



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 1 octobre 2025 au 31 mars 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

* Salade au chèvre frais, oignons et lardons rissolés au thym

* Dos de colin mariné à la provençale

* Filet de doré austral, sauce au vin blanc et aux échalotes

* Cuisse de pintade à la crème et aux marrons

* 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

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

* Tête de veau vinaigrette

* Chaud froid d'avocat et crevettes au lait de coco et lèche de tigre

* Filet de dorade marinée à l'huile d'olive, persillade et ail des ours

* Filets de limande sauce champagne

* Filet de truite à la paysanne

* Sauté de cerf grand veneur

* Cuissot de porcelet rôti aux baies de Timur

* Sauté de canard aux baies de Tasmanie

Salade et fromage

* Nougat glacé et coulis de fraises

* Omelette norvégienne

* Gâteau bavarois au chocolat

Café

