

Canivet & Associés

TRAITEUR DE GOÛT

Saveurs
de fêtes...
tout en
douceur !

LES MENUS D'EXCEPTION 2021

E Event

Créatrice d'événements sur mesures

Le bouquet d'émotions

Terrine de lièvre aux fruits secs

Dos de lieu noir au beurre blanc provençal
et petits légumes

Joue de porc au vin rouge de Bourgogne, poêlée
de grenailles et champignons de Paris

14€

Les pièces cocktail froides

Le plateau de gourmandises

(assortiment de 24 canapés) _____ 21,50 €

- 6 Thon gravlax et sphère de pomme grenaille, chantilly aux œufs de capelan
- 6 Lingot de polenta, gambas rôtie et crème légère au curry
- 6 Croustilles de fruits secs, foie gras maison et son chutney
- 6 Blinis d'œufs de caille sur son caviar de tomates séchées

Le cocktail box (assortiment de 12 verrines) _____ 14,50 €

- 4 Verrines de patate douce au chorizo ibérique et parmesan
- 4 Verrines de foie gras, confit d'abricot et brunoise de pain d'épices
- 4 Ceviches de daurade aux parfums exotiques

Les mises en bouche

Oasis de crabe aux petits légumes
chantilly de roquette _____ 1,30 €

Panacotta de St-Jacques aux herbes fraîches _____ 1,50 €



Le panier culinaire

Pressé de canard et foie gras aux échalions confits

Pavé d'omble chevalier à la crème de yuzu
et fines herbes, lingot de polenta aux épices
et petite ratatouille

Ballotine de chapon aux marrons
et raisins sauce sauternes, petit gâteau
de potimarron et purée de céleri

22€

Les pièces cocktail chaudes

Le plateau des saveurs (assortiment de 12 canapés) _____ 15,50 €

- 4 Petits burgers de foie gras de la « Maison Mitteault »
- 4 Faluches de St-Jacques à la fondue de poireaux
- 4 Crevettes en chapelure de bambou

Le plateau verrines chaudes (assortiment de 12 verrines) _____ 18,50 €

- 4 Civets d'écrevisses du marais
- 4 Cassolines d'escargots au porto blanc
- 4 Noix de St-Jacques à la crème de truffe

*Pour un cocktail Apéritif, nous vous conseillons 7 pièces par personne.
Cependant, pour un cocktail « déjeuner » ou « dîner »,
nous vous conseillons 20 pièces minimum entre le sucré et le salé.*

Les entrées chaudes

Cassoline d'escargots au porto blanc _____ 7,00 €

Tarte fine de boudin blanc aux oignons confits _____ 7,50 €

Cassolette de ris de veau aux cèpes _____ 8,50 €

Brushetta de foie gras poêlé,
fondue d'oignons et cèpes rôtis _____ 9,00 €



L'éclosion des sens

Mise en bouche : Oasis de crabe aux petits légumes
chantilly de roquette

Bûche de saumon écrevisses à la crème de combava

Cristal de daurade sauce champagne,
risotto crémeux et petits légumes d'antan

Médailillon de veau à la crème de morilles,
émincé de pomme de terre, écrasé
de panais et tomate rôtie au thym

27€

Les entrées froides

Terrine de lièvre aux fruits secs _____ 4,50 €

Saumon mariné façon gravlax et chantilly de roquette _____ 6,00 €

Pressé de canard et foie gras aux échalions confits _____ 7,00 €

Bûche de saumon écrevisses à la crème de combava _____ 8,00 €

Foie gras de canard maison au piment d'Espelette
et son chutney de courge à l'orange _____ 10,00 €

Les poissons

Dos de lieu noir au beurre blanc provençal
et petits légumes _____ 7,00 €

Pavé d'omble chevalier à la crème de yuzu
et fines herbes, polenta aux épices et ratatouille _____ 8,50 €

Cristal de daurade sauce champagne risotto crémeux
et petits légumes d'antan _____ 9,50 €

Pavé d'esturgeon au coulis de crustacés
et mousseline d'asperge verte _____ 10,00 €

Tournedos de lotte à la crème de curcuma
et sa tarte fine aux endives _____ 10,50 €

Cassoline de St-Jacques et pépite de foie gras
à l'huile de truffe blanche _____ 11,00 €



Le sentier gourmand

Mise en bouche :

Panacotta de St-Jacques aux herbes fraîches

Foie gras de canard maison aux piments d'Espelette
et son chutney de courge à l'orange

Pavé d'esturgeon au coulis de crustacés
mousseline d'asperge verte

Dos de cerf en croûte de sarriette,
réduction au pineau rouge, petit gâteau
de topinambour, poêlée de pleurotes,
fèves et carottes jaunes

30€

Les viandes

Joue de porc au vin rouge de Bourgogne,
poêlée de grenailles et champignon de Paris _____ 7,00 €

Ballotine de chapon aux marrons et raisins, sauce sauternes,
petit gâteau de potimarron et purée de céleri _____ 8,50 €

Médailillon de veau à la crème de morilles, émincé de pommes
de terre, écrasé de panais et tomate rôtie _____ 9,50 €

Suprême de chapon en demi-deuil _____ 9,50 €

Dos de cerf en croûte de sarriette
et sa réduction au pineau rouge _____ 10,50 €

Cœur de filet de bœuf au jus truffé
(façon rossini +1.50€) _____ 11,50 €

*Tous nos poissons et viandes sont accompagnés
d'une garniture de légumes.*

Canivet & Associés

TRAITEUR DE GOÛT





*Tout au long de l'année, empruntez
notre parcours culinaire !*



Le Golf des Forges

R E S T A U R A N T

**Club House du golf
79 340 LES FORGES**


Du mardi au dimanche pour le déjeuner
et le vendredi et samedi soir
pendant la saison estivale !

Renseignements et réservations
au **05 49 63 27 25**

Le Cadeau Saveur

Offrez à vos proches une invitation
au restaurant de Bois Pouvreau.
Une idée cadeau originale et inoubliable !
Renseignez-vous au **05 49 63 21 41**
ou **05 49 69 93 22**

*Toute l'équipe vous souhaite
de belles fêtes de fin d'année
& vous présente ses meilleurs
voeux pour 2021 !*



Réveillon et jour de l'an...
notre table va vous régaler !


Le Donjon de Bois Pouvreau
RESTAURANT

Pour le réveillon du nouvel an,
LE VENDREDI 31 DÉCEMBRE 2021
Menu à 68€ Boissons comprises

Et pour le jour de l'an,
LE 1^{er} JANVIER 2022
Menu à 48€ Boissons comprises

Nos soirées d'hiver :

VENDREDI 21 & 28 JANVIER
DÉCOUVREZ... les subtilités de la truffe

LE 13 & 14 FÉVRIER
PARTAGEZ... la Saint-Valentin

VENDREDI 4 MARS
SAVOUREZ... une soirée autour
des produits de la mer



Étang de Bois-Pouvreau
79 340 MÉNIGOUTE

Ouvert principalement les samedis, les
dimanches et jours fériés. Ainsi que
la semaine pour un minimum de 10
personnes, uniquement le midi.
Sur réservation au **05 49 63 21 41**
ou **05 49 69 93 22**

De la commande à la livraison,
c'est simple... contactez-nous !


PAR TÉLÉPHONE DU MARDI AU SAMEDI,
DE 9H00 À 17H30 AU **05 49 69 93 22**
OU PAR MAIL : **contact@canivet-traiteur.fr**

Nos points de livraison

POUR LE 24 DÉCEMBRE

(passez commande avant le 20 décembre 16h) :

- **VASLES** : Chez nous, rue de la Butée de 14h à 17h
- **PARTHENAY** : Place de la gare de 15h à 17h
- **SAINT-MAIXENT** : Place Denfert de 15h à 17h
- **NIORT** : Livraison à domicile de 12h à 16h,


en partenariat avec  .

Evénementiel d'entreprise aux normes

POUR LE RÉVEILLON DU NOUVEL AN

(passez commande avant le 27 décembre 16h) :

- **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
- **NIORT** : Livraison à domicile de 9h à 12h,

en partenariat avec  .

Evénementiel d'entreprise aux normes

Lors du retrait de votre commande, **merci de respecter les gestes barrières, de distanciation sociale et du port du masque.**

Un chèque de caution vous sera demandé en cas de mise à disposition de matériel.

Canivet  Associés

TRAITEUR DE GOÛT

9 rue de la Butée - 79 340 VASLES
Tél. : **05 49 69 93 22**
www.canivet-traiteur.fr
contact@canivet-traiteur.fr

CRÉATION > espritpub