

LÉGUMES ET GARNITURES :

(Compter 200g/pers)

Flan de courgette	2.95€ / pièce
Petite galette de pomme de terre	2.20€ / Les 2
Tomate provençale	2.15€ / pièce
Pomme croquette (200g/pers)	12.05€ / KG
Endives braisées	13.90€ / KG
Poêlée de légumes croquants	13.90€ / KG
Compote de pommes fruits	13.90€ / KG
Gratin dauphinois individuel (120g)	2.30€ / pièce
Gratin de légumes	2.50€ / pièce
Poêlée salaraise 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
Gratin dauphinois à la Truffe	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€

Horaires d'ouverture du magasin

Mercredi 18 décembre de 08H15 à 19H15 sans interruption

Jeu. 19 décembre de 08H15 à 19H15 sans interruption

Vend. 20 décembre de 08H15 à 19H15 sans interruption

Samedi 21 décembre de 08H15 à 19H15 sans interruption

Dimanche 22 décembre de 08H15 à 13H00

Lundi 23 décembre de 08H15 à 19H15 sans interruption

Mardi 24 décembre de 07H30 à 17H30 sans interruption

Fermeture le mercredi 25 décembre

Jeu. 26 décembre de 08H15 à 19H15 sans interruption

Vend. 27 décembre de 08H15 à 19H15 sans interruption

Samedi 28 décembre de 08H15 à 19H15 sans interruption

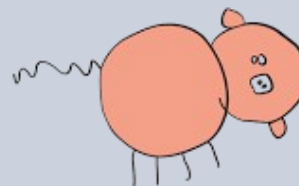
Dimanche 29 décembre de 08H15 à 13H00

Lundi 30 décembre de 08H15 à 19H15 sans interruption

Mardi 31 décembre de 07H30 à 17H30 sans interruption

Fermeture le lundi 1^{er} janvier 2025

** Tarif spécial Noël au 01/12/2024, 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



*La Charcuterie Charrier
vous souhaite de joyeuses fêtes
et une bonne année
2025*

MENU DE FÊTES 2024/2025

ALAIN TALLINEAU ET TOUTE SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UNE
BONNE ET HEUREUSE ANNÉE 2025

APÉRITIF :

Choux au saumon fumé	1.70€ / pièce
Toasts sur pain de mie variés (8 variétés)	0.90 cts / pièce
Rillettes de saumon basilic	36.60€ / KG
Mini navette noir ganache Foie Gras	2.00€ / pièce
Réductions salées (7 variétés)	0.95 cts / pièce
Pruneaux au lard	0.95 cts / pièce
Escargotines	1.00€ / pièce
Pain surprise pour 6/8 pers (50 canapés min)	35.60€ / pièce
Pain surprise 10/12 pers (70 canapés min)	44.50€ / pièce

Découvrez en boutique notre gamme des saucissons festifs

NOS TERRINES MAISON :

Terrine Napoléon	16.90€ / KG
Terrine Maison pur porc	16.90€ / KG
Terrine de chevreuil	28.10€ / KG
Terrine de Lapin	19.30€/ KG
Terrine Foie gras et figue	33.80€ / KG
Terrine pruneaux, Poivre Vert,	16.90€ / KG
Terrine de Foie de Canard	18.30€ / KG

CHARCUTERIES FINES :

Pâté en croûte individuel de farce fine de canard (120 grs)	5.90€ / pièce
Farce fine de Canard – Origine France	18.90€ / KG
Boudin blanc	17.50€ / KG
Rillettes de canard – Origine France	20.95€ / KG
Rillettes d'oie – Origine Sud-ouest, des Landes	24.95€ / KG
Boudin blanc truffé (tuber melanosporum 1%)	29.30€ / KG
Farce fine de volaille à la truffe (tuber melanosporum 1%)	35.30€ / KG
Galantine de faisán à la truffe (tuber melanosporum 1%)	38.30€ / KG
Suprême de canard au foie gras (France)	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 revisitée aux 3 saumons	7.60€ / pièce
Coquille de langouste – Provenance Caraïbes (*SA)	11.45€ / pièce
Langouste mayonnaise – Provenance Mexique/Nicaragua (*SA)	33.10€ / La 1/2
Saumon fumé maison – Origine Ecosse (*SA)	87.45€ / Kg
Foie gras de canard maison – Origine France	156.00€ / Kg

ENTRÉES CHAUDES :

Coquille Saint-Jacques (4 noix)	7.15€ / pièce
Feuilleté de St-Jacques sur fondue de poireaux (Safran)	7.15€ / pièce
Bouchée à la reine aux ris de veau – Origine France	7.90€ / pièce
Escargots de Bourgogne Farcis	9.80€/douzaine
Marmiton de langouste thermidor / Prov Cuba ou Mexique SA*	14.90€ / part
Vol au vent de la mer sauce normande (Cabillaud, pétoncle, calamar, crevettes)	7.05€ / part

LES POISSONS :

Pensez à commander vos accompagnements !

Filet de St Pierre sauce basilic	9.90€ / Part
Pavé de saumon sauce au choix	8.90€ / Part
Pavé de merlu sauce au choix	8.90€ / Part
Dos de cabillaud sauce au choix	8.90€ / Part
Cœur de merlu sur fondue de poireaux	7.90€ / Part
Pavé de sandre sauce aux cèpes selon arrivage	9.90€ / Part
Brochette de lotte à l'Américaine (3 morceaux)	11.75€ / Part
Brochettes de St-Jacques au safran sur fondue de poireaux (2 brochettes)	11.30€ / Part

Sauce au choix : Beurre blanc, Oseille, Homardine, Cèpes, basilic

LES VIANDES :

Pensez à commander vos accompagnements !

Suprême de pintadeau aux raisins frais	6.90€ / Part
Caille aux raisins confits	6.30€ / Part
Caille fourrée à la farce fine de foie gras de canard, sauce Foie Gras	11.20€ / Part
Confit de canard (cuisse) – Origine France	7.90€ / Part
Mignon de porc au lard fumé, sauce camembert et moutarde à l'ancienne	7.50€ / Part
Civet de chevreuil ou cerf (UE)	9.10€ / Part
Cuisse de canard à l'orange	8.25€ / Part
Boudin blanc et complotée de pomme	6.95€ / Part
Magret de canard sauce poivre vert ou miel et figue	8.60€ / Part

Fondant de pintade farci à la normande sauce forestière au porto	7.90€ / Part
Dinde farcie à la farce fine de canard, marrons ou marrons champignons	10.90€ / Part
Filet de chapon sauce morille	10.90€ / Part
Sauté de chapon, sauce poulette	9.60€ / Part
Pintade chaponnée aux marrons et son jus	9.70€ / Part
Pavé de quasi de veau, sauce aux cèpes – Origine France	9.80€ / Part
Tournedos de filet de bœuf et sauce Vigneron – Origine France	14.80€ / Part
Cuissot de cerf façon tournedos sauce vigneron– Origine UE	10.90€ / Part
Cuissot de Cochon de lait rôti et son jus (2 tranches / pers)	8.50€ / Part
Ballotin de suprême de poulet jaune fermier farci des landes champignons et morilles, sauce morilles	9.40€ / Part

SA* = Selon arrivage