



Carte des plats à emporter

Fêtes de fin d'année 2025

Les commandes devront être retirées:

- **à partir de 17h et avant 19h** pour les 24 et 31 décembre
- **à partir de 10h30 et avant 12h** pour le 25 décembre
et 1^{er} janvier

Tarifs valables jusqu'au 01 janvier 2026
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.

Baies de Tasmanie : baies noires aux arômes subtiles de fruits rouges

Curry japonais : (Curry schichimi togarashi)
curry puissant aux notes fleuries, aux saveurs d'orange
et de citron



21 place du champ de foire
36230 Neuvy St Sépulchre
02.54.30.81.79

www.lacharrette.com
accueil@lacharrette.com



Fêtes de fin d'année 2025

Apéritifs et mises en bouche

Assortiment de 3 petits fours feuilletés variés
1,50 €

Mini verrine d'avocat, lait de coco et lèche de tigre aux mini crevettes
2,20 €

Poissons chauds

Filet de doré austral sauce homardine **11 €**

Filets de limande sauce champagne **12 €**

Filet de dorade royale sauce safran **14 €**

Accompagnement des poissons

Riz pilaf **1 €**

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

Entrées froides

Saumon gravlax et salade avec sa vinaigrette à la crème et au yuzu
9 €

Tataki de thon et chèvre frais au curry japonais
9 €

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

Entrées chaudes

Cassolette d'escargots aux champignons à la crème et persillade à l'ail des ours
8 €

Papillote de St Jacques et crevettes aux petits légumes, sauce safran
10 €

(Présentation dans un film transparent passant au four)

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

Sous réserve de disponibilité des produits

Tous les tarifs s'entendent à la portion

Viandes

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

Suprême de pintade à la crème et aux baies de Tasmanie **14 €**

Médaillon de filet de bœuf sauce aux morilles et au foie gras **15 €**

Accompagnement des viandes

Gratin de pommes de terre
2,20 €

Cassolette de légumes d'antan 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 aux poires, caramel au beurre salé et au thé bergamote **3 €**

Pour des raisons d'approvisionnement et de temps de préparation, les commandes devront être passées **au plus tard**

le 21 décembre avant 12h pour les fêtes de Noël

le 28 décembre avant 12h pour les fêtes de la St Sylvestre.

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

Aucune commande ne sera prise par téléphone.

Merci de remplir un bon de commande.



Bon de commande pour le _____

02 54 30 81 79

Nom et prénom : _____

2025

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, lait de coco et lèche de tigre aux mini crevettes	2,20 €	
Saumon gravlax et salade avec sa vinaigrette à la crème et au yuzu	9 €	
Tataki de thon et chèvre frais au curry japonais	9 €	
Terrine de foie gras de canard et sa confiture d'oignons	10 €	
Cassolette d'escargots aux champignons à la crème et persillade à l'ail des ours	8 €	
Papillote de St Jacques et crevettes aux petits légumes, sauce safran	10 €	
Feuilleté de ris de veau et girolles, sauce à la crème	12 €	
Filet de doré austral sauce homardine	11 €	
Filets de limande sauce champagne	12 €	
Filet de dorade royale sauce safran	14 €	
Riz pilaf	1 €	
Julienne de carottes et poireaux	1,80 €	
Sauté de cerf sauce grand veneur	8 €	
Suprême de pintade à la crème et aux baies de Tasmanie	14 €	
Médaillon de filet de bœuf sauce aux morilles et au foie gras	15 €	
Gratin de pommes de terre	2,20 €	
Cassolette de légumes d'antan 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	3 €	

Merci pour votre commande