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

O'CHARFAIT Bar & Restaurant - St Paul en Pareds 02.51.66.57.38

AMUSES BOUCHES & ENTRÉES

AMUSES BOUCHES (PLATEAU DE 30 PIÈCES) - 40€

- Verrine crémeux de mogette, lards croustillants
- Toast de foie gras, compotée 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 - 12€

- 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)	Quantités	Prix TTC
LES AMUSES BOUCHES			
Plateau de 30 pieces	40		
LES ENTREES			
Foie gras maison : (chutney oignons rouges, pains aux fruits)	10		0
Saumon fumé maison : (blinis maison, crème aux herbes et ses crudités)	10		0
Saint Jacques lutées : (fondu de poireaux, saint Jacques sauce noilly prat) *	10		0
LES POISSONS			
Cassolette de poisson sauce beurre blanc *	8		0
Cassolette de fruits de mer (crevettes, saint Jacques et moules) sauce marinière *	8		0
LES PLATS			
Pavé de biche, sauce aux airelles	9		0
Ballotine de volaille à la châtaigne, jus au thym *	9		0
Filet mignon cuit en basse 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 CONVIVIAL			
Raclette - Fromage de la Marmite Fromagère, charcuterie et pomme de terre hasselback	12		
CHARFAIT 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	TO TAL	

Bar Restaurant O'CHARFAIT à St Paul en Pareds - 02-51-66-57-38