

LES TERRINES MAISON

Existent en terrine de 600 à 700g et en terrine de 1 à 1,3kg.
N'oubliez pas de passer votre commande en magasin.

Terrine Napoléon (foie de volaille)*	17,15 €/kg
Terrine maison (campagne)*	17,15 €/kg
Terrine aux pruneaux (base Napoléon)*	17,15 €/kg
Terrine poivre vert (base Napoléon)*	17,15 €/kg
Foie de porc*	14,25 €/kg
Foie de canard (contient du porc)	Au cours
Grosses rillettes	18,20 €/kg
Terrine de lapin (en saison)	19,30 €/kg
Terrine de lièvre (en saison)	21,20 €/kg
Rillettes de canard (contient du porc)	Au cours
Rillettes de porc*	18,45 €/kg

* Terrine au choix sur plat (env. 50g/pers., 1,40€/part)

LES SALADES* (compter 220g/pers.)

* Possible tous les jours et sur commande en saison

Betteraves	13,95 €/kg
Carottes râpées	13,95 €/kg
Céleri rémoulade	13,95 €/kg
Coleslaw (choux, carottes, oignons)	13,95 €/kg
Concombres crémeux ou vinaigrette	13,95 €/kg
Champignons à la Grecque/mayonnaise/vinaigrette	15,90 €/kg
Conchiglias aux légumes grillés	15,90 €/kg
Salade de choux râpés, jambon, emmental	15,90 €/kg
Légumes d'été marinés (en été)	15,90 €/kg
Museau ou cervelas vinaigrette	15,90 €/kg
Pommes de terre au thon	13,95 €/kg
Salade Hollandaise	15,90 €/kg
Salade Indienne	15,90 €/kg
Salade Italienne	15,90 €/kg
Salade piémontaise	13,95 €/kg
Salade de printemps (choux, carottes, maïs, champignons)	13,95 €/kg
Salade de perles marines (printemps/été)	16,90 €/kg
Taboulé classique	13,95 €/kg
Taboulé oriental ou agrumes ou libanais	15,90 €/kg
Pommes de terre au harengs	17,95 €/kg
Salade Grecque (printemps/été)	16,90 €/kg
Moules froides au curry (en été)	Au cours
Salade fraîcheur (printemps/été)	17,90 €/kg
Salade de tentacule de poulpe (en saison)	Au cours

Choix de salades spéciales en magasin selon la saison.

NOS FORMULES RAPIDES (prix/pers.) Sur commande

2 Salades composées,
2 viandes froides/moutarde, chips, fromage/beurre, fruits, pain 11,50€
* Boissons en supplément sur demande

2 Salades composées,
2 viandes froides/moutarde, chips, fromage/beurre, pâtisserie, pain 12,80€
* Boissons en supplément sur demande

2 Salades composées,
2 viandes froides/moutarde, légumes froids, fromage/beurre, pâtisserie, pain 14,60€
* Boissons en supplément sur demande

PLATEAU LUXE :

2 Salades composées, poisson froid,
2 viandes froides/moutarde, légumes froids, fromage/beurre,
gâteau de pâtisseries, pain au levain 18,15€

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

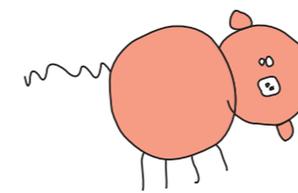
Alain TALLINEAU et toute son équipe se tiennent à votre disposition pour vous aider à composer votre menu à convenance et pour tous les choix non énumérés dans le dépliant (devis sur demande).



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

2025/26 TARIFS



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 SAMEDI

de 8H30 à 14H00 et de 15h00 à 19h15

LE DIMANCHE ET LES JOURS FÉRIÉS

de 8H30 à 12H30



APÉRITIFS

Apéro charcuterie min. 5 pers. (Boudin noir, andouille du bocage, grillon, saucisson sec, jambon sec...)	3,95 €/pièce
Mini sandwich (Périsane et garniture au choix)	1,70 €/pièce
Navette briochée (Garniture au choix)	1,70 €/pièce
Petit Pain Surprise (6/8 pers. - min. 50 canapés)	35,60 €/pièce
Gros Pain Surprise (10/12 pers. - min. 70 canapés)	44,50 €/pièce
Morceaux de pizza (Assortiment varié)	0,95 €/pièce
Morceaux tarte poireaux / carottes	0,75 €/pièce
Pruneau au lard ou Abricot au lard	0,95 €/pièce
Réductions salées (Mini-croque, quiche, poireaux/carottes)	0,95 €/pièce
Toast sur pain de mie (Assortiment)	0,95 €/pièce
Verrines (Assorties)	1,90 €/pièce

* Pour vos buffets contactez-nous !

Nous pouvons vous proposer un large choix de réductions salées.

LES CHARCUTERIES

Les Andouilles (Vire, Bretagne, Guémené)	Au cours
Andouille du Bocage	20,95 €/kg
Andouillettes	22,20 €/kg
Boudin noir	15,80 €/kg
Boudin blanc (de la Toussaint à Pâques)	19,30 €/kg
Chair à saucisses	14,95 €/kg
Farce à tomates	15,95 €/kg
Fressure	15,80 €/kg
Galantine de volaille	26,55 €/kg
Grillons, porc fermier	21,95 €/kg
Jambon blanc MAISON	25,20 €/kg
Jambon de campagne VENDÉE	Au cours
Jambons secs (Serrano, Terre basque, Parme...)	Au cours
Jambonneau	23,10 €/kg
Pied, porc fermier : vinaigrette ou pané	5,90 €/pièce
Saucisson à l'ail, porc fermier	18,95 €/kg



Photo non contractuelle, suggestion de présentation



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

LES CHARCUTERIES / ENTRÉES FROIDES

Assortiment de charcuterie sur plat 4,95€/part
Jambon blanc maison, sélection de jambon sec, galantine de volaille, saucisson à l'ail, saucisson sec, andouille de Bretagne, salami...

Choix de charcuteries séchées Françaises, Italiennes, Espagnoles.

Jambons : Parme, Serrano, Terre Basque... *Choix en magasin*

Spécialités : Lonzo, Coppa, Bresaola, Pancetta, Coralina, Scudetto, Bacon, Chorizo basque, Chorizo espagnol...

Foie gras de canard MAISON (tranche 50g/pers.) 156,00€/kg
* Foie gras d'oie MAISON (tranche 50g/pers.) selon producteur à Noël Au cours

ENTRÉES CHAUDES

Bouchée à la reine (ris de veau) 8,05€/pièce
Chausson Castillan 3,55€/pièce
Coquille Saint-Jacques (provenance selon arrivage) 7,25€/pièce
Croque monsieur* 3,60€/pièce
Escargots de Bourgogne farcis 9,95€/douzaine
Feuilleté de Saint-Jacques, fondue de poireaux (sur commande) 7,25€/pièce
Pizza (Chorizo et poivrons / Jambon, chèvre, miel / Cervelas...) 16,90€/kg
Pizza spéciales en magasin* (Indienne / Tartiflette / Tex Mex...) Au cours

LES INDIVIDUELS *

Pizza tomate et thon 2,95€/pièce
Quiche Lorraine 2,95€/pièce
Tartelette poireaux ou carottes 2,90€/pièce
Rouleau au fromages 2,60€/pièce

LES GRANDES *

Quiche Lorraine 15,90€/kg
Quiche poulet et légumes / saumon / épinards... Au cours
Tartelette poireaux ou carottes 13,95€/kg

* Choix de pizzas spéciales en magasin

LES POISSONS FROIDS

Coquille de merlu tartare 4,20€/pièce
Coquille de saumon tartare 4,20€/pièce
Langouste mayonnaise sur plat (sur commande) Au cours
Pain de lotte et mayonnaise citron (51,25€/kg) 6,10€/2 tranches
Pain de merlu aux petits légumes et sauce estragon (35,80€/kg) 5,15€/2 tranches
Saumon fumé MAISON au bois de hêtre d'Écosse 87,75€/kg
Saumon mariné à l'aneth (sur commande) 46,30€/kg

LES POISSONS CHAUDS

Cœur de merlu sur fondue de poireaux 7,95€/part
Cœur de merlu et julienne de légumes cremée 7,95€/part
Dos de cabillaud, coulis de langoustines 9,95€/part
Pavé de merlu, sauce beurre blanc 8,95€/part
Pavé de saumon, sauce Dugléré (sauce au beurre, vin blanc et tomates) 8,95€/part
Aile de raie aux câpres 9,95€/part
Seiche sauce Américaine ou à la créole Au cours

LES POISSONS SUR COMMANDE

Blanquette de poissons et de Saint-Jacques (450g/pers.) min. 10 pers. 27,15€/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 (Choux, saumon, haddock...) min. 10 pers. 11,95€/part
Brochette de lotte à l'Américaine (3 morceaux) 11,85€/part

* Certains produits sont saisonniers et peuvent varier selon le cours, nous consulter



Photos non contractuelles, suggestion de présentation

LES PLATS CLASSIQUES *

* Possible tous les jours et sur commande
Bœuf mode* Le mardi (compter 400g/pers.) 17,30€/kg
Boudin blanc MAISON aux pommes (de la Toussaint à Pâques) 6,95€/part
Brandade de morue* Le vendredi (compter 400g/pers.) 14,95€/kg
Canard à l'orange 8,35€/part
Choucroute (compter 300g/pers.) 8,70€/kg
Garniture cuite pour choucroute (Saucisse fumée, Francfort, poitrine fumée) 18,95€/kg
Cuisse de poulet cuisinée (épice, italienne...) Au cours
Endive au jambon * En saison 4,35€/part
Jambon au Porto 4,95€/part
Jarret cuit 11,60€/kg
Langue de bœuf sauce Madère Au cours
Lasagnes (compter 450g/pers.) 14,45€/kg

LES LÉGUMES FARCIS

Aubergines farcies * En saison 15,35€/kg
Courgettes farcies 13,95€/kg
Tomates farcies 13,95€/kg
Poivrons farcis * En saison 15,35€/kg

Mouclade * En saison (compter 500g/pers.) Au cours
Moussaka (compter 400g/pers.) 14,35€/kg
Paëlla * Mercredi et vendredi (compter 400g/pers.) 17,90€/kg

LES PARMENTIERS * Le jeudi

Ordinaire (compter 400g/pers.) 13,95€/kg
Canard (compter 400g/pers.) Au cours
Pur bœuf (compter 400g/pers.) Au cours

Paupiette de veau en sauce 5,95€/part
Poulet basquaise (compter 350g/pers.) 14,90€/kg
Poulet rôti fermier Au cours
Rognons chasseur* Le mardi 15,30€/kg
Rosbif à manger froid Au cours
Rôti de porc à l'ancienne 22,45€/kg
Suprême de pintadeau aux raisins frais 6,95€/part
Tartiflette au reblochon (compter 400g/pers.) 17,25€/kg
Viandes froides (rôti de porc, rosbif, poulet rôti) sur plat 1,70€/pièce

LA CHOUCROUTE

* Possible tous les jours et sur commande en saison

La CLASSIQUE GARNIE /pers. 9,30€/part
300g de choux, 1 pomme de terre, 1 saucisse de Francfort, ½ saucisse fumée, ½ tranche de poitrine fumée, 1 tranche saucisson à l'ail

La COMPLÈTE GARNIE AVEC JARRET /pers. 12,30€/part
300g de choux, 1 pomme de terre, 1 saucisse de Francfort, ½ saucisse fumée, ½ tranche de poitrine fumée, 1 tranche saucisson à l'ail, ½ jarret

LES PLATS SUR COMMANDE *

Burger Maison - Steak Angus Au cours
Cassoulet au confit de canard (min. 10 pers.) 11,80€/part
Cuisson de cochon de lait mariné, rôti et son jus 8,50€/part
Couscous 3 viandes, semoule (min. 10 pers.) 14,50€/part
Émincé de volaille, sauce poulette (compter 300g/pers.) 16,90€/kg
Feijoada (min. 10 pers., compter 400g/pers.) 21,85€/kg
Filet de poulet à la Sicilienne (compter 350g/pers.) 19,60€/kg
Gigot d'agneau* Pâques (2 tranches) 47,90€/kg
Jambalaya créole (compter 400g/pers.) 19,85€/kg
Jambon grillé et mogettes de Vendée 7,20€/part
Joue de porc crème à l'ail (compter 350g/pers.) 22,95€/kg
Joue de porc cidre et miel (compter 350g/pers.) 22,10€/kg
Joue de porc bourguignonne (compter 350g/pers.) 23,90€/kg
Magret de canard cuisiné, sauce poivre vert ou Miel et figues 9,30€/part
Tournedos de magret de canard, sauce vigneronne 8,80€/part
Mignon de porc lardé, sauce fromagère 7,80€/part
Navarin de veau et ses légumes (compter 550g/pers.) 22,15€/kg
Poulet coco et ananas (compter 350g/pers.) 16,95€/kg
Quasi de veau, sauce aux cèpes 9,80€/part
Rougail saucisses (compter 350g/pers.) 16,95€/kg
Sauté de porc en Colombo ou Massalé ou Cajun 20,10€/kg
Sauté de veau en Colombo ou Massalé ou Cajun 23,10€/kg
Sauté de veau cidre et miel 23,10€/kg
Soi-l'y-laisse de dinde forestière 20,50€/kg
Tajine de poulet aux citrons confits (sans accompagnement) 17,05€/kg
Tajine d'agneau (sans accompagnement) Au cours
Veau Marengo 26,85€/kg

LES ACCOMPAGNEMENTS (compter environ 200 à 250g/pers.)

Champignons sautés 21,20€/kg
Épinards à la crème - Endives braisées 13,95€/kg
Flans de courgettes (sur commande) 2,95€/pièce
Galette de pommes de terre 2,30€/les 2
Gratin dauphinois ou de légumes en plat 13,95€/kg
Gratin de légumes individuel (100g) 2,50€/pièce
Gratin dauphinois individuel (120g) 2,40€/pièce
Légumes croquants ou Ratatouille 13,95€/kg
Mogettes de Vendée Label Rouge 8,95€/kg
Pommes croquettes 12,90€/kg
Pommes de terre grenaille ou Pommes de terre Vendéenne 13,95€/kg
Poêlée Sarladaise (min. 10 pers.) 20,90€/kg

LES GRILLADES ET VIANDES CRUES

Araignée de porc 19,35€/kg
Araignée de porc marinée 20,55€/kg
Côte de porc échine ou filet Au cours
Filet mignon de porc Au cours
Merguez (bœuf et agneau, sans porc) Au cours
Saucisse nature 16,95€/kg
Saucisse aux herbes 17,65€/kg
Poitrine crue 15,85€/kg
Poitrine crue marinée 17,55€/kg
Rôti de porc échine ou filet Au cours
Brochettes (bœuf, mignon de porc, poulet) Nous consulter