



MENU 35€ Pégase

Mise en bouche : Houmous patate douce burrata et sa chapelure végétale

Cannelloni de saumon gravlax à la rillette de cabillaud, mangue et chantilly à l'aneth

Tournedos de daurade aux asperges vertes, fin coulis de crustacés et son risotto

Fondant de veau farci aux fruits secs et marron, jus réduit au Pineau
Tourtière de céleri et écrasé de vitelotte

MENU 38€ Cassiopee

Mise en bouche : Marinade d'écrevisse et son tartare de légumes aux épices

Foie gras maison au Riesling et son confit d'abricot

Cristal de bar au beurre d'agrumes et ses légumes rôtis

Dos de cerf en croûte de pistache sauce aux fruits des bois
Pomme maxime et poire pochée au vin

MENU 12€ Petite Ourse

Mousson de canard

Filet de volaille fermière et ses pommes duchesses
+ une surprise

MENU 20€ Centaure

Pressé de joue de porc au foie gras, chantilly à l'ancienne

Cassiolette de ris de veau aux cèpes

Blanquette de chapon et ses pommes fondantes

MENU 28€ Orion

Marbré de volaille au foie gras, parfum des sous-bois, châtaigne rôtie fine, gelée aux herbes

Tatin de gambas à l'Arlésienne, crème de curcuma

Pressa de porc laqué au miel, Ecrasé de pomme de terre à la truffe

Commandez en ligne sur notre site internet :
canivet-traiteur.e-repas.com



Pour passer vos commandes :

Contactez-nous du mardi au vendredi de 9h à 17h30,
au 05 49 63 30 98 ou au 06 72 67 20 16
commercial@cletraiteur.fr

Pour les commandes de Noël, 24 Décembre :
Passez vos commandes jusqu'au 21 Décembre (16h),

Choisissez votre point de retrait :

- Vasles : Chez nous, Rue de la Butée de 13h30 à 16h30,
- Parthenay : Place de la gare de 15h à 17h,
- Saint-Maixent : Place Denfert de 15h à 17h,
- Aiffres : Domaine de la Moie de 9h30 à 11h30
- Poitiers : Parking Netto, 4 rue des Frères Lumières, de 9h30 à 11h30

Pour les commandes du Nouvel an, 31 Décembre :
Passez vos commandes jusqu'au 27 Décembre (16h),

Choisissez votre point de retrait :

- Vasles : Chez nous, Rue de la Butée de 14h à 17h,
- Parthenay : Place de la gare de 10h30 à 12h,
- Saint-Maixent : Place Denfert de 10h30 à 12h,
- Aiffres : Domaine de la Moie de 14h à 17h,
- Poitiers : Parking Netto, 4 rue des Frères Lumières, de 9h30 à 11h30

C
le traiteur

CRATEUR DE SAVEURS

15 place du Donjon, 79200 Parthenay
06 72 67 20 16 / 05 49 63 30 98
commercial@cletraiteur.fr

MENU Étoilé 2025

C
le traiteur

CRATEUR DE SAVEURS

Contactez-nous

05 49 63 30 98

LES PIÈCES COCKTAIL FROIDES

- Plateau **Voie Lactée** (assortiment de 24 canapés) 26.00 €
 - Sablé de saumon façon tiramisu (x6)
 - Pain d'épice, confit d'oignons rouges et foie gras (x6)
 - Sphère de chèvre frais pain aux fruits secs et patate douce (x6)
 - Wrap de thon à la roquette et carotte confite (x6)
- Plateau **Andromède** (assortiment de 12 verrines) 17.00 €
 - Verrine de foie gras, chutney de fruits secs et sa brunoise de pain d'épice (x4)
 - Verrine de crabe et guacamole aux petits légumes (x4)
 - Tartare de houmous au citron confit et crevettes marinées (x4)
- Pain surprise Gourmand (32 mini-sandwichs variés) 25.00 €

LES PIÈCES COCKTAIL CHAUDES

- Plateau **Comète** (assortiment de 12 canapés) 18.00 €
 - Petit burger de foie gras aux oignons confits (x4)
 - Crevettes panées panko (x4)
 - Choux croquants escargot beurre d'ail (x4)
- Plateau **Nuages de Magellan** (assortiment de 12 verrines) ... 20.00 €
 - Cassolette d'escargot au Pineau des Charentes (x4)
 - Cassoline de ris de veau aux cèpes (x4)
 - Noix de St-Jacques à la crème de truffe (x4)

Pour un cocktail apéritif, nous vous conseillons 7 pièces par personne.

Cependant, pour un cocktail « déjeunatoire » ou « dînatoire », nous vous conseillons 20 pièces minimum entre le sucré et le salé.

LES MISES EN BOUCHE

- Houmous patate douce burrata et sa chapelure végétale 2.50 €
- Marinade d'écrevisse et son tartare 2.50 € de légumes aux épices

LES ENTRÉES FROIDES

- Pressé de joue de porc au foie gras, chantilly à l'ancienne 7.00 €
- Marbré de volaille au foie gras, parfum des sous-bois, châtaigne rôtie fine gelée aux herbes 10.00 €
- Cannelloni de saumon gravlax à la rillette de cabillaud, mangue et chantilly à l'aneth 11.00 €
- Tartare de St Jacques petits pois à la menthe 11.00 €
- Foie gras maison au Riesling et son confit d'abricot ... 15.00 €

LES ENTRÉES CHAUDES

- Cassolette d'escargots au pineau des Charentes 10.00 €
- Tarte fine de boudin blanc aux oignons confits 10.50 €
- Cassolette de ris de veau aux cèpes 12.50 €
- Bruschetta de foie gras poêlé 15.00 €

LES POISSONS

- Cassolette de la mer sauce beurre blanc 7.00 €
- Tatin de gambas à l'Arlésienne, crème de curcuma 10.00 €
- Tournedos de daurade aux asperges vertes, fin coulis de crustacés et son risotto 12.00 €
- Cristal de bar au beurre d'agrumes et ses légumes rôtis ... 12.00 €
- Cassolette de St Jacques et pépite de foie gras à l'huile de truffe blanche 14.00 €
- Demi langouste façon Comores (beurre blanc vanillé) 25.00 €

LES VIANDES

- Blanquette de chapon 9.00 € et ses pommes fondantes
- Pressa de porc laqué au miel, 10.00 € écrasé de pomme de terre à la truffe
- Fondant de veau farci aux fruits secs et marron, jus réduit au Pineau 11.00 € tourtière de céleri et écrasé de vitelotte
- Dos de cerf en croûte de pistache sauce aux fruits des bois 12.50 € pomme maxime et poire pochée au vin
- Suprême de chapon demi deuil 12.50 € tourtière de céleri et écrasé de vitelotte
- Cœur de filet de bœuf au jus truffé (façon Rossini +5.00€) 14.00 € tourtière de céleri et écrasé de vitelotte

PLATEAU DE FROMAGE

Accompagné de fruits secs et confiture de cerises noires

- 8 pers (environ 160g / pers) 32.00 €
- 4 pers (environ 160g / pers) 17.00 €

St-Maure de Touraine

Roquefort

Comté

Brie de Meaux

St-Nectaire

LES DESSERTS CONFECTIONNÉS PAR L'ATELIER GOURMAND D'OPHÉLIA

- Bûchette chocolat lait praliné 7.00 €
- Bûchette aux fruits exotiques 7.00 €
- Dessert au choix en supplément de votre menu 5.00 €

OFFRE DE NOËL

- Amour de Rose pétillant Brut ou Rosé 9.00 €

Nouveautés 2026

Cette année nous changeons de décor.

Nous organisons la soirée autour des subtilités de la truffe le 16 janvier 2026, et la soirée de la mer le 6 février 2026 au Domaine de la Moie à Aiffres.

Pour la St valentin, nos chefs vous concocteront des coffrets à savourer en amoureux.

Renseignements et réservations
05 49 63 30 98 / 06 72 67 20 16
commercial@cletraiteur.fr