



CHARFAIT

« LE GOÛT DE LA CONVIVIALITÉ »

LA CARTE TRAITEUR 2026



1 RUE DU CHARFAIT
85500 SAINT PAUL EN PAREDS

  
O'CHARFAIT

CONTACT@O-CHARFAIT.FR
02 51 66 57 38

LE COCKTAIL

LES AMUSES-BOUCHES

- Gaufre à l'emmental mousse de chèvre
- Blinis à la betterave
- Wraps de thon
- Brochette tomates mozzarella
- Cake olive, lardons et cheddar
- Sablé à l'oignons et bœuf en effiloché
- Choux à la coppa
- Navette piment doux et saumon

LES MIGNARDISES

- Mini brownie
- Cannelés bordelais
- Mini choux à la vanille
- Quatre quarts à la vanille

LA CHARCUTERIE

- Plateau de charcuterie fine et fromage vendéen

JAMBON DE VENDÉE. COPPA. LONGE ET RÔTI DE PORC
BODICHE VENDÉENNE TERRINE CORNICHONS & MOUTARDE

LÉGUMES CROQUE-AU-SEL

- Plateau de légumes de saison
AVEC SAUCE GRIBICHE & COCKTAIL





CHARFAIT

LES ENTRÉES

ENTRÉES FROIDES

- *Tartelette à l'oignon*
CRÈME AU POIVRE FUMÉ, PICKLES D'OIGNONS ROUGES
- *Magret de canard en gravelax*
ENDIVE BRAISÉE AU MIEL ET THYM
- *Rillettes de merlu à l'aneth*
SAUMON FUMÉ, PICKLES DE RADIS BLUE MEAT
- *Salade de crevettes et saint Jacques*
MARINÉES À LA FRAMBOISE CROÛTONS AU CACAO

2 SALADES À SÉLECTIONNER

- *Salade nordique*
RIZ, SAUMON FUMÉ, ANETH, TOMATES
- *Salade campagnarde*
POMMES DE TERRE, LARDONS, GÉSIEERS
- *Salade vendéenne*
CHOUX, JAMBON, POMME, EMMENTAL
- *Piémontaise*
- *Carottes rapées*



LES PLATS

- *Parmentier de porc*
- *Tartiflette*
- *Rougail riz*
- *Poulet rôti*
POMME DE TERRE À LYONNAISE
- *Boeuf bourguignon*
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
- *Lasagne de boeuf*
- *Cuisse de canard*
SAUCE AUX POIVRES, GRATIN DE POMMES DE TERRE
- *Jambon à l'os*
SAUCE PORTO, COCO VENDÉENNE AU BEURRE D'AIL
- *Filet mignon de porc*
JUS AU THYM, POMME DE TERRE GRATINÉE
- *Suprême de volaille*
CRÈME DE CHAMPIGNONS, POMME DE TERRE HASSELBACO

LES POISSONS

- *Filet de merlu*
SAUCE BEURRE BLANC, RIZ CROUSTILLANT
- *Filet de cabillaud*
BISQUE DE CREVETTE CONFIT DE COURGETTE DE COULEUR
- *Cassolette de poisson*
BISQUE DE CREVETTE FONDUE DE POIREAUX

LES DESSERTS

- Trio de fromage
- Sable spéculoos et crème vanille
- Coupe tiramisu
- Entremets chocolat spéculoos
- Entremets aux fruits rouges



DESSERT EN COLLABORATION AVEC LE PUY DES DÉLICES

- *Le puy des délices*

SABLÉ BRETON, MOUSSE CHOCOLAT BLANC VANILLÉE, CRÉMEUX CARAMEL BEURRE SALÉ.

- *Amour de macaron*

BISCUIT DACOUOISE, CROUSTILLANT CHOCOLAT BLANC, BAVAROISE CHOCOLAT BLANC, MOUSSE FRAISE.

- *Le trois chocolats*

BISCUIT MOELLEUX CHOCOLAT, CROQUANT CHOCOLAT BLANC DÉCLINAISON DE TROIS BAVAROISES (NOIR, LAIT, BLANC).

- *Le frisson*

SABLÉ BRETON PISTACHE, MOUSSE CITRON CRÉMEUX FRAMBOISE.

- *Le royal chocolat*

BISCUIT DACOUOISE, PRALIN CROQUANT, BAVAROISE CHOCOLAT NOIR.

- *Poire chocolat*

SABLÉ BRETON, MOUSSE CHOCOLAT BLANC VANILLÉE, CRÉMEUX CARAMEL BEURRE SALÉ.

- *Le châtelain*

BISCUIT JOCONDE, MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT ET CARAMEL, BRISURE DE NOUGAT, MERINGUE ITALIENNE.

- *Macadam*

SABLÉ BRETON, COMPOTÉE DE FRUITS ROUGES, MOUSSE CHOCOLAT BLANC VANILLÉ, CRÉMEUX EXOTIQUE.

- *Pomme Spéculoos*

BISCUIT CUILLÈRE, CROQUANT SPÉCULOOS, POMME CUITE AU FOUR, MOUSSE FROMAGE BLANC.