



Les commandes devront être retirées:  
- **avant 19h** pour les 24 et 31 décembre  
- **avant 12h** pour le 25 décembre et 1<sup>er</sup> janvier

Tarifs valables jusqu'au 01 janvier 2025  
Sous réserve de disponibilité des produits

**Yuzu** : un agrume venu du Japon, goût citronné intense sans acidité

**Lèche de tigre** : marinade originaire d'Amérique du Sud à base de citron,  
et d'herbes aromatiques.

**Curry breton** : curry sans piment aux notes marines

**Poivre voatsiperifery** : ou poivre sauvage de Madagascar, récolté à la main. C'est  
un poivre doux et très peu piquant aux notes boisées avec  
une fraîcheur d'agrumes.

Imprimé par nos soins. Ne pas jeter sur la voie publique.

# Carte des plats à emporter

**Fêtes de fin d'année  
2024**



21 place du champ de foire  
36230 Neuvy St Sépulchre  
02.54.30.81.79  
[www.lacharrette.com](http://www.lacharrette.com)  
[accueil@lacharrette.com](mailto:accueil@lacharrette.com)



## Fêtes de fin d'année 2024

Sous réserve de disponibilité des produits

### Apéritifs et mises en bouche

Assortiment de 3 petits fours feuilletés variés **1,50 €**

Mini verrine de crème de lentilles corail au curry breton et mini crevettes **2,20 €**

### Entrées froides

Saumon gravlax et salade à la crème au yuzu **9 €**

Terrine de foie gras de canard et sa confiture d'oignons **10 €**

Tataki de thon, au curry japonais **9 €**

### Viandes

Sauté de daim sauce grand veneur **8 €**

Médailillon de filet de bœuf sauce morilles et foie gras **15 €**

Mignonnet de chapon rôti aux marrons, au miel et poivre voatsiperifery **13 €**

### Desserts

Bûche pâtissière au chocolat **3 €**

Bûche pâtissière à la vanille **3 €**

Bûche pâtissière au café **3 €**

Bûche pâtissière au Grand Marnier **3 €**

(décor des bûches avec un mini macaron par personne)

Bavarois aux poires, caramel au beurre salé et au thé bergamote **2,80 €**

### Poissons chauds

Filets de limande sauce dieppoise **11 €**

Pavé de saumon sauce au champagne **12 €**

Filet d'empereur sauce au safran **14 €**

### Accompagnement des poissons

Riz pilaf **1 €**

Julienne de carottes **1,80 €** et poireaux

### Entrées chaudes

Cassolette d'escargots et champignons au champagne **8 €**

Chaud froid de crevettes et avocat au lait de coco et lèche de tigre **10 €**

Feuilleté de ris de veau sauce à la crème et aux girolles **12 €**

### Accompagnement des viandes

Gratin de pommes de terre **2,20 €**

Cassolette de légumes oubliés cuisinés au jus de viande **2,90 €**

Trilogie de polenta, panais et carottes **3 €**



La Charrette

Pour des raisons d'approvisionnement, les commandes devront être passées **au plus tard le 20 décembre avant 12h pour les fêtes de Noël** **le 27 décembre avant 12h pour les fêtes de la St Sylvestre.**

Passé ces délais, nous ne pouvons vous garantir la disponibilité de tous les produits.

**Aucune commande ne sera prise par téléphone.**

*Merci de remplir un bon de commande.*



*La Charrette*

02 54 30 81 79

Bon de commande pour le \_\_\_\_\_

Nom et prénom : \_\_\_\_\_

N° de téléphone: \_\_\_\_\_

**( IMPORTANT en cas de soucis sur votre commande )**

Heure souhaitée: \_\_\_\_\_

(entre 17h et 19h les 24 et 31 décembre, entre 10h30 et 12h les 25 décembre et 1<sup>er</sup> janvier)

Produit	Tarif par personne	Quantité commandée
Assortiment de 3 petits fours feuilletés variés	1,50 €	
Mini verrine de crème de lentilles corail au curry breton et mini crevettes	2,20 €	
Saumon gravlax et salade à la crème au yuzu	9 €	
Terrine de foie gras de canard et sa confiture d'oignons	10 €	
Tataki de thon au curry japonais	9 €	
Cassolette d'escargots et champignons au champagne	8 €	
Chaud froid de crevettes et avocat au lait de coco et lèche de tigre	10 €	
Feuilleté de ris de veau sauce à la crème et aux girolles	12 €	
Filets de limande sauce dieppoise	11 €	
Pavé de saumon sauce au champagne	12 €	
Filet d'empereur sauce au safran	14 €	
Riz pilaf	1 €	
Julienne de carottes et poireaux	1,80 €	
Sauté de daim sauce grand veneur	8 €	
Médaille de filet de bœuf sauce morilles et foie gras	15 €	
Mignonnet de chapon rôti aux marrons, au miel et poivre voatsiperifery	13 €	
Gratin de pommes de terre	2,20 €	
Cassolette de légumes oubliés cuisinés au jus de viande	2,90 €	
Trilogie de polenta, panais et carottes	3 €	
Bûche pâtissière au chocolat	3 €	
Bûche pâtissière à la vanille	3 €	
Bûche pâtissière au café	3 €	
Bûche pâtissière au Grand Marnier	3 €	
Bavarois aux poires, caramel au beurre salé et au thé bergamote	2,80 €	

Merci pour votre commande