

Légumes et garnitures :

(Compter 200g/pers)

Flan de courgettes	2.95€ / pièce
Tatin d'endives	2.60€ / pièce
Galette de pomme de terre	2.10€ / Les 2
Tomate provençale	2.15€ / pièce
Pommes croquettes (200gr/pers)	12.05€ / Kg
Endives braisées	13.40€ / Kg
Poêlée de légumes croquants	13.40€ / Kg
Compote de pommes fruits	13.40€ / Kg
Gratin dauphinois individuel (120g)	2.30€ / pièce
Gratin de Légumes	2.40€ / pièce
Poêlée sarladaise aux cèpes et à la graisse de canard	20.70€ / Kg
Champignons sautés	20.70€ / Kg
Fricassée de marrons et champignons	25.60€ / Kg
Poêlée forestière	25.60€ / Kg
Pommes de terre grenaille	14.60€ / Kg
Effeillé de pomme de terre à la truffe d'été	3.30€ / pièce

Les Caviars :

Boîtes de Caviar d'Aquitaine Sturia :

Sélection « Classic BAERI »	15gr : 30€00	30gr : 56€00	50gr : 92€00
Sélection « Oscietra »	15gr : 44€00	30gr : 87€00	50gr : 145€00

Coffret Dolly's Secrets BAERI : 20gr : 50€00

Horaires d'ouverture du magasin

*Fermeture le lundi 18 décembre 2023 *

mardi 19 décembre de 08H15 à 19H15 sans interruption
mercredi 20 décembre de 08H15 à 19H15 sans interruption
jeudi 21 décembre de 08H15 à 19H15 sans interruption
vendredi 22 décembre de 08H15 à 19H15 sans interruption
samedi 23 décembre de 08H15 à 19H15 sans interruption
dimanche 24 décembre de 07H30 à 18H00 sans interruption

Fermeture le lundi 25 décembre

mardi 26 décembre de 08H15 à 19H15 sans interruption
mercredi 27 décembre de 08H15 à 19H15 sans interruption
jeudi 28 décembre de 08H15 à 19H15 sans interruption
vendredi 29 décembre de 08H15 à 19H15 sans interruption
samedi 30 décembre de 08H15 à 19H15 sans interruption
dimanche 31 décembre de 07H30 à 18H00 sans interruption

Fermeture le lundi 1^{er} janvier 2024

* Tarif spécial Noël au 01/12/2023, valable 1an – Sous réserve de changement et d'erreur typographique*



Charcuterie traditionnelle

CHARRIER

9 Rue du président de Gaulle
85000 La Roche-sur-Yon

Tél : 02 51 37 05 03

www.charcuteriecharrier.fr
charcuteriecharrier85@laposte.net



MENU DE FÊTES 2023/2024

ALAIN TALLINEAU ET TOUTE SON ÉQUIPE VOUS SOUHAIENT UNE

BONNE ET HEUREUSE ANNÉE 2024

Apéritif :

Variétés de pizzas et de tartes salées pour apéritif	0.65€ / pièce
Toasts sur pain de mie (9 variétés)	0.80€ / pièce
Réductions salées (6 variétés)	0.80€ / pièce
Pruneaux au lard (sur commande)	0.80€ / pièce
Escargotines	0.90€ / pièce
Verrines de fête assorties (sur commande)	1.80€ / pièce
Pain surprise pour 6/8 pers (50 canapés min)	34.40€ / pièce
Pain surprise pour 10/12 pers (70 canapés min)	43.15€ / pièce

Charcuteries fines :

Pâté en croûte individuel (120 gr) de farce fine de canard	5.80€ / pièce
Farce fine de Canard (SA*)	18.80€ / Kg
Boudin blanc	17.50€ / Kg
Rillettes de canard (SA*)	19.70€ / Kg
Pâté de chevreuil	26.80€ / Kg
Boudin blanc truffé (tuber melanosporum 1%)	28.30€ / Kg
Farce fine de volaille à la truffe (tuber melanosporum 1%)	35.10€ / Kg
Galantine de faisan à la truffe (tuber melanosporum 1%)	37.30€ / Kg
Galantine de Foie Gras de Canard français	57.50€ / Kg
Suprême de canard au foie gras (SA*)	57.50€ / Kg

Entrées Froides :

Coquille de saumon sauce tartare	4.20€ / pièce
Pain de merlu aux petit légumes, sauce aux choix	5.05€ / part
Pain de lotte, sauce aux choix	6.10€ / part
(Sauce au choix : mayonnaise citronnée, nature, estragon)	
Verrine Tiramisu revisité aux 2 saumons (nouveau)	7.35€ / pièce
Coquille de langouste – provenance Caraïbes	11.45€ / pièce
Langouste mayonnaise – provenance Mexique/Nicaragua	33.10€ / La 1/2
Rillettes de saumon basilic	34.85€ / Kg
Saumon fumé maison – Origine Ecosse ou Islande	87.45€ / Kg
Foie gras d'oie maison – Origine Sud-ouest	175.00€ / Kg
Foie gras de canard maison – Origine France	156.00€ / Kg

Entrées chaudes :

Coquille Saint-Jacques (4noix)	6.75€ / pièce
Feuilleté de St-Jacques sur fondue de poireaux (Safran)	7.80€ / pièce
Bouchée à la reine (ris de veau de France)	7.60€ / pièce
Escargots de Bourgogne Farcis	9.80€ / pièce
Marmiton de langouste thermidor /Prov Cuba ou Mexique SA*	14.90€ / part

SA* : Selon Arrivage

Les Poissons :

(Pensez à commander vos accompagnements !)

Filet de St Pierre sauce basilic	9.70€ / Part
Pavé de saumon sauce à l'oseille	8.50€ / Part
Pavé de merlu sauce au choix	8.50€ / Part
Dos de cabillaud sauce au choix	8.50€ / Part
Cœur de merlu sur fondue de poireaux	7.50€ / Part
Pavé de sandre sauce aux cèpes selon arrivage	9.70€ / Part
Brochette de lotte à l'Américaine (3 morceaux)	11.25€ / Part
Brochettes de St-Jacques au safran sur fondue de poireaux (2 brochettes)	11.30€ / Part

Sauce au choix : oseille, beurre blanc, cèpes, cardinal, hollandaise, fondue de poireaux, basilic, julienne de légumes et Homardine.

Les Viandes :

(Pensez à commander vos accompagnements !)

Suprême de pintadeau aux raisins frais	6.90€ / Part
Caille aux raisins confits	6.20€ / Part
Boudin blanc aux pommes (150gr de pommes)	6.60€ / Part
Confit de canard (cuisse, SA*)	7.20€ / Part
Mignon de porc au lard fumé, sauce moutarde l'ancienne et camembert (3 médaillons)	7.50€ / Part
Civet de chevreuil ou cerf (350grammes/pers)	9.00€ / Part
Cuisse de canard à l'orange	7.80€ / Part
Caille fourrée à la farce fine de foie gras de canard, Sauce foie gras	11.10€ / Part
Magret de canard sauce au choix	8.40€ / Part
Fondant de pintade farci à la normande	7.90€ / Part
Sauce forestière au porto	
Dinde farcie à la farce fine de canard, marrons	10.90€ / Part
Filet de chapon sauce morille	10.90€ / Part
Pintade chaponnée aux marrons sauce au choix	11.45€ / Part
Pavé de quasi de veau, sauce aux cèpes – France	9.70€ / Part
Tournedos de filet de bœuf et sauce France	14.80€ / Part
Cuissot de cerf façon tournedos sauce vigneron balsamique Origine – UE	10.90€ / Part
Emincé de chapon, sauce poulette (300 Grammes/pers)	28.95€ / Kg
Cuissot de Cochon de lait rôti et son jus (2 tranches)	8.50€ / Part

Sauce au choix : sauce aux 3 poivres, sauce forestière, sauce crème échalotes, sauce aux raisins frais, sauce à l'orange, sauce foie gras, sauce aux cèpes, sauce miel et figues et sauce vigneron balsamique)