

LA CARTE TRAITEUR

Ô'CHARFAIT s'invite à votre table !

Notre équipe vous propose une carte gourmande et festive pour régaler vos proches en toute simplicité.

Faites confiance **O'Charfait** pour sublimer vos tables et savourer pleinement chaque instant de fête.

POUR NOËL

Commandes jusqu'au 17 Décembre

POUR LE NOUVEL AN

Commandes jusqu'au 23 Décembre



AMUSES BOUCHES & ENTRÉES

AMUSES BOUCHES (PLATEAU DE 30 PIÈCES) - 40€

- Verrine crémeux de moquette, lards croustillants
- Toast de foie gras, compoté d'oignons rouges
- Wrap de saumon
- Navette de boeuf
- Blinis à la crème de châtaigne



ENTRÉES - 10€

- Foie gras maison (chutney oignons rouges, pain aux fruits)
- Saumon fumé maison (blinis, crème aux herbes et ses crudités)
- Saint-Jacques lutées (fondue de poireaux, Saint-Jacques sauce Noilly Prat)



POISSONS & VIANDES

LES POISSONS - 8€

- Cassolette de poissons sauce beurre blanc
- Cassolette de fruits de mer (crevettes, Saint-Jacques et moules) sauce marinière

LES VIANDES - 9€

- Pavé de biche, sauce aux airelles
- Ballotine de volaille à la châtaigne, jus au thym.
- Filet mignon cuit en basse température sauce forestière
- Boeuf Wellington 18€ ~ minimum 6 personnes (Filet de boeuf, pâte feuilletée, champignons), jus au vin



LES ACCOMPAGNEMENTS - 3€ LES 2

- Purée de butternut
- Poêlée de légumes de saison
- Pommes de terre dauphines



FROMAGES & DESSERTS

NOS FROMAGES - 3€ ET DESSERTS - 4€

- Plateau de fromages (tomme de vache, crottin de chèvre, curé nantais)
 - Bûche chocolat praliné (bûche roulée, chocolat noir et praliné)
 - Bûche fruits rouges (mousse mascarpone, insert fruits rouges et son glaçage, sablé breton)
-

PLAT CONVIVIAL - 22€

- Raclette - Fromage de la Marmite Fromagère de la Gaubretière, charcuterie de chez Paul Begein et pommes de terre hasselback
-

Vous êtes intéressés ? Adressez-vous à notre équipe

Contact : commercial@o-charfait.fr ou 02.51.66.57.38

Ô'CHARFAIT VOUS SOUHAITE
DE BELLES FÊTES !



NOM & PRENOM :

Numero de telephone :

Adresse e-mail :

Date de l'evenement :

Bon de commande - Carte traiteur O'CHARFAIT 2026

Libellé (Produits)	Prix unitaires (chaque prix correspond à une personne)	Quantité	Prix TTC
LES AMUSES BOUCHES			
Plateau de 30 pièces	40		
LES ENTREES			
Foie gras maison : (chutney oignons rouges, pain aux fruits)	10		0
Saumon fumé maison : (blinis maison, crème aux herbes et œufs crus)	10		0
Saint Jacques frites : (fondu de poireaux, saint Jacques sauce nobby prat) *	10		0
LES POISSONS			
Cassolette de poisson sauce beurre blanc *	8		0
Cassolette de fruits de mer (crevettes, saint Jacques et moules) sauce marinère *	8		0
LES PLATS			
Pavé de biche, sauce aux aïelles	9		0
Ballottins de volaille à la châtaigne, jus au thym *	9		0
Filet mignon cuit en braise température sauce forestière *	9		0
SUGGESTION DU CHEF / minimum 6 personnes - prix à la portion			
Bœuf Wellington (Filet de bœuf, pâte feuilletée, champignons) jus au vin *	18		0
ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX			
Purée de butternut et pommes de terre dauphine *	3		0
Pommes de terre dauphine et poêlée de légumes de saison *	3		0
Poêlée de légumes de saison et purée de butternut *	3		0
LE FROMAGE			
Plateau de fromages (tomme de vache, crottin de chèvre, curé nantais)	3		0
Bûche chocolat praliné	4		0
Bûche fruits rouges	4		0
PLAT CONVIVAL			
Raclette - Fromage de la Marmite Fromagère, charcuterie et pomme de terre hasselback	22		
 Pour Noël commande possible jusqu'au : 17 Décembre Pour le Nouvel An commande possible jusqu'au : 23 Décembre		* Prévoir temps de cuisson à la maison	TOTAL