



Propositions de menus

pour banquets

21 place du champ de foire
36230 Neuvy St Sépulchre
Tel 02.54.30.81.79
www.lacharrette.com

Les tarifs mentionnés ne comprennent pas les vins.

Un forfait « vins » peut être proposé à - 4 € par personne pour un menu de 2 plats
- 5 € par personne pour un menu de 3 plats

Le trou berrichon est en supplément à 3 €

Ces menus ne sont que des propositions, des modifications peuvent y être apportées.
N'hésitez pas à nous faire part de vos souhaits.

Les menus et tarifs proposés sont valables à partir de 12 personnes.

Le menu doit être identique pour l'ensemble des convives.

Il ne sera pas possible de choisir différents plats pour un même repas.

Le repas doit être commandé et défini **au minimum 10 jours** avant la date de réalisation afin de garantir la disponibilité des produits.

Attention : face aux problèmes récurrents d'approvisionnement, nous ne pouvons garantir la disponibilité des produits proposés dans ces menus. Nous vous invitons à faire votre choix le plus tôt possible.

N'hésitez pas à prendre rendez-vous afin que nous puissions discuter tranquillement de vos attentes.

02.54.30.81.79

Menu 23€

2 plats

Vins non compris

Kir ordinaire et accompagnement

- * Salade paysanne
(salade verte, tomates, œuf dur, jambon de pays, vinaigrette à la crème)
 - * Salade océane
(salade verte, fruits de mer, surimi, vinaigrette à la crème)
 - * Terrine de confit de foie de porc
-

- * Cuisse de poulet au cidre
 - * Dos de colin sauce vin blanc et échalotes
-

Salade et fromage

- * Poirier ou Pêcher
 - * Poêlée de pêches au miel et glace vanille
-

Café



Tarifs et menus valables du 15 mai au 30 septembre 2026, à partir de 12 personnes.

Sous réserve de disponibilité des produits.

Menu 26€ ou 34€

2 plats 26€ - 3 plats 34€

Vins non compris

Kir pétillant et accompagnement

- * Salade de gésiers
 - * Feuilleté d'asperges blanches, sauce chaude à la crème
 - * Mijotée de moules et champignons à la crème et à la coriandre
-
- * Dos de colin mariné à la provençale
 - * Filet de doré austral, émulsion de crème et beurre aux câpres
-

- * Cuisse de pintade rôtie aux oignons
 - * Sauté de coq à la crème et pleurotes
 - * Jambon au porto
-

Salade et fromage

- * Poirier ou Pêcher
 - * Nougat glacé et coulis de fraises
 - * Poêlée de poires aux épices et glace vanille
 - * Omelette norvégienne
-

Café

Le menu devra être identique pour tous les convives, et commandé au minimum 10 jours avant la date du repas.

Menu 32€ ou 38€

2 plats 32€ - 3 plats 38€

Vins non compris

Kir pétillant et accompagnement

- * Salade au filet de saumon gravelax, vinaigrette à la crème et yuzu
 - * Croustillant au fromage de chèvre, lardons et oignons rissolés
 - * Chaud froid d'avocat et crevettes au lait de coco et lèche de tigre
-

- * Filet de dorade mariné à la méditerranéenne
 - * Filets de limande sauce champagne
 - * Dos de merlu, crème de poireaux et tagliatelles
-

- * Sauté de canard au poivre vert
 - * Cuissot de porcelet fondant aux baies de Timur
 - * Caille rôtie aux petits oignons
-

Salade et fromage

- * Nougat glacé et coulis de fruits rouges
 - * Poêlée de poires aux épices et glace vanille
 - * Gâteau bavarois au chocolat
 - * Omelette norvégienne
-

Café

