

## Menu Festif à 33€:

- Pressé de canard à l'armagnac.
- Filet lieu noir snacké au champagne.
- Dodine de pintade farcie, bolets et cèpes.
- Poêlée pommes de terre ratte rôties, mélange forestier et marrons étuvés.



## Menu Gourmand 38€

- Duo foie gras maison au porto, carpaccio de truite fumée.
- Cassolette saint jacques, cabillaud rôti, quenelles sauce crustacé.
- Fondant de chapon au chablis sauce morille.
- Poêlée pommes de terre rattes rôties, mélange forestier et marrons étuvés.

---

Traiteur Choné vous présente ses meilleurs vœux!

Traiteur Choné  
Daniel  
Dépliant des fêtes de fin d'année 2025-2026  
Commande au:  
**06.08.62.63.76**  
Ou  
[danielchone@wanadoo.fr](mailto:danielchone@wanadoo.fr)  
Vaux-sous-Aubigny



[www.traiteurchone.fr](http://www.traiteurchone.fr)

## Apéritif:

- Pain surprise aux différentes saveurs:  
Foie gras, jambon serrano, mousse de poisson, truite fumée.  
80 toasts environ  
64 € pièce



## Entrées froides:

- Quenelles de veau 25€00 le kg renommée du chef
- Foie gras au porto 14,50€ les 100 gr
- Jambon persillé au foie gras 9,80€ /pers
- Coquille en bellevue de truite saumonée crevette, mayonnaise 10€50 /pers

## Entrées chaudes:

- Douzaine d'escargots belle grosseur 9,80€ / pers
- Ris de veau à la crème aux morilles et champignons frais 18,80€/ pers
- Bouchée à la reine, quenelles de veau et champignons 9,80€ / pers
- Pâté chaud à l'ancienne aux champignons 11,80€ /pers
- Coquille saint jacques de la Baie de Somme 10,80€ /pers
- Cassolette saint jacques et cabillaud sauce homardine 13,80 / pers
- Filet lieu noir snacké au champagne 12,80€ /pers
- Filet de truite saumonée à l'oseille 11,80€ /pers
- Filet de truite saumonée en tourte sauce crémeuse à l'aneth 12,80€ /pers

## Viandes:

- Fondant de chapon au chablis et ses morilles 15,80 € / pers
- Cœur filet de bœuf en croute sauce morille 18,00 € / pers
- Chapon entier découpé farci prêt à chauffer, sauce forestière ( env 10 pers ) 96,00 € pièce
- Dodine de pintade farcie, bolets et cèpes 13,80 € / pers

## Légumes:

- Poêlée de pommes de terre rattes rôties, mélange forestier et marrons étuvés 5,60€ /pers

