

CHARCUTERIE

	Prix ttc /kg
⤴ 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

	Prix ttc /kg
▲ 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

	Prix ttc /kg
▲ 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/ Tomate	
○ Bouchées : Guacamole / Tomate, 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

Prix ttc /kg

Prévoir 220 à 270 gr/personne

▲ 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.