



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<sup>er</sup> 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

# Carte des plats à emporter

## Fêtes de fin d'année 2025



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 2025

Sous réserve de disponibilité des produits

### 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 €**

### 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 €**

### **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 €**

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

### 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 €**

### 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 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 €**

### 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 €**



La Charrette

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 pourrions 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<sup>er</sup> 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 €	
Médailillon 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