

TERRINES MAISON

Existent en conditionnement d'environ 600 à 700g. (10/12 pers.) et 1kg à 1,300 kg (20/25 pers.) n'oubliez pas de les commander.

Aux pruneaux (base Napoléon)	16,40 €/kg
Maison	16,40 €/kg
Foie de canard	au cours/kg
Foie de porc	13,55 €/kg
Grosses rillettes	19,20 €/kg
Lapin ou lièvre (selon la saison)	18,30 €/kg
Napoléon (foie de volaille)	16,40 €/kg
Poivre vert (base Napoléon)	16,40 €/kg
Rillettes de canard	au cours/kg
Rillettes de porc	17,55 €/kg
Terrine au choix (50g la part, 1,40 €)	

SALADES (compter environ 220 g/pers.)

Betteraves	13,40 €/kg
Calmars à la provençale (selon arrivage)	au cours
Carottes râpées	11,55 €/kg
Céleri rémoulade	13,40 €/kg
Champignons à la Grecque / mayonnaise / vinaigrette	15,65 €/kg
Choux râpés, jambon, emmental	15,15 €/kg
Coleslaw (choux, carottes, oignons)	13,40 €/kg
Concombres crème ou vinaigrette	13,40 €/kg
Museau ou cervelas vinaigrette	15,15 €/kg
Pommes de terre au thon	12,40 €/kg
Salade Hollandaise	15,15 €/kg
Salade Indienne	15,15 €/kg
Salade Italienne	13,40 €/kg
Salade piémontaise	12,40 €/kg
Salade de Printemps (choux, carottes, maïs, champignons)	13,40 €/kg
Salade de perles marines - au printemps et en été	15,15 €/kg
Taboulé	13,40 €/kg
Pommes de terre aux harengs	17,75 €/kg
Carpaccio de courgettes - en été	15,15 €/kg
Légumes d'été marinés - en été	15,15 €/kg
Moules au curry - en été (selon arrivage)	15,15 €/kg
Salade à l'ananas et aux crevettes - en été	15,15 €/kg
Salade Niçoise - en été	13,40 €/kg
Salade Vénitienne - en été	15,15 €/kg



NOS PLATEAUX REPAS (prix/pers.)

2 Salades composées,
2 viandes froides/moutarde, chips,
fromage/beurre, fruits, pain
En version écologique + 1 € par plateau en supplément. 11,30 €

2 Salades composées,
2 viandes froides/moutarde, chips, fromage/beurre,
tartelette, pain
En version écologique + 1 € par plateau en supplément. 12,50 €

2 Salades composées,
2 viandes froides/moutarde, légumes froids
fromage/beurre, pâtisserie, pain
En version écologique + 1 € par plateau en supplément. 14,40 €

PLATEAU LUXE :

2 Salades composées, poisson froid,
2 viandes froides/moutarde, légumes froids,
fromage/beurre, gâteau de pâtissier, pain au levain 18,05 €

**Suggestions de buffets jusqu'à 500 personnes
et repas chauds jusqu'à 200 pers.**

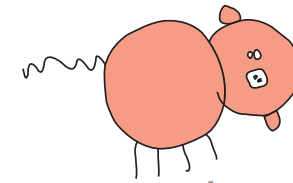
**Alain TALLINEAU et toute son équipe se tiennent à votre disposition
pour vous aider à composer votre menu à convenance
(devis sur demande).**

**Nous sommes à votre écoute pour tous choix non énumérés
dans le dépliant.**



Tarif au 15/11/2022 - valable 2 ans - Sous réserve d'erreurs typographiques.
SARL au capital de 20 000 € - SIRET 812 536 993 00015 - Dispense d'agrément N° 85 191 300-APE 1013 B

TARIFES



Charcuterie traditionnelle
CHARRIER

9 rue du Président De Gaulle
85000 LA ROCHE SUR YON

02 51 37 05 03

✉ charcuteriecharrier85@laposte.net
@ www.charcuterie-charrier85.com

@CHARCUTERIECHARRIER85



@CHARCUTERIECHARRIER85



REPAS
BUFFETS
PLATEAUX REPAS
COCKTAILS

OUVERT DU MARDI AU VENDREDI
de 8H15 à 14H00 et de 15h00 à 19h15
LE SAMEDI SANS INTERRUPTION
LE DIMANCHE ET LES JOURS FERIES
de 8H15 à 12H30



APERITIF

Apéro charcuterie (Boudin noir, andouille du bocage, grillon, saucisson sec, jambon sec ...)	3,00 €/part
Assortiment de saucissons	2,15 €/part
Cuillère de boudins et pommes	1,20 €/pièce
Cuillère de poissons marinés	1,20 €/pièce
Escargotine	0,90 €/pièce
Mini sandwich (garniture au choix)	1,60 €/pièce
Pain brioché (garniture au choix)	1,60 €/pièce
Pain Surprise (6/8 personnes - minimum 50 canapés)	34,40 €/pièce
Pain Surprise (10/12 personnes - minimum 70 canapés)	43,15 €/pièce
Plaque de pizza thon, tarte aux poireaux, à la carotte (environ 80 morceaux)	0,65 €/pièce
Pruneau au lard fumé	0,80 €/pièce
Réductions salées (6 variétés)	0,80 €/pièce
Rillettes de saumon au basilic	36,60 €/kg
Saucisse sèche tranchée	39,00 €/kg
Toast sur pain de mie (9 variétés)	0,80 €/pièce
Verrines (au choix)	1,60 €/pièce

■ Différentes tartes et pizzas variées sont proposées pour l'apéritif (nous consulter)

CHARCUTERIE MAISON

Andouille de Vire artisanale	44,60 €/kg
Andouille du bocage	18,45 €/kg
Andouillettes	22,00 €/kg
Boudin noir	14,20 €/kg
Boudin blanc (de la Toussaint à Pâques)	17,50 €/kg
Farce à tomates - Chair à saucisses	14,35 €/kg
Fressure	14,20 €/kg
Galantine de volaille	26,35 €/kg
Grillons fermiers	20,95 €/kg
Jambon blanc «maison»	24,90 €/kg
Jambon de campagne à cuire ou à manger cru	25,95 €/kg
Jambonneau	21,10 €/kg
Pied de porc vinaigrette ou pané fermier	3,15 €/demi
Saucisson à l'ail	17,55 €/kg

Les cuissons du mercredi

Petit salé	17,55 €/kg
Queue de porc, oreilles, jarrets	10,00 €/kg





ENTREES FROIDES

Assortiment de charcuterie sur plat

jambon blanc, jambon de campagne, galantine de volaille, saucisson à l'ail, saucisson sec, andouille de Vire artisanale, salami 4,85 €/part

Choix de charcuteries séchées Françaises, Italiennes, Espagnoles.

Jambons : Parme, Bayonne, Serrano, Auvergne...

Spécialités : Lonzo, Coppa, Bresaola, Pancetta, Coralina, Scudetto, Bacon...

Foie gras de canard «maison» (prévoir une tranche d'env. 50 g) 156,00 €/kg
Rillettes de saumon au basilic 34,85 €/kg

ENTREES CHAUDES

Bouchée à la reine (ris de veau) 7,60 €/pièce
Chausson Castillan 3,20 €/pièce
Coquille Saint-Jacques (provenance selon arrivage) 6,75 €/pièce
Croque monsieur 3,10 €/pièce
Escargots farcis (de Bourgogne) 9,75 €/douzaine
Feuilleté de St Jacques sur fondue de poireaux (sur commande) 6,75 €/pièce
Pizza au cervelas 16,30 €/kg
Pizza chorizo / 3 poivrons ou pizza jambon, chèvre, miel 16,30 €/kg
Pizza saumon crème aneth 16,30 €/kg
Pizza tomate et thon 2,70 €/pièce
Quiche Lorraine 2,65 €/pièce
Quiche Lorraine (grande) 14,00 €/kg
Rouleau au fromage 2,35 €/pièce
Tarte aux poireaux, à la carotte 2,65 €/pièce
Tarte aux poireaux, à la carotte (grande) 13,35 €/kg

POISSONS FROIDS

Coquille de saumon tartare (1 médaillon) 4,20 €/pièce
Langouste mayonnaise sur plat (selon arrivage) au cours
Pain de lotte et sa mayonnaise au citron (51,25 € le kg) 6,10 €/2 tranches
Pain de merlu aux petits légumes et sa sauce estragon (35,80 € le kg) 5,05 €/2 tranches
Saumon tartare sur plat (1 médaillon) 4,75 €/part
Saumon fumé «maison» en provenance d'Ecosse 87,45 €/kg
Saumon mariné à l'aneth 43,70 €/kg

POISSONS CHAUDS

Cœur de merlu sur fondue de poireaux 7,50 €/part
Dos de cabillaud sauce cardinal 8,50 €/part
Filet de lieu gratiné au vin blanc 14,60 €/kg
Filet de Saint Pierre sauce basilic 9,70 €/part
Pavé de merlu sauce échalotes 8,50 €/part
Pavé de sandre sauce aux cèpes au cours/part
Pavé de saumon sauce à l'oseille 8,50 €/part

UNIQUEMENT SUR COMMANDE

Blanquette de poissons et de St Jacques(450g minimum 10 pers) 24,65 €/kg
Filet de St Pierre sur lit d'endives (en saison) 9,70 €/part
Calmars à l'Américaine (selon arrivage) au cours
Choucroute de poissons (minimum 10 pers. - en saison) 10,80 €/part
Lotte à l'Américaine 11,35 €/part

- Certains produits sont saisonniers (nous consulter)
- Certains tarifs peuvent varier selon le cours du produit (ex : Bœuf, langouste, St Jacques...)



PLATS DE VIANDES

Boudin blanc aux pommes 6,60 €/part
Caille aux raisins 6,20 €/pièce
Canard à l'orange 7,80 €/pièce
Choucroute (compter 300 gr / pers.) 7,00 €/kg
Garniture cuite pour choucroute* 17,60 €/kg
(Saucisse Francfort, saucisse fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail)
Civet de chevreuil ou cerf (en saison, selon arrivage) 25,75 €/kg
Confit de canard (cuisse) au cours/pièce
Coq au vin 21,85 €/kg
Cuisse de poulet aux épices au cours/kg
Jambon au Porto 4,60 €/part
Jarret cuit 10,55 €/kg
Langue de bœuf sauce madère au cours/kg
Magret de canard sauce poivre vert, garniture au choix au cours/kg
Mignon de porc sauce crème champignons 24,80 €/kg
Poulet basquaise au cours
Poulet rôti au cours
Rosbif à manger froid au cours/kg
Rôti de porc à l'ancienne 20,80 €/kg
Suprême de pintadeau aux raisins frais au cours/part
Viandes froides (porc à l'ancienne, rosbif, poulet rôti) 1,60 €/pièce

* La part de choucroute garnie (1 saucisse Francfort, 1/2 saucisse fumée, 1/2 tranche de poitrine fumée, 1 tranche de saucisson à l'ail, 1 pomme de terre, 300g de choux) : env. 7,50 €/part
- (avec un 1/2 jarret de plus) : env. 9,50 €/part

UNIQUEMENT SUR COMMANDE (compter 350g/pers.)

Colombo de porc 13,90 €/kg
Escalope milanaise au cours/part
Cassoulet au confit de canard (minimum 15 pers.) au cours/part
Cochon de lait grillé au cours/kg
Poulet chasseur au cours
Emincé de volaille sauce poulette (compter 300g/pers.) au cours/kg
Couscous 3 viandes (minimum 15 pers.) 13,55 €/part
Gigot d'agneau (compter 2 tranches) 35,10 €/kg
Rôti de porc aux pruneaux 23,30 €/kg
Rôti de porc Orloff 23,30 €/kg
Joue de bœuf bourguignonne au cours/kg
Joue de porc au cidre et miel 19,00 €/kg
Navarin de veau (550g avec les légumes) 20,70 €/kg
Poulet coco ananas 15,70 €/kg
Poulet tandoori 6,40 €/part
Rôti de porc sauce moutarde à l'ancienne 5,60 €/part
Rougail saucisses 16,10 €/kg
Sauté de porc à l'ananas ou massalé 20,60 €/kg
Sauté de veau au cidre et miel 21,85 €/kg
Tajine de poulet (sans garniture) 15,55 €/kg
Tajine d'agneau (sans garniture) au cours/kg
Veau massalé (sans garniture) 22,50 €/kg

AUTRES PLATS

Bœuf mode, le mardi* (compter 400 g/pers.) au cours/part
Brandade de morue, le vendredi* (compter 400 g/pers.) 14,55 €/kg
Courgette farcie 12,95 €/kg
Endive au jambon 4,00 €/pièce
Lasagnes (barquette d'environ 450g) 12,95 €/kg
Mouclade (compter 600 g/pers. - en saison) 16,30 €/kg
Moussaka (compter 400 g/pers.) 13,45 €/kg
Paella (compter 400 gr / pers. - mercredi et vendredi) 15,90 €/kg
Parmentier, le jeudi* (compter 400 g/pers.) 13,45 €/kg
Rognons chasseur, le mardi (compter 300 g) 14,60 €/kg
Tomate farcie 12,95 €/kg

* Possible tous les jours sur commande, nous consulter.

UNIQUEMENT SUR COMMANDE

Aubergine farcie 14,60 €/kg
Tripes à la provençale (en saison) 16,95 €/kg
Chili con carne (minimum 10 personnes) 15,00 €/kg
Parmentier de boudin noir (compter 400 g/pers.) 13,45 €/kg
Parmentier de canard (compter 400 g/pers.) au cours/kg
Tariflette (compter 400 g/pers.) 15,55 €/kg

ACCOMPAGNEMENTS (compter 200 à 250 g/pers.)

Champignons sautés 20,70 €/kg
Endives braisées / épinards à la crème / légumes croquants 13,40 €/kg
Galette de pomme de terre 2,10 €/les 2
Gratin dauphinois ou de légumes 13,40 €/kg
Mogettes de Vendée 8,40 €/kg
Pommes croquettes 12,05 €/kg
Ratatouille ou Tomates «bolognaise» 13,40 €/kg

UNIQUEMENT SUR COMMANDE

Pommes de terre à la Vendéenne 13,40 €/kg
Poêlée sarladaise (minimum 10 pers.) 20,70 €/kg
Tomate provençale 2,15 €/pièce
Pommes de terre grenaille 14,60 €/kg
Pommes de terre persillées (minimum 5 pers.) 12,05 €/kg

LES GRILLADES (l'été)

Merguez (bœuf, agneau) au cours/kg
Poitrine crue marinée fermière 17,35 €/kg
Poitrine fraîche crue fermière 15,75 €/kg
Saucisse aux herbes 17,55 €/kg
Saucisse nature 16,80 €/kg

UNIQUEMENT SUR COMMANDE SELON ARRIVAGE

Brochette de bœuf, brochette de mignon de porc, Nous consulter
Brochette de filet de poulet au curry (environ 150g) 19,25 €/kg
Araignée de porc 20,35 €/kg
Araignée de porc marinée 17,00 €/kg
Côte de porc échine fermière 19,25 €/kg
Côte de porc échine marinée fermière