

NOS MENUS

(Sur Réservation)



MENU A 22 €

12 ESCARGOTS
CHAPON SAUCE AUX CEPES
GRATIN DAUPHINOIS
TRILOGIE DE FROMAGE
BÛCHETTE DE NOËL



A SORBIER
18 Route de Varennes sur Têche

A LAPALISSE
16 Place de la République

A MOULINS
21 Rue Datas

A VICHY ET GANNAT
Aux marchés couverts

CAMION MAGASIN
Diou -Neuvy -Toulon -St Pourçain s/sioule

N' hésitez pas à nous contacter au
☎ 04 70 34 71 45

Site : www.le-charollet.fr
Mail : charollet@03.sideral.fr



MENU A 32 €



1 TRANCHE FOIE GRAS DE CANARD
1 COQUILLE SAINT JACQUES
FILET MIGNON DE VEAU SAUCE MORILLES
OU RIS DE VEAU SAUCE MORILLES



CAMION MAGASIN
Diou -Neuvy -Toulon -St Pourçain s/sioule

N' hésitez pas à nous contacter au
☎ 04 70 34 71 45

Site : www.le-charollet.fr
Mail : charollet@03.sideral.fr



**NOS PRODUITS
DE FÊTES**



TARIFS 2019

Téléphone : 04 70 34 71 45

NOS BOUDINS BLANCS



LES CLASSIQUES : (Fabrication maison)

BOUDIN BLANC NATURE	LE KG	17.17 €
BOUDIN BLANC AUX CHAMPIGNONS	LE KG	20.05 €
BOUDIN BLANC TRUFFES (3%)	LE KG	44.80 €

LES SPECIALITES : (Fabrication maison)

BOUDIN BLANC AUX NOISETTES	LE KG	20.05 €
BOUDIN BLANC AUX PISTACHES	LE KG	20.05 €
BOUDIN BLANC AU PORTO	LE KG	20.05 €
BOUDIN BLANC A L'ORANGE	LE KG	20.05 €
BOUDIN BLANC AU PRUNEAUX	LE KG	20.05 €
BOUDIN BLANC AUX MORILLES	LE KG	23.88 €

LES MINIS : (Fabrication maison) (3 parfums uniquement)

MINIS BOUDINS BLANCS NATURE, AUX CHAMPIGNONS, AUX NOISETTES	LE Kg	20.87 €
---	-------	---------



Pour profiter de nos boudins blancs toute l'année
Pensez à les congeler

NATURE	A partir de 2 KG	LE KG	15.14 €
VARIES	A partir de 2 KG	LE KG	17.61 €

(Sauf TRUFFE)



CONSEIL DE PREPARATION :

Plongez vos boudins blancs environ 10 mn
dans de l'eau frémissante **surtout pas bouillante.**
Et seulement 3 mn pour les minis
Retirez de l'eau et dégustez !

Accompagnez les de pommes poêlées
d'une salade verte ou une salade d'endives !!

TARIFS TTC 2019

APERITIF

MINI PATE EN CROÛTE	LE KG	21.96 €
---------------------	-------	---------

PÂTES CROUTE MAISON

PÂTE EN CROUTE	LE KG	19.98 €
PÂTE EN CROUTE RICHELIEU	LE KG	25.60 €
↳ AU FOIE GRAS DE CANARD		

GALANTINES MAISON

PORCELET FARCIS	LE KG	25.91 €
-----------------	-------	---------

TERRINES EN VERRINES

TERRINE DE SANGLIER (LA VERRINE DE 180 gr)	PIECE	3.70 €
--	-------	--------

MAGRET

MAGRET DE CANARD FUME	PIECE	6.41 €
↳ (Prétranché 90 g)		

FOIE GRAS

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER	LE KG	115.00 €
FOIE GRAS DE CANARD ENTIER	PIECE	29.30 €
↳ (Verrine de 180 gr)		

MOUSSE D'OIE AUX CEPES	LE KG	16.90 €
------------------------	-------	---------

Pensez à commander vos volailles de ferme

DINDES DE FERME	LE KG	17.50 €
CHAPONS DE FERME	LE KG	23.02 €
OIES DE FERME	LE KG	19.10 €

CUISSE DE DINDE D'AUVERGNE	LE KG	7.25 €



VOIR NOS MENUS DE FÊTES
AU DOS



NOS PLATS



ENTREES CHAUDES

COQUILLES SAINT JACQUES	PIECE	6.00 €
ESCARGOTS DE BOURGOGNE	LA DOUZAINE	7.80 €
BOUCHEES A LA REINE	PIECE	3.40 €
BOUCHEES AUX FRUITS DE MER	PIECE	3.40 €
BOUCHEES AUX RIS DE VEAU	PIECE	5.80 €

VIANDE (sur réservation)

CHAPON SAUCE AUX CEPES	LE KG	28.80 €
RIS DE VEAU SAUCE MORILLES	LE KG	48.99 €
FILET MIGNON DE VEAU	LE KG	42.10 €
↳ SAUCE MORILLES		

ACCOMPAGNEMENT

POMMES DAUPHINES	LE KG	12.50 €
GRATIN DAUPHINOIS	LE KG	11.90 €

A CUIRE

CANETTE ST NICOLAS	LE KG	19.40 €
(1.700 KG/1.900 KG pièce environ)		
(canette semi-désossée farcie avec farce de volaille, pain d'épice, Noix et Raisins secs)		

RÔTI DE DINDE FARCIE « Nouveau »	LE KG	16.50 €
(1 KG environ) (100 % volaille avec champignons et marrons)		

MELON DE POULET AUX GIROLLES	LE KG	17.25 €
(1.300 KG pièce environ)		

RÔTI DE PORC ORLOFF	LE KG	20.62 €
RÔTI DE VEAU ORLOFF	LE KG	29.47 €



VOIR NOS MENUS DE FÊTES
AU DOS