



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

9€ L'ENSEMBLE
OU 1.20€/ PIÈCES

- 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

4€ L'ENSEMBLE

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

LA CHARCUTERIE

8€ /PERS.

- 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

15€ LE PLATEAU
10 PERS.

- Plateau de légumes de saison
AVEC SAUCE GRIBICHE & COCKTAIL



LES ENTRÉES

ENTRÉES FROIDES

- *Tartelette à l'oignon* 6€
CRÈME AU POIVRE FUMÉ, PICKLES D'OIGNONS ROUGES
- *Magret de canard en gravelax* 6€
ENDIVE BRAISÉE AU MIEL ET THYM
- *Rillettes de merlu à l'aneth* 6€
SAUMON FUMÉ, PICKLES DE RADIS BLUE MEAT
- *Salade de crevettes et saint Jacques* 7€
MARINÉES À LA FRAMBOISE CROÛTONS AU CACAO

LES PLATS

10€ /PERS.

- *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

3€ - 2 SALADES À SÉLECTIONNER

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

LES POISSONS

- *Filet de merlu* 10€
SAUCE BEURRE BLANC, RIZ CROUSTILLANT
- *Filet de cabillaud* 11€
BISQUE DE CREVETTE CONFIT DE COURGETTE DE COULEUR
- *Cassiolette de poisson* 10€
BISQUE DE CREVETTE FONDUE DE POIREAUX



LES DESSERTS

4€/PERS.

- 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

6€/PERS.

- *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.