

## 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)*	16,90 €/kg
Campagne *	16,90 €/kg
Foie de canard	au cours/kg
Foie de porc*	13,95 €/kg
Grosses rillettes	19,20 €/kg
Lapin (selon la saison)	19,30 €/kg
Lièvre	21,20 €/kg
Napoléon (foie de volaille)*	16,90 €/kg
Poivre vert (base Napoléon)*	16,90 €/kg
Rillettes de canard	au cours/kg
Rillettes de porc*	17,95 €/kg

\*Terrine au choix sur plat (50gr la part environ 1.40€/part)

\*Différentes terrines «maison» spéciales en magasin selon la saison

## SALADES (compter environ 220 g/pers.)

Betteraves	13,90 €/kg
Carottes râpées	13,90 €/kg
Céleri rémoulade	13,90 €/kg
Champignons à la Grecque / mayonnaise / vinaigrette	15,80 €/kg
Choux râpés, jambon, emmental	15,80 €/kg
Coleslaw (choux, carottes, oignons)	13,90 €/kg
Concombres crème ou vinaigrette	13,90 €/kg
Museau ou cervelas vinaigrette	15,80 €/kg
Pommes de terre au thon	13,90 €/kg
Salade Hollandaise	15,80 €/kg
Salade Indienne	15,80 €/kg
Salade Italienne	15,80 €/kg
Salade piémontaise	13,90 €/kg
Salade de Printemps (choux, carottes, maïs, champignons)	13,90 €/kg
Salade de perles marines - au printemps et en été	15,80 €/kg
Taboulé	13,90 €/kg
Taboulé oriental ou agrumes	15,90 €/kg
Pommes de terre aux harengs	17,90 €/kg
Salade Grecque - en été	15,90 €/kg
Légumes d'été marinés - en été	15,90 €/kg
Moules au curry - en été (selon arrivage)	15,90 €/kg
Salade fraîcheur - en été	15,80 €/kg
Salade Niçoise - en été	13,90 €/kg
Salade de Pepinette de saison - en été	15,80 €/kg
Salade tentacule de Poulpe - en été	au cours

## NOS FORMULES RAPIDES (Prix/pers.) Sur commande

2 Salades composées,  
2 viandes froides/moutarde, chips,  
fromage/beurre, fruits, pain

11,30 €

**En version écologique + 1 € par plateau en supplément.**

\*Boissons en supplément sur demande

2 Salades composées,  
2 viandes froides/moutarde, chips, fromage/beurre,  
pâtisserie, pain

12,50 €

**En version écologique + 1 € par plateau en supplément.**

\*Boissons en supplément sur demande

2 Salades composées,  
2 viandes froides/moutarde, légumes froids  
fromage/beurre, pâtisserie, pain

14,40 €

**En version écologique + 1 € par plateau en supplément.**

\*Boissons en supplément sur demande

PLATEAU LUXE :

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

18,05 €

**NOUVEAU À EMPORTER sur commande :**

Box salades + dessert + pain, set de couverts

Plats chauds + dessert + pain, set de couverts

### Suggestions de buffets et repas chauds

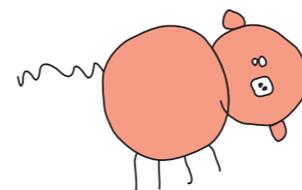
Alain TALLINEAU et toute son équipe se tiennent à votre disposition pour vous aider à composer votre menu à convenance et pour tous les choix non énumérés dans le dépliant (devis sur demande).



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Tarif au 31/03/2024 - 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

# TARTIFES



Charcuterie traditionnelle  
**CHARRIER**

9 rue du Président De Gaulle  
85000 LA ROCHE SUR YON

02 51 37 05 03

✉ charcuteriecharrier85@laposte.net  
@ www.charcuteriecharrier.fr

REPAS

BUFFET

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 ...)	3,50 €/part
Assortiment de saucissons	2,55 €/part
Escargotine (sur commande)	1,00 €/pièce
Mini sandwich (garniture au choix)	1,70 €/pièce
Pain brioché (garniture au choix)	1,70 €/pièce
Pain Surprise (6/8 personnes - minimum 50 canapés)	35,60 €/pièce
Pain Surprise (10/12 personnes - minimum 70 canapés)	44,50 €/pièce
Morceaux pizza vanées	0,90 €/pièce
Morceaux tarte poireaux / carottes	0,75 €/pièce
Pruneau au lard fumé	0,90 €/pièce
Réductions salées (6 variétés)	0,95 €/pièce
Rillettes de saumon au basilic	36,60 €/kg
Saucisse sèche tranchée	au cours
Toast sur pain de mie (9 variétés)	0,90 €/pièce
Verrines (Assorties)	1,80 €/pièce
*Différentes tartes et pizzas variées sont proposées pour l'apéritif (nous consulter)	

## LES CHARCUTERIES

Andouille de Vire	44,60 €/kg
Andouille du bocage	18,95 €/kg
Andouillettes	22,20 €/kg
Boudin noir	14,60 €/kg
Boudin blanc (de la Toussaint à Pâques)	17,50 €/kg
Farce à tomates	15,55 €/kg
Chair à saucisses	14,55 €/kg
Fressure	15,60 €/kg
Galantine de volaille	26,35 €/kg
Grillons fermiers (suivant arrivage)	20,95 €/kg
Jambon blanc «maison»	24,90 €/kg
Jambon de campagne à cuire ou à manger cru	25,95 €/kg
Jambonneau	23,10 €/kg
Pied de porc vinaigrette ou pané fermier	4,75 €/entier
Saucisson à l'ail	18,65 €/kg



Photo non contractuelle, suggestion de présentation



Plats cuisinés

02 51 37 05 03



Photo non contractuelle , suggestion de présentation

## ENTREES FROIDES

### Assortiment de charcuterie sur plat

Jambon blanc, jambon sec, galantine de volaille, saucisson à l'ail, saucisson sec, andouille de Bretagne, salami 4,95 €/part

### Choix de charcuteries séchées Françaises, Italiennes, Espagnoles.

**Jambons** : Parme, Serrano, Terre Basque...

**Spécialités** : Lonzo, Coppa, Bresaola, Pancetta, Coralina, Scudetto, Bacon, Chorizo

Foie gras de canard «maison» (prévoir une tranche d'env. 50 g) 156,00 €/kg  
\* Foie Gras d'oie «maison» tarif selon arrivage et sur commande

## ENTREES CHAUDES

Bouchée à la reine (ris de veau) 7,90 €/pièce  
Chausson Castillan 3,35 €/pièce  
Coquille Saint-Jacques (provenance selon arrivage) 7,15 €/pièce  
Croque monsieur 3,50 €/pièce  
Escargots farcis (de Bourgogne) 9,95 €/douzaine  
Feuilleté de St Jacques sur fondue de poireaux (sur commande) 7,15 €/pièce  
Pizza au cervelas 16,30 €/kg  
Pizza chorizo / 3 poivrons ou pizza jambon, chèvre, miel 16,30 €/kg  
Pizza saumon crème aneth 16,90 €/kg  
Pizza tomate et thon 2,90 €/pièce  
Quiche Lorraine 2,90 €/pièce  
Quiche Lorraine (grande) 14,90 €/kg  
Rouleau au fromage 2,50 €/pièce  
Tarte aux poireaux, à la carotte 2,80 €/pièce  
Tarte aux poireaux, à la carotte (grande) 13,95 €/kg

\* Choix de pizzas spéciales en magasin

## 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 fumé «maison» en provenance d'Ecosse / Islande 87,45 €/kg  
Saumon mariné à l'aneth 46,30 €/kg  
Filet de Saumon entier tartare (sur commande) au cours

## POISSONS CHAUDS

Coeur de merlu sur fondue de poireaux 7,90 €/part  
Dos de cabillaud sauce homardine 9,90 €/part  
Filet de lieu gratiné au vin blanc 14,90 €/kg  
Filet de Saint Pierre sauce basilic 9,90 €/part  
Pavé de merlu sauce échalotes 8,90 €/part  
Pavé de sandre sauce aux cèpes au cours/part  
Pavé de saumon sauce à l'oseille 8,90 €/part

## UNIQUEMENT SUR COMMANDE

Blanquette de poissons et de St Jacques (450g minimum 10 pers) 26,75 €/kg  
Filet de St Pierre sur lit d'endives (en saison) 9,90 €/part  
Calmars à l'Américaine (selon arrivage) au cours  
Choucroute de poissons (minimum 10 pers. - en saison) 11,50 €/part  
Lotte à l'Américaine 11,75 €/part

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



Photos non contractuelles . suggestion de présentation

## PLATS DE VIANDES

Boudin blanc aux pommes 6,95 €/part  
Canard à l'orange 8,25 €/part  
Choucroute (compter 300 gr / pers.) 8,60 €/kg  
Garniture cuite pour choucroute 18,65 €/kg  
(Saucisse Francfort, saucisse fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail)  
Civet de chevreuil en saison (la part, env. 300g) 27,30 €/kg  
Cuisse de poulet aux épices au cours/kg  
Jambon au Porto 4,95 €/part  
Jarret cuit 11,20 €/kg  
Langue de boeuf sauce madère au cours/kg  
Magret de canard cuisiné au cours/kg  
Mignon de porc lardé sauce fromagère 7,50 €/part  
Poulet basquaise au cours  
Poulet rôti au cours/kg  
Rosbif à manger froid au cours/kg  
Rôti de porc à l'ancienne 22,05 €/kg  
Suprême de pintadeau aux raisins frais au cours/part  
Viandes froides (porc à l'ancienne, rosbif, poulet rôti) 1,70 €/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) : 8,80 €/part  
- (avec un 1/2 jarret de plus) : env. 11,80 €.

## UNIQUEMENT SUR COMMANDE (compter 350g/pers.)

Escalope milanaise au cours/part  
Cassoulet au confit de canard (minimum 10 pers.) au cours/part  
Cuisson de cochon lait mariné rôti et son jus 8,50 €/part  
Joue de porc crème à l'ail 21,95 €/kg  
Emincé de volaille sauce poulette (compter 300g/pers.) 14,90 €/kg  
Couscous 3 viandes (minimum 10 pers.) 14,20 €/part  
Gigot d'agneau (compter 2 tranches) 36,85 €/kg  
Veau marengo 21,85 €/kg  
Rôti de porc Orloff 24,40 €/kg  
Joue de porc bourguignonne 22,90 €/kg  
Joue de porc au cidre et miel 21,95 €/kg  
Navarin de veau (550g avec les légumes) 21,95 €/kg  
Poulet coco ananas 16,95 €/kg  
Rougail saucisses 16,90 €/kg  
Sauté de Porc en Colombo, en massalé ou Cajun 20,10 €/kg  
Sauté de veau au cidre et miel 22,90 €/kg  
Tajine de poulet (sans garniture) 16,95 €/kg  
Tajine d'agneau (sans garniture) au cours/kg  
Veau en Colombo, en Massalé ou Cajun 23,10 €/kg

## LES CLASSIQUES

Boeuf mode, le mardi\* (compter 400 g/pers.) 16,90 €/kg  
Brandade de morue, le vendredi\* (compter 400 g/pers.) 14,95 €/kg  
Courgette farcie, tomates farcies 13,80 €/kg  
Endive au jambon 4,20 €/pièce  
Lasagnes (barquette d'environ 450g) 13,80 €/kg  
Mouclade (compter 500 g/pers. - en saison) 16,90 €/kg  
Moussaka (compter 400 g/pers.) 13,95 €/kg  
Paella (compter 400 gr / pers. - mercredi et vendredi) 16,90 €/kg  
Parmentier, le jeudi\* (compter 400 g/pers.) 13,90 €/kg  
Rognons chasseur, le mardi (compter 300 g) 15,10 €/kg  
\* Possible tous les jours sur commande, nous consulter.

## UNIQUEMENT SUR COMMANDE

Jambon et mogettes de Vendée 7,20 €/part  
Aubergine farcie 15,30 €/kg  
Filet de poulet à l'Italienne 16,90 €/kg  
Parmentier de canard (compter 400 g/pers.) au cours/kg  
Tartiflette (compter 400 g/pers.) 16,80 €/kg  
Jambalaya créole 19,70 €/kg

## ACCOMPAGNEMENTS (compter 200 à 250 g/pers.)

Champignons sautés 21,20 €/kg  
Endives braisées / épinards à la crème / légumes croquants 13,90 €/kg  
Galette de pomme de terre 2,20 €/les 2  
Gratin dauphinois ou de légumes 13,90 €/kg  
Mogettes de Vendée 8,90 €/kg  
Pommes croquettes 12,80 €/kg  
Ratatouille 13,90 €/kg  
Tomates bolognaise 14,10 €/kg

## UNIQUEMENT SUR COMMANDE

Pommes de terre à la Vendéenne 13,90 €/kg  
Poêlée sarladaise (minimum 10 pers.) 20,90 €/kg  
Tomate provençale 2,15 €/pièce  
Pommes de terre grenaille 14,90 €/kg  
Flans de courgettes 2,95 €/pièce

## LES GRILLADES (l'été)

Merguez (boeuf, agneau) au cours €/kg  
Poitrine crue marinée 17,35 €/kg  
Poitrine fraîche crue 15,75 €/kg  
Saucisse aux herbes 17,60 €/kg  
Saucisse nature 16,90 €/kg

Brochette de mignon de porc, brochette de boeuf,  
Brochette de filet de poulet nature, marinée (150g) Nous consulter

## EN MAGASIN SELON ARRIVAGE ET SUR COMMANDE

Araignée de porc 19,25 €/kg  
Araignée de porc marinée 20,35 €/kg  
Côte de porc échine 17,00 €/kg  
Côte de porc échine marinée 19,25 €/kg  
Rôti de porc, échine, filet au cours/kg  
Filet Mignon de porc au cours/kg