

## **CHARCUTERIE**

	<b>Prix ttc /kg</b>
⤴ Terrine saumon ciboulette	20.90 €
⤴ Océane de saumon à l'oseille	26.90 €
⤴ Terrine de Bœuf en gelée	19.90 €
⤴ Ballotine de volaille	18.20 €
⤴ Pâté de campagne	12.90 €
⤴ Terrine de Lapin aux noisettes	22.90 €
⤴ Terrine Canard au Foie gras	26.90 €
⤴ Jambon persillé	16.90 €
⤴ Terrine de poulet aux légumes	18.50 €
⤴ Fromage de tête	13.90 €
⤴ Rillettes du Mans	18.90 €
⤴ Jambon blanc	16.50 €
⤴ Jambon à l'os	19.90 €
⤴ Jambon sec 9 mois	27.90 €
⤴ Rosette	19.90 €
⤴ Pâté Croûte Bressan	18.20 €

## **FROMAGE**

⤴ Plateau de fromages	prix selon produits choisis
⤴ Planche de fromages apéritive	prix selon produits choisis

## **DESSERT**

⤴ Salade de fruits frais	11.90 €/kg
⤴ Brochette de fruits	prix selon produits choisis
⤴ Plateau de fruits de saison à composer	prix selon produits choisis
⤴ Tarte aux pommes	25 € la plaque

## **BUFFET**

- ⤴ A la demande, présentation sur plat de 0,50 à 1.50€/personne

**Nous avons également une gamme de fromages, fruits et légumes et d'épices pour accompagner vos repas et brunch.**

**Pour une meilleure préparation, pensez à commander à l'avance**

Les tarifs sont susceptibles d'évoluer en cas de hausse importante des matières premières.



**Comptoir Charollais**

**L'ÉLEVEUR  
S'INVITE CHEZ VOUS**

## **TARIF TRAITEUR AUTOMNE HIVER 2024-2025**

Ouvert du lundi au jeudi  
7h00 – 12h30 14h00 – 18h30  
le vendredi 7h00 – 18h30 non-stop  
et le samedi 7h00 – 18h00 non-stop

Tél : 03 85 28 07 26



secretariat@comptoircharollais.fr



Comptoir Charollais



www.viandes-comptoir-charollais.fr

4 Rue de la Genette  
71800 LA CLAYETTE



## **APERITIF**

	<b>Prix ttc /kg</b>
▲ Pavé apéro (nature ou Espelette)	6.90 € / pièce
▲ Pavé apéro noisette	6.99 € / pièce
▲ Mini cake Lardon/ Comté ou Poivron/ Chorizo	3.30 € / pièce
▲ Saucisse sèche	4.10 € / pièce
▲ Saucisson truffé Levoni	8.50 € / pièce
▲ Chorizo	19.90 €
▲ Saucisson Pur Porc	20.50 €
▲ Saucisson Pur Bœuf	30.50 €
▲ Lombetto	32.90 €
▲ Jambon de Parme 20 mois AOP	39.90 €
▲ Chiffonade Jambon sec Italien Artemano 24 mois	44.90 €
▲ Pancetta	38.00 €
▲ Ventricina	26.90 €
▲ Sopressa Venetta	25.90 €
▲ Tranche lard italien aux Aromates Levoni	23.50 €
▲ Gratons	17.90 €

## **COCKTAILS**

	<b>Prix ttc /kg</b>
▲ Quiche	13.90 €
▲ Pizza	15.90 €
▲ Mini Croque-Monsieur	13.90 €
▲ Légumes croquants sauce fromage blanc	1.50 € / pers
▲ Mini Wrap Poulet ou Saumon	18.90 €
▲ Feuilletés apéritifs* :	
Gougères, roulés olive, roulés tomate, feuilletés saucisse	21,90 €
▲ Pièces cocktails* :	1.10 € / pièce
○ Toasts : Saucisson cuit/ Confit échalote, Saumon fumé/ Beurre citronné, Val Bleu/ Confiture de poire, Chiffonnade italienne/ Tomato	
○ Bouchées : Guacamole / Tomato, Bœuf en gelée/ Moutarde, Jambon persillé/Moutarde à l'ancienne	
▲ Verrines :* :	1.50 € / pièce
○ Saumon - Avocat	
○ Thon - Fromage frais	
○ Soupe froide de légumes - chips de poitrine fumée	
○ Petits-Pois - Menthe	
○ Tartare de tomate - Chèvre frais	
○ Tartare de Bœuf (+0.5€)	

\* Verrines, Pièces cocktails et Feuilletés apéritifs vendus par :

12 pièces = 2 sortes au choix / 18 pièces = 3 sortes au choix / + de 24 pièces = 4 sortes au choix

Pour vos apéritifs dinatoires, nous vous proposons des planches de charcuterie italienne de la maison Levoni ainsi que des planches de fromages accompagnées de bouteilles de vins.

## **SALADES / CRUDITES**

*Prévoir 220 à 270 gr/personne*

	<b>Prix ttc /kg</b>
▲ Museau de bœuf	9.90 €
▲ Pied de veau	9.90 €
▲ Lentilles à la Lyonnaise	15.20 €
▲ Piémontaise au jambon	13.40 €
▲ Macédoine de légumes	8.90 €
▲ Taboulé	7.20 €
▲ Carottes râpées en vinaigrette	7.20 €
▲ Duo chou carotte	13.50 €
▲ Perles nacrées au saumon fumé	14.90 €
▲ Trio chou jambon comté	14.50 €
▲ Tartare de tomates	15.90 €

## **VIANDES CUITES**

▲ Rosbeef cuit	29.90 €
▲ Cuisse poulet blanche rôtie	14.90 €
▲ Cuisse poulet noire rôtie	20.90 €
▲ Rôti porc cuit	19.50 €
▲ Noix Jambon cuite	18.90 €
▲ Côte de cochon avec couenne à partager	19.50 €
▲ Gigot agneau s/os cuit	38.50 €

Retrouvez des idées de plats sur nos cartes plats cuisinés et soirées d'hiver

**N'hésitez pas à nous contacter pour des devis de buffets élaborés nous pouvons vous faire des propositions complètes de l'apéritif au dessert.**