



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

Les commandes devront être retirées:
- **avant 19h** pour les 24 et 31 décembre
- **avant 12h** pour le 25 décembre et 1^{er} janvier

Tarifs valables jusqu'au 01 janvier 2024
Sous réserve de disponibilité des produits

Imprimé par nos soins
Ne pas jeter sur la voie publique

Carte des plats à emporter

**Fêtes de fin d'année
2023**



Malgré notre engagement à tout mettre en oeuvre pour honorer vos commandes, la conjoncture actuelle nous laisse sans certitude de la disponibilité des tous les produits pour la période des fêtes.

Nous vous demanderons d'accepter que des changements puissent intervenir.

Dès lors, merci de noter systématiquement un numéro de téléphone sur vos bons de commandes, afin que nous puissions vous contacter si un produit était malheureusement indisponible et vous proposer un produit de remplacement.

Fêtes de fin d'année 2023

Apéritifs et mises en bouche

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

Mini verrine d'avocat et petites crevettes au leche de tigre **2,20 €**

(Leche de tigre : marinade d'herbes et d'épices du Pérou)

Entrées froides

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

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

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

Tataki de thon, sésame au wasabi doux **9 €**

* Quantité limitée

Poissons chauds

Filet de flétan sauce aux crustacés **14 €**

Filet de sandre sauce au champagne **15 €**

Filet de St Pierre sauce au curry breton **13 €**

(Curry breton : curry sans piment aux saveurs marines)

(accompagnement: riz pilaf inclus)

Entrées chaudes

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

Papillote de St Jacques et crevettes aux petits légumes sauce aux crustacés **10 €**

(présentation dans un film plastique transparent)

Feuilleté de ris de veau aux champignons de Paris frais et à la crème **12 €**

Sous réserve de disponibilité des produits

Viandes

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

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

Sauté de poularde aux girolles **14 €**

Accompagnement des viandes

Gratin de pommes de terre **2,20 €**

Mini fagot de haricots verts et lard fumé **1,50 €**

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

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

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 au chocolat intense **2,80 €**



Pour des raisons d'approvisionnement, les commandes devront être passées **au plus tard le 20 décembre avant 12h pour les fêtes de Noël et 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^{er} janvier)

Produit	Tarif par personne	Quantité commandée
Assortiment de 3 petits fours feuilletés variés	1,50 €	
Mini verrine d'avocat et petites crevettes au leche de tigre	2,20 €	
Saumon gravlax et salade à la crème et yuzu	9 €	
Terrine de foie gras de canard et sa confiture d'oignons	10 €	
Tataki de thon, sésame au wasabi doux	9 €	
Cassolette d'escargots et champignons au champagne	8 €	
Papillote de St Jacques et crevettes aux petits légumes sauce aux crustacés	10 €	
Feuilleté de ris de veau aux champignons de Paris frais et à la crème	12 €	
Filet de flétan sauce aux crustacés	14 €	
Filet de sandre sauce au champagne	15 €	
Filet de St Pierre sauce au curry breton	13 €	
Sauté de cerf sauce grand veneur	8 €	
Médaille de filet de bœuf sauce morilles et foie gras	15 €	
Sauté de poularde aux girolles	14 €	
Gratin de pommes de terre	2,20 €	
Mini fagot de haricots verts et lard fumé	1,50 €	
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 au chocolat	2,80 €	

Merci pour votre commande