ibérico

Les pièces sucrées

Brochette de fruits frais
Succès framboise, chocolat basilic
Tartelette caramel et fleur de sel
Mini macaron pistache
Verrine de crème forte en chocolat

Commande à emporter - serviettes jetables / cuillères moka / fourchettes jetables comprises
Prix net TTC par personne - conditionnement jetable
Végétarien

CHEVALIER
Traiteur

MENUS DE Fêtes

Cocktail dinatoire - enfant

20 pièces - 26 € TTC/personne

Les pièces salées

Navette mousse de foie gras (1)
Canapés saumon fumé (2)
Canapés jambon (2)
Canapés saucisson (2)
Coupe de légumes crus (2)

Les pièces chaudes :

Mini burger (2)
Mini croque-Monsieur (2)
Feuilletés saucisse (2)

Les pièces sucrées

Tuile au carambar (1)
Tartelette citron (1)
Macaron framboise (1)
Sucette chocolat caramel (1)
Brochette de guimauve (1)



Commande à emporter - serviettes jetables / cuillères moka / fourchettes jetables comprises
Prix net TTC par personne - conditionnement jetable
Végétarien

CHEVALIER
Traiteur

MENUS DE Fêtes



A la carte

Les entrées

Foie gras de canard mi-cuit maison (50gr), — 15.00 € TTC
Chutney de courge, butternut et orange, praliné graines de courge, brioche

Gravelax de saumon mariné à la betterave, — 16.00 € TTC
Tuile de sarrasin, réduction xérès et aneth, betterave crue en copeaux

Biscuit de sandre et st jacques, œufs de hareng fumé, — 18.00 € TTC
Crème citronnée à l'huile de noisette

Entrée chaude
Cocotte de velouté de châtaignes, ravioles truffées et champignons — 16.00 € TTC

Les plats

Tourte de fruits de mer (pétoncles, crevettes et moules) — 18.00 € TTC
Coulis de crustacés

Brochette de lotte, crème safranée au Champagne — 20.00 € TTC
Panais en deux façons

Turbot rôti à la feuille de laurier, arôme truffe — 22.00 € TTC
Risotto crémeux aux pleurotes

Cocotte de Bourguignon de légumes anciens, Halloumi grillé — 16.00 € TTC
Pommes Charlotte fondantes

Suprême de Chapon aux éclats de pistaches — 16.00 € TTC
Mini légumes glacés, sauce au miel, cuisine de fèves et marrons

Tournedos de bœuf, sauce Périgueux — 18.00 € TTC
Ravioles de foie gras et légumes rôtis

Belle côte de veau, sauce morilles — 20.00 € TTC
Tatin d'oignons rouge et sifflet de légumes oubliés

Commande à emporter - prix net TTC par personne - conditionnement jetable

Végétarien

CHEVALIER
Traiteur

MENUS DE Fêtes



Menu 2 plats

60 € TTC/personne

Commande pour 4 personnes minimum - Choix unique pour l'ensemble des convives

Pièces cocktail salées (10)
Mousseline de saumon en coque
Tuile au parmesan
Miroir foie gras, porto rouge, hibiscus, pain d'épices
Gourmand de volaille, agrumes et piment d'Espelette
Pince de carotte jaune, tarama blanc et poutargue
Sifflet de vitelotte, crevette marinée au saté
Finger de polenta, crème de courge et sel fumé

Pièces chaudes :
Mini croque des sous-bois
Mini samossa légumes
Bonbon de homard, jambon Ibérico

Biscuit de sandre et St Jacques, œuf de hareng fumé,
Crème citronnée à l'huile de noisette
Ou
Foie gras de canard mi-cuit maison, chutney de courge butternut et orange,
Praliné, graines de courge, brioche
Ou
Cocotte de velouté de châtaignes,
Ravioles truffées et champignons
***
Brochette de lotte, crème safranée au Champagne, panais en deux façons
Ou
Suprême de Chapon aux éclats de pistaches, sauce au miel,
Mini légumes glacés, cuisine de fèves et marrons
Ou
Belle côte de veau sauce morilles, tatin d'oignons rouge
Sifflet de légumes oubliés
***
Salade de jeunes pousses et duo de fromages affinés
***
La Bûche Tourangelle « Nicolas Léger »
(Biscuit noisette, pommes façon tatin, caramel et mousse vanille - Bûche de 4 et 6 personnes)
Ou
La Bûche Concorde « Chocolatière », crème infusée à la vanille Bourbon
(Meringue au chocolat, mousse chocolat – dessert sans gluten - Bûche de 4 et 6 personnes)
Ou
Le Clémentine Marrons, crème vanille-Cointreau (dessert individuel)
(Croustillant vanille-amandes, biscuit moelleux châtaigne, broyé clémentine confite, crémeux marron, mousse vanille)

Petit pain, pains spéciaux

Commande à emporter - prix net TTC par personne - conditionnement jetable
Végétarien

CHEVALIER
Traiteur

MENUS DE Fêtes

Menu 3 plats

70 € TTC/personne

Commande pour 4 personnes minimum - Choix unique pour l'ensemble des convives

Pièces cocktail salées (6)
Miroir foie gras, porto rouge, hibiscus, pain d'épices
Gourmand de volaille, agrumes et piment d'Espelette
Pince de carotte jaune, tarama blanc et poutargue
Sifflet de vitelotte, crevette marinée au saté
Finger de polenta, crème de courge et sel fumé

Pièce chaude :
Mini croque des sous-bois

Gravelax de saumon mariné à la betterave, tuile de sarrasin, réduction xérès et aneth
Crème citronnée à l'huile de noisette

Ou

Foie gras de canard mi-cuit maison, chutney de courge butternut et orange,
Praliné, graines de courge, brioche

***

Tourte de fruits de mer (pétoncles, crevettes et moules),
Coulis de crustacés

Ou

Turbot rôti à la feuille de laurier, arôme truffe,
Risotto crémeux aux pleurotes

***

Tournedos de bœuf sauce Périgueux,
Ravioles de foie gras et légumes rôtis

Ou

Suprême de Chapon aux éclats de pistaches, sauce au miel,
Mini légumes glacés, cuisine de fèves et marrons

***

Salade de jeunes pousses et duo de fromages affinés

***

La Bûche Tourangelle « Nicolas Léger »
(Biscuit noisette, pommes façon tatin, caramel et mousse vanille- Bûche de 4 ou 6 personnes)

Ou

La Bûche Concorde « Chocolatière », crème infusée à la vanille Bourbon
(Meringue au chocolat, mousse chocolat – dessert sans gluten - Bûche de 4 ou 6 personnes)

Ou

Le Clémentine Marrons, crème vanille-Cointreau (dessert individuel)
(Croustillant vanille-amandes, biscuit moelleux châtaigne, broyé clémentine confite, crémeux marron, mousse vanille)

Petit pain, pains spéciaux

Commande à emporter - prix net TTC par personne - conditionnement jetable

Végétarien

CHEVALIER
Traiteur

Coffrets cadeaux
2026

GOURMET - 70 € TTC/coffret

1 terrine de foie gras de canard maison - 350 gr.
Marmelade de figues

1 coffret de chocolats - 130 gr.
La Chocolatière

1 bouteille de Montlouis pétillant brut
La Taille aux Loups

PRESTIGE - 110 € TTC/coffret

1 terrine de foie gras de canard - 350 gr.
Marmelade de figues

1 saumon bio d'Ecosse (10 tranches de 50 gr.)
Moulin du Couvent

1 coffret de chocolats - 130 gr.
La Chocolatière

1 bouteille de Montlouis pétillant brut
La Taille aux Loups





Commande à emporter - prix net TTC par coffret