

coffrets garnis

Produits locaux et faits maison



Corbeille « L'authentique » 33€

- 1 Bouteille d'huile de noix (25cl)
- 2 Terrines
- 1 Confiture
- 1 Miel
- 1 Lavande
- 1 Bouteille de Vin Rouge

Petit Panier « Terroir » 20€

- 1 Terrine
- 1 Confiture
- 1 Miel
- 1 Lavande



Grand Panier « Délice de l'Orbrie » 31€

- 1 Huile de noix (25cl)
- 3 Terrines
- 1 Confiture
- 1 Miel
- 1 Lavande
- 1 bouteille de jus de pomme 1L



Petit Panier « Le Gourmand » 18€

- 1 Terrine
- 1 Confiture
- 1 Bouteille d'huile de noix (25c)
- 1 Lavande



Planche « Saveurs » 20€

- 1 Bouteille de jus de pomme (33cl)
- 1 Terrine
- 1 Confiture
- 1 Miel
- 1 Lavande

Planche « Nature » 30€

- 1 Bouteille de jus de pomme (33cl)
- 1 Terrine
- 1 Confiture
- 1 Miel Pot en bois
- 1 Lavande

coffrets à la Carte

Produits locaux et faits maison

| | |
|--|--------|
| Corbeille Bois | 3,00€ |
| Panier Grand Model | 4,50€ |
| Panier Petit model | 2,50€ |
| Jus de pomme Gargouille (1 Litre) | 3,50€ |
| Bouteille 75 cl de vin de pays Bio Rouge | 6,50€ |
| Confitures maison Grand Format | 5,00€ |
| Grand Pot miel 1kg Printemps | 11,00€ |
| Petit Pot miel 250gr Toutes Fleurs | 4,50€ |
| Pot bois miel 500gr | 20,00€ |
| Terrine Rillons Charentais | 5,50€ |
| Terrine rillettes | 5,50€ |
| Terrine Farci Poitevin | 5,50€ |
| Terrine Farci Poitevin Végétarien | 5,50€ |
| Terrine de pigeons au foie gras | 6,50€ |



Retrait des commandes à notre laboratoire à Couhé
Livraison Possible

Par téléphone : 05 49 58 08 24
Par mail : panier-poitevin@wanadoo.fr

Sur Internet
<https://lepanierpoitevin.fr/boutique/>



Votre Traiteur
Le Panier Poitevin

Le Panier Poitevin

Plats et Menus de Fêtes de Fin d'Année 2024!



Bonnes Fêtes!



Commande à effectuer

- Avant le 13 décembre 2024 pour Noël

- Avant le 20 décembre 2024 pour
le Nouvel An

6 21 le Tranchis
Couhé
86700
Valence-en-Poitou

Les menus

MENU PLAISIR

28€

Mise en Bouche
Pressé de canard au foie gras

Feuilleté Saintongeais et sa fricassée de la mer

Pièce de veau rôti aux morilles

Délice framboise et sa crème douce

MENU PRESTIGE

35€

Pâté en croûte et son médaillon de foie gras - gelée de truffe

Lingot de merlu et sa St jacques mousseline de Homard

Rôti de chapon farci au bouillon de foie gras

Opéra caramel au beurre salé

A la carte

Entrées

Pâté en croûte et son médaillon de foie gras - gelée de truffe 9 €

Parfait de rouget et son mesclun crème citronnée 10 €

Assiette du pêcheur
St Jacques poêlée - Rilette de truite
2 Langoustines - 3 Huîtres - 1 crevette
Salade et julienne marinée 13 €

Poissons

Duo de nos rivières à la Charentaise (Dos de perche et truite) 13 €

Lingot de merlu et sa St jacques mousseline de Homard (Champignon) 12 €

Feuilleté Saintongeais et sa fricassée de la mer 11 €

Suggestion de Présentation



Viandes et sa garniture de légumes

Rôti de chapon farci au bouillon de foie gras 14 €

Tournedos de canard poêlé aux légumes d'antan et son jus 15 €

Pièce de veau rôti aux morilles 14,5 €

Desserts

Délice framboise et sa crème douce 4,5 €

Craquant aux 3 chocolats et sa crème douce 4,5 €

Bûche de Noël (Praliné ou grand Marnier ou chocolat) 5 €

Opéra caramel au beurre salé 4,5 €

Vins et Champagne

Rosé haut poitou 6,5 €

Bordeaux Cht Rouge, La rose, Vimière 8 €

Bordeaux Blanc sauvignon 6€

Loupiac (moelleux) 10€

Champagne Lamoureux 22€

