



## Propositions de menu pour banquets

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

Les tarifs mentionnés ne comprennent pas les vins.

Un forfait « vins » peut être proposé à - 3,50€ par personne pour un menu de 2 plats  
- 4,50€ par personne pour un menu de 3 plats

Le trou berrichon est en supplément à 2,80€

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 : depuis le début de la pandémie, les problèmes d'approvisionnement sont très fréquents. Aucun produit n'échappe à cette problématique. Nous vous invitons à choisir votre menu 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 21€

### 2 plats

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 lapin

—————  
\* Cuisse de cannette confite

\* Cuisse de pintade au cidre

\* Filet de merlu  
et crème de champignons

—————  
Salade et fromage

—————  
\* Poirier ou Pêcher

\* Poêlée de pêches au miel  
et glace vanille

—————  
Café

## Menu 24€ ou 29€

### 2 plats 24€ 3 plats 29€

Kir pétillant et accompagnement

—————  
\* Salade de gésiers

\* Feuilleté d'asperges blanches,  
sauce chaude à la crème

\* Tête de veau vinaigrette

\* Dos de cabillaud et julienne de légumes  
sauce aux crustacés

\* Filet de perche sauce dieppoise

\* Filet de saumon

sauce vin blanc et échalotes

—————  
\* Caille rôtie aux petits oignons

\* Sauté de coq à la crème et pleurotes

\* Jambon au porto

—————  
Salade et fromage

—————  
\* Poirier ou Pêcher

\* Nougat glacé et coulis de fruits rouges

\* Poêlée de poires aux épices  
et glace vanille

—————  
Café

## Menu 29€ ou 34€

### 2 plats 29€ 3 plats 34€

Kir pétillant et accompagnement

—————  
\* Salade aux magrets de canards farcis  
au foie gras

\* Cassolette de poisson et fruits de mer  
\* Cassolette d'escargots aux  
champignons et champagne

—————  
\* Dos de cabillaud sauce aux crustacés

\* Filet de sandre sauce champagne

\* Aile de raie et julienne de légumes  
émulsion de beurre et crème aux câpres

—————  
\* Sauté de cerf Grand Veneur

\* Noix de jambon marinée rôtie au miel

\* Cuissot de veau de lait fondant  
au poivre du Sechuan

—————  
Salade et fromage

—————  
\* Nougat glacé et coulis de fruits rouges

\* Poêlée de poires aux épices et glace  
\* Entremet bavarois au chocolat

—————  
Café

Tarifs et menus valables du 10 novembre 2021  
au 15 mars 2022, à partir de 12 personnes.

**Sous réserve de disponibilité des produits.**

!!!

Depuis le début de la pandémie, les approvisionnements sont très régulièrement perturbés. Aucun produit ne fait exception à ce problème. Nous vous invitons à choisir votre menu le plus tôt possible.

