

## TERRINES MAISON

Existent en conditionnement d'environ 600 à 700g. (10/12 pers.) et 1kg à 1,300 kg (20/25 pers.) n'oubliez pas de les commander.

Aux pruneaux (base Napoléon)	14,85 €/kg
Campagne	14,85 €/kg
Foie de canard	20,10 €/kg
Foie de porc	12,25 €/kg
Grosses rillettes	17,40 €/kg
Lapin ou lièvre (selon la saison)	16,10 €/kg
Napoléon (foie de volaille)	14,85 €/kg
Poivre vert (base Napoléon)	14,85 €/kg
Rillettes de canard	18,75 €/kg
Rillettes de porc	15,90 €/kg
Terrine au choix (50g la part, 1,20 €)	

## SALADES (compter environ 220 g/pers.)

Betteraves	12,15 €/kg
Calmars à la provençale (selon arrivage)	21,10 €/kg
Carottes râpées	10,50 €/kg
Carpaccio de courgettes - <b>en été</b>	13,70 €/kg
Céleri rémoulade	12,15 €/kg
Champignons à la Grecque / mayonnaise / vinaigrette	14,20 €/kg
Choux râpés, jambon, emmental	13,70 €/kg
Coleslaw (choux, carottes, oignons)	12,15 €/kg
Concombres crème ou vinaigrette	12,15 €/kg
Légumes d'été marinés - <b>en été</b>	13,70 €/kg
Moules au curry - <b>en été</b> (selon arrivage)	13,70 €/kg
Museau ou cervelas vinaigrette	13,70 €/kg
Pommes de terre au thon	11,25 €/kg
Salade à l'ananas et aux crevettes	13,70 €/kg
Salade Hollandaise	13,70 €/kg
Salade Indienne	13,70 €/kg
Salade Italienne	12,15 €/kg
Salade Niçoise - <b>en été</b>	12,15 €/kg
Salade piémontaise	11,25 €/kg
Salade de Printemps (choux, carottes, maïs, champignons)	12,15 €/kg
Salade de perles marines	13,70 €/kg
Salade Vénitienne - <b>en été</b>	13,70 €/kg
Taboulé	12,15 €/kg



## NOS PLATEAUX REPAS (prix/pers.)

2 Salades composées,  
2 viandes froides/moutarde, chips,  
fromage/beurre, fruits, pain 10,20 €

2 Salades composées,  
2 viandes froides/moutarde, chips, fromage/beurre,  
tartelette aux fruits, pain 11,25 €

2 Salades composées,  
2 viandes froides/moutarde, légumes froids  
fromage/beurre, tartelette aux fruits, pain 12,90 €

1 Salade composée, poisson froid,  
2 viandes froides/moutarde, légumes froids,  
fromage/beurre, tartelette aux fruits, pain 14,85 €

2 Salades composées, poisson froid,  
2 viandes froides/moutarde, légumes froids,  
fromage/beurre, gâteau de pâtissier, pain au levain 16,40 €

Suggestions de buffets jusqu'à 500 personnes  
et repas chauds jusqu'à 200 pers.

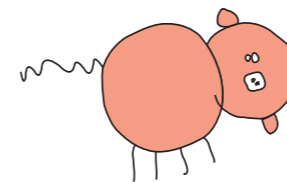
Alain TALLINEAU et toute son équipe se tiennent à votre disposition  
pour vous aider à composer votre menu à convenance  
(devis sur demande).

Nous sommes à votre écoute pour tous choix non énumérés  
dans le dépliant.



Tarif au 1/09/2018 - valable un an - Sous réserve d'erreurs typographiques.  
SARL au capital de 20 000 € - SIRET 812 536 993 00015 - Dispense d'agrément N° 85 191 300-APE 1013 B

# TARTARIS

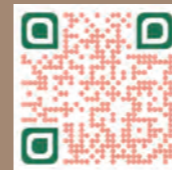


Charcuterie traditionnelle  
**CHARRIER**

9 rue du Président De Gaulle  
85000 LA ROCHE SUR YON

02 51 37 05 03

✉ charcuteriecharrier85@laposte.net  
@ www.charcuterie-charrier.com



REPAS  
BUFFETS  
PLATEAUX REPAS  
COCKTAILS

**OUVERT DU MARDI AU VENDREDI**  
de 8H15 à 14H00 et de 15h00 à 19h15  
**LE SAMEDI SANS INTERRUPTION**  
**LE DIMANCHE ET LES JOURS FERIES**  
de 8H15 à 12H30



## APERITIF

Apéro charcuterie (Boudin noir, andouille du bocage, grillon, saucisson sec, jambon sec ...)	2,10 €/part
Assortiment de saucissons	1,95 €/part
Cuillère de boudins et pommes	1,10 €/pièce
Cuillère de poissons marinés	1,10 €/pièce
Escargotine	0,80 €/pièce
Mini sandwich (garniture au choix)	1,40 €/pièce
Pain brioché (garniture au choix)	1,40 €/pièce
Pain Surprise (6/8 personnes - minimum 50 canapés)	32,75 €/pièce
Pain Surprise (10/12 personnes - minimum 70 canapés)	41,10 €/pièce
Plaque de pizza thon, tarte aux poireaux, à la carotte (environ 80 morceaux)	0,55 €/pièce
Pruneau au lard fumé	0,70 €/pièce
Réductions salées (6 variétés)	0,70 €/pièce
Rillettes de saumon au basilic	33,20 €/kg
Saucisse sèche tranchée	32,75 €/kg
Toast sur pain de mie (9 variétés)	0,70 €/pièce
Verrines (au choix)	1,40 €/pièce

■ Différentes tartes et pizzas variées sont proposées pour l'apéritif (nous consulter)

## CHARCUTERIE MAISON

Andouille de Vire artisanale	37,90 €/kg
Andouille du bocage	16,70 €/kg
Andouillettes	18,95 €/kg
Boudin noir	12,15 €/kg
Boudin blanc (de la Toussaint à Pâques)	15,85 €/kg
Farce à tomates - Chair à saucisses	13,00 €/kg
Fressure	12,15 €/kg
Galantine de volaille	23,90 €/kg
Grillons	17,40 €/kg
Jambon blanc «maison»	22,25 €/kg
Jambon de campagne à cuire ou à manger cru	23,50 €/kg
Jambonneau	19,10 €/kg
Pied de porc vinaigrette ou pané	2,60 €/demi
Saucisson à l'ail	15,85 €/kg

## Les cuissons du mercredi

Petit salé	15,90 €/kg
Queue de porc, oreilles, jarrets	9,10 €/kg





## ENTREES FROIDES

### Assortiment de charcuterie sur plat

jambon blanc, jambon de campagne, galantine de volaille, saucisson à l'ail, saucisson sec, andouille de Vire artisanale, salami

4,10 €/part

### Choix de charcuteries séchées Françaises, Italiennes, Espagnoles.

**Jambons** : Parme, Bayonne, Serrano...

**Spécialités** : Lonzo, Coppa, Bresaola, Pancetta, Coralina, Scudetto, Bacon...

Rouleau de jambon au foie de canard	4,00 €/part
Rouleau de jambon aux asperges	4,00 €/part
Rouleau de jambon macédoine	2,60 €/part
Foie gras de canard «maison» (prévoir une tranche d'env. 50 g)	156,00 €/kg
Rillettes de saumon au basilic	33,15 €/kg

## ENTREES CHAUDES

Bouchée à la reine (ris de veau)	6,90 €/pièce
Chausson Castillan	2,90 €/pièce
Coquille Saint-Jacques (provenance selon arrivage)	6,10 €/pièce
Croque monsieur	2,10 €/pièce
Escargots farcis (de Bourgogne)	8,85 €/douzaine
Feuilleté de St Jacques sur fondue de poireaux	6,10 €/pièce
Pizza au cervelas	12,70 €/kg
Pizza chorizo / 3 poivrons ou pizza jambon, chèvre, miel	14,75 €/kg
Pizza saumon crème aneth	2,60 €/pièce
Pizza tomate et thon	2,40 €/pièce
Quiche Lorraine	2,10 €/pièce
Quiche Lorraine (grande)	12,70 €/kg
Rouleau au fromage	2,10 €/pièce
Tarte aux poireaux, à la carotte	2,10 €/pièce
Tarte aux poireaux, à la carotte (grande)	12,70 €/kg

## POISSONS FROIDS

Coquille de saumon (1 médaillon)	3,60 €/pièce
Langouste mayonnaise sur plat (selon arrivage)	32,45 €/demie
Pain de lotte et sa mayonnaise au citron (50,25 € le kg)	5,80 €/2 tranches
Pain de merlu aux petits légumes et sa sauce estragon (34,80 € le kg)	4,80 €/2 tranches
Saumon tartare sur plat (1 médaillon)	3,60 €/part
Saumon fumé «maison» en provenance d'Ecosse	87,45 €/kg
Saumon mariné à l'aneth	43,70 €/kg

## POISSONS CHAUDS

Calmars à l'Américaine	17,70 €/kg
Choucroute de poissons (minimum 10 pers. - en saison)	9,80 €/part
Cœur de merlu sur fondue de poireaux	7,70 €/part
Dos de cabillaud sauce cardinal	7,70 €/part
Filet de lieu gratiné au vin blanc	13,20 €/kg
Filet de Saint Pierre sauce basilic	8,75 €/part
Lotte à l'Américaine	10,20 €/part
Pavé de merlu sauce échalotes	7,70 €/part
Pavé de sandre sauce aux cèpes	8,75 €/part
Pavé de saumon sauce à l'oseille	7,70 €/part

### UNIQUEMENT SUR COMMANDE

Blanquette de poissons (400g) minimum 10 pers.	16,50 €/kg
Filet de St Pierre sur lit d'endives (en saison)	8,75 €/part

- Certains produits sont saisonniers (nous consulter)
- Certains tarifs peuvent varier selon le cours du produit (ex : Bœuf, langouste, St Jacques...)



## PLATS DE VIANDES

Boudin blanc aux pommes	6,00 €/part
Caille aux raisins	5,60 €/pièce
Canard à l'orange	7,10 €/pièce
Cassoulet au confit de canard (minimum 15 pers.)	7,45 €/part
Choucroute* (compter 300 gr / pers.)	4,65 €/kg
Garniture cuite pour choucroute	15,90 €/kg
(Saucisse Francfort, saucisse fumée, poitrine fumée, saucisson à l'ail)	
Civet de chevreuil en saison (la part, env. 7,00 €)	23,30 €/kg
Cochon de lait farci (la part, d'env. 150g : 5,90 €)	39,20 €/kg
Confit de canard (cuisse)	6,60 €/pièce
Coq au vin (cuisse - la part, env. 5,15€)	19,80 €/kg
Couscous 3 viandes (minimum 20 pers.)	12,25 €/part
Cuisse de poulet aux épices	15,25 €/kg
Emincé de volaille sauce poulette (compter 300g/pers.)	13,20 €/kg
Filet de pintadeau aux raisins frais	5,20 €/part
Gigot d'agneau (compter 2 tranches)	31,80 €/kg
Jambon au Porto	4,15 €/part
Jarret cuit	9,20 €/kg
Langue de bœuf sauce madère (env. 4,20 €, les 2 Tr.)	27,00 €/kg
Magret de canard sauce poivre vert, garniture au choix	9,20 €/part
Mignon de porc sauce crème champignons	22,45 €/kg
Poulet basquaise (la part, env. 6,00 €)	12,25 €/kg
Poulet chasseur (la part, env. 4,95 €)	12,25 €/kg
Poulet rôti	12,15 €/kg
Rosbif à manger froid	28,35 €/kg
Rôti de porc à l'ancienne	19,80 €/kg
Rôti de porc aux pruneaux (la part, env. 5,00 €)	21,10 €/kg
Rôti de porc Orloff (la part, env. 5,00 €)	21,10 €/kg
Viandes froides (porc à l'ancienne, rosibif, poulet rôti)	1,40 €/pièce

\* La part de choucroute garnie (1 saucisse Francfort, 1/2 saucisse fumée, 1 tranche de poitrine fumée, 2 tranches de saucisson à l'ail) : env. 5,60 € - (avec un 1/2 jarret de plus) : env. 7,75 €.

### UNIQUEMENT SUR COMMANDE (compter 350g/pers.)

Colombo de porc	13,20 €/kg
Escalope milanaise	4,35 €/part
Joue de bœuf bourguignonne	19,80 €/kg
Joue de porc au cidre et miel	16,30 €/kg
Navarin de veau	18,75 €/kg
Poulet coco ananas	14,20 €/kg
Poulet tandoori	5,80 €/part
Rôti de porc saumuré aux fines herbes	5,00 €/part
Rôti de porc sauce moutarde à l'ancienne	5,00 €/part
Rougail saucisses	13,60 €/kg
Sauté de porc à l'ananas ou massalé	18,45 €/kg
Sauté de veau à l'abricot	19,80 €/kg
Sauté de veau au cidre et miel	19,80 €/kg
Tajine de poulet	13,60 €/kg
Tajine d'agneau	18,45 €/kg
Veau massalé	20,40 €/kg

## AUTRES PLATS

Bœuf mode, le mardi et le mercredi*	5,35 €/part
Brandade de morue, le vendredi* (compter 400 g/pers.)	13,20 €/kg
Courgette farcie (environ 3,60 € la pièce)	12,20 €/kg
Endive au jambon	3,60 €/pièce
Lasagnes (barquette d'environ 400g)	4,15 €/part
Mouclade (compter 400 g/pers.) ou moules à la portugaise	13,60 €/kg
Moussaka (compter 400 g/pers.)	12,15 €/kg
Paella (compter 400 gr / pers.)	12,15 €/kg
Parmentier, le jeudi* (compter 400 g/pers.)	12,15 €/kg
Rognons chasseur, le mardi et le mercredi (compter 300 g)	13,20 €/kg
Tomate farcie (environ 3,10 € la pièce)	11,15 €/kg
Tripes à la provençale (en saison)	15,35 €/kg

\* Possible tous les jours sur commande, nous consulter.

### UNIQUEMENT SUR COMMANDE

Aubergine farcie	13,20 €/kg
Blanquette de volailles	13,20 €/kg
Chili con carne (minimum 10 personnes)	13,60 €/kg
Parmentier de boudin noir	12,15 €/kg
Parmentier de canard	15,35 €/kg
Tartiflette	13,60 €/kg

### ACCOMPAGNEMENTS (compter 200 à 250 g/pers.)

Champignons sautés	18,75 €/kg
Endives braisées / épinards à la crème / légumes croquants	12,15 €/kg
Galette de pomme de terre	1,85 €/les 2
Gratin dauphinois ou de légumes	12,15 €/kg
Mogettes de Vendée	7,20 €/kg
Poêlée sarladaise (minimum 5 pers.)	18,75 €/kg
Pommes croquettes	10,90 €/kg
Ratatouille ou Tomates «bolognaise»	12,15 €/kg
Tomate provençale	1,95 €/pièce

### UNIQUEMENT SUR COMMANDE

Pommes de terre à la Vendéenne	12,15 €/kg
Pommes de terre grenaille	13,20 €/kg
Pommes de terre persillées	10,90 €/kg

## LES GRILLADES (1<sup>re</sup>été)

Merguez	15,90 €/kg
Poitrine crue marinée	15,25 €/kg
Poitrine fraîche crue	13,00 €/kg
Saucisse aux herbes	15,90 €/kg
Saucisse au piment d'Espelette	17,40 €/kg
Saucisse nature	15,25 €/kg

### UNIQUEMENT SUR COMMANDE SELON ARRIVAGE

Brochette de bœuf, brochette de mignon de porc,	
Brochette de filet de poulet au curry (environ 150g)	Nous consulter
Araignée de porc	17,40 €/kg
Araignée de porc marinée	18,40 €/kg
Côte de porc échine	13,80 €/kg
Côte de porc échine marinée	15,25 €/kg