



LES PRESTATIONS

Caviste
Traiteur
Autonomie
Serveurs et cuisiniers
Clé en mains
Grande salle
Terrasse

LA GRANGE DU CHARFAIT

Salle de 370 m2
Scène de 140m2
Comptoir intérieur
Comptoir extérieur
25 tables de 8
3 tables de 10
300 chaises intérieur
Tables et mange debout extérieur
Vaisselle et verrerie
Matériel son et lumière



SERVICES COMPLÉMENTAIRES

Photobooth
Foodtruck
Accès loges
Façade, éclairage,
micro et régie

la GRANGE du CHARFAIT

« POUR VOS ÉVÉNEMENTS »

« POUR VOS ÉVÉNEMENTS »

02.51.66.57.38



contact@lagrangeducharfait.fr

**Nous préparons tout pour vous !
Vos menus, vos boissons et même vos animations si vous le souhaitez ...
Vous venez, vous profitez et vous n'oubliez jamais !**

Avec les formules suivantes, la présence des cuisiniers ainsi qu'un maître d'hôtel est nécessaire pour le bon déroulement de votre prestation.

Les tarifs comprennent le cuisinier, pour la préparation ainsi que le dressage de votre assiette et le maître d'hôtel qui est nécessaire pour l'organisation de la mise en place.

Les serveurs ainsi que le lieu ne sont donc pas inclus dans ces tarifs.

Nous pouvons ajouter à votre devis, des serveurs Ô'charfait si vous le souhaitez.

Vous pouvez également, vous-même recruter vos serveurs.



LES ATELIERS

L'atelier salé

DÉCOUPE DE JAMBON SEC SUR GRIFFE

DÉCOUPE DE FOIE GRAS

SUR PAIN D'ÉPICES - PAINS AUX FRUITS SECS ET PAIN COMPLET

HUITRES

AVEC UNE VINAIGRETTE À LA MOUTARDE - UNE VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTTE ET DU CITRON

L'atelier brasero

BRASERO OU PLANCHA

CREVETTES GRILLÉES AU TANDOORI

VOLAILE AU CURRY

RILLAUDS COCKTAIL

CHORIZO GRILLÉ

MERLU AU PESTO

MIGNON DE PORC AU MIEL

COEUR DE CANARD

ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE GRENAILLE -

CHAMPIGNONS ET POIVRONS

4 CHOIX MINIMUM

AUTOUR DU BRASERO

L'entrée apéritive

DÉCOUPE DE JAMBON SEC SUR GRIFFE

AMUSES BOUCHES

- TOAST AUX ALGUES
- TOAST DE FOIE GRAS
- BROCHETTE DE TOMATES
- FEUILLETÉ DE BOUDIN NOIR DE POMME
- GOUGÈRE AU FROMAGE
- CROMESQUIS DE BETTERAVE

Le brasero

- CREVETTES GRILLÉES AU TANDOORI
- VOLAILE AU CURRY
- MERLU AU PESTO
- MIGNON DE PORC AU MIEL
- COEUR DE CANARD

Le dessert

- CHOUX À LA VANILLE
- CHOUX SPÉCULOOS
- CHOUX AU CHOCOLAT

LE MINI-MENU

LES ENTRÉES

SALADE COMPOSÉE.

MOUSSE DE FOIE.

LES PLATS

NUGGETS ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE.

STEAK ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE.

POISSON ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE.

LES DESSERTS

GLACE ET SURPRISE.

LE MENU POUR LES - DE 10 ANS

LES ENTRÉES

TARTELETTE À L'OIGNON CRÈME AU POIVRE FUMÉ, PICKLES D'OIGNONS ROUGES

RILLETES DE MERLU À L'ANETH, SAUMON FUMÉ, PICKLES DE RADIS BLUE MEAT, VINAIGRETTE AU CITRON.

SALADE DE CREVETTES ET SAINT-JACQUES MARINÉE À LA FRAMBOISE, CROÛTONS AU CACAO, VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE.

MAGRET DE CANARD EN GRAVELAX, ENDIVES BRAISÉES AU MIEL ET THYM.

FOIE GRAS MAISON POÊLÉ, MELON ET GINGEMBRE CONFIT À LA GRENADINE.

LES PLATS

LES POISSONS

FILET DE ROUGET SAUCE CITRONNÉ ET RIZ CROUSTILLANT AU CURRY.

FILET DE MERLU SAUCE BEURRE BLANC, TABOULÉ DE CHOUX FLEURS DE COULEUR.

CASSOLETTE DE POISSON, BISQUE DE CREVETTE ET FONDUE DE POIREAUX.

FILET DE CABILLAUD, BISQUE DE CREVETTE, CONFIT DE COURGETTE DE COULEUR.

LES VIANDES

MIGNON DE PORC JUS AU THYM FEUILLETÉ DE POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS GLACÉS.

PAVÉ DE VEAU RÔTI, SAUCE AU BEURRE ROUGE, CRÉMEUX DE POMMES DE TERRE ET CHAMPIGNONS DES BOIS.

DEMI MAGRET DE CANARD JUS SERRÉ, MILLE-FEUILLES DE POMME DE TERRE ET CHAMPIGNONS.

FILET DE BOEUF JUS SERRÉ POMMES DE TERRE GRENAILLE À L'AIL ET CAROTTE RÔTIES.

LES FROMAGES

ASSIETTE DE FROMAGE AVEC 3 FROMAGES DIFFÉRENTS AINSI QUE DU BEURRE, SALADE, VINAIGRETTE ET PAIN.

CURÉ NANTAIS CHAUD EN FEUILLE FILO

LES DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT ÉMULSION CARAMEL BEURRE SALÉ ET CACAHUÈTES CARAMÉLISÉES

FINGER CITRON FRAMBOISE

PIÈCES MONTÉES AVEC TROIS CHOUX POUR 1 PERSONNES
CHOUX À DÉFINIR AVEC LE PUY DES DÉLICES EN FONCTION DE LA SAISON

DESSERT COCKTAIL EN COLLABORATION AVEC LE PUY DES DÉLICES
PIÈCE MONTÉE GLACÉE, PIÈCE MONTÉE DE CHOUX, MACARON, PANNA COTTA,
FONTAINE DE CHOCOLAT ET FRUITS DE SAISONS.

LA PAUSE DIGESTIVE

VODKA ET SORBET CITRON

LIMONCELLO SORBET POIRE

LIQUEUR DE POIRE SORBET POIRE

CALVADOS SORBET POMME GRANNY SMITH

LE FOOD-TRUCK

UN SERVICE DE 2 HEURES

LES PANINIS

PANINI POULET

- POULET MARINÉ AU CURRY
- MOZZARELLA
- POMMES DE TERRE
- TOMATES
- OIGNONS ROUGES

PANINI SAUCISSE

- CHAIR À SAUCISSE
- CRÈME À L'OIGNON
- MOZZARELLA
- TOMATES
- POMME TERRE

LES BURGERS

BURGER BOEUF

- SAUCE BURGER
- STEAK HACHÉ
- FROMAGE À RACLETTE
- TOMATE
- CORNICHONS
- JAMBON DE VENDÉE
- SALADE
- PAIN BURGER BRIOCHÉ

BURGER POULET

- PAIN BURGER À L'ENCRE DE SEICHE
- SAUCE CURRY
- POULET MARINÉ AU CURRY
- FROMAGE DE CHÈVRE
- TOMATE
- OIGNONS ROUGE
- SALADE



« POUR VOS ÉVÉNEMENTS »

02.51.66.57.38



contact@lagrangeducharfait.fr

Un évènement intimiste, rien que pour vous et vos proches.

L'occasion de vous retrouvez ensemble dans un lieu clé en main, nous préparons et vous vous servez.

Le lieu n'est pas inclus dans les tarifs.



A PARTAGER

PLATEAU CHARCUTERIE
(4CHARCUTERIES ET TERRINE + CORNICHONS + MOUTARDE)
FOIE GRAS PAIN D'ÉPICES, CONFITS D'ÉCHALOTE
SAUMON FUMÉ AVEC CRÈME CIBOULETTE CITRON ET BLINIS

LES SALADES FROIDES

SALADE NORDIQUE (RIZ, SAUMON FUMÉ, ANETH ET TOMATES)
SALADE CAMPAGNARDE (POMMES DE TERRE, LARDONS ET GÉSIERS)
SALADE VENDÉENNE (CHOUX, JAMBON, POMME ET EMMENTAL)
PIÉMONTAISE
CAROTTE RÂPÉE

LES ENTRÉES CHAUDES

GRATIN DE POISSON SAUCE BEURRE BLANC
AUMÔNIÈRE DE GÉSIERS POMMES DE TERRE À LA CIBOULETTE

LES PLATS

PLAT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

PARMENTIER DE PORC
TARTIFLETTE
ROUGAIL RIZ
POULET RÔTI POMMES DE TERRE À LA LYONNAISE
BŒUF BOURGUIGNON ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
LASAGNE DE BŒUF
CUISSÉ DE CANARD SAUCE AUX POIVRES, GRATIN DE POMMES DE TERRE
JAMBON À L'OS SAUCE PORTO, COCO VENDÉENNE AU BEURRE D'AIL
SUPRÊME DE VOLAILLE CRÈME DE CHAMPIGNONS, POMMES DE TERRE HASSELBACK

LES DESSERTS

ENTREMETS SNICKERS
BISCUIT MOELLEUX AU CHOCOLAT, CARAMEL BEURRE SALÉ, CACAHUÈTE ET BAVAROISE CHOCOLAT AU LAIT.

LE MACADAM
SABLÉ BRETON, COMPOTE DE FRUITS ROUGE, BAVAROISE VANILLE CHOCOLAT BLANC, COULIS EXOTIQUE.

LA FRAISE
BISCUIT PAIN DE GÈNES, CRÈME BRÛLÉE VANILLE, GELÉE FRAISE, MOUSSE FRAISE

*Seulement les amuses-bouches et mignardises
sont à retrouver en plusieurs formules ;
avec service ou autonomie*

LES AMUSES-BOUCHES



CROQUE EN SEL DE LÉGUMES

CAKE TOMATE CHÈVRE BASILIC

WRAP JAMBON

WRAP SAUMON

NAVETTE DE POISSON CITRONNÉ

NAVETTE DE PORC MARINÉ AU PIMENT DOUX

BROCHETTE DE TOMATES MOZZARELLA BASILIC

TOAST AUX ALGUES ET SAUMON FUMÉ

TOAST DE FOIE GRAS OIGNONS CONFITS

LES AMUSES-BOUCHES



ROULÉ DE JAMBON SAUCE BARBECUE

ROULÉ AU SAUMON

GOUGÈRE AU FROMAGE

GRENAILLE SARLADAISE SAUCE FROMAGÈRE

FEUILLETÉ DE BOUDIN NOIR DE POMME

CROMESQUIS DE TÊTE DE VEAU

CROMESQUIS DE BETTERAVE

LES MIGNARDISES

MOELLEUX AU CHOCOLAT

MOELLEUX CITRON

CHOUX À LA VANILLE

CHOUX SPÉCULOOS

CHOUX AU CHOCOLAT

BROCHETTE DE FRUITS FRAIS

MINI TARTELETTE CARAMEL BEURRE SALÉ

MINI TARTELETTE CITRON MERINGUÉ



« POUR VOS ÉVÉNEMENTS »

02.51.66.57.38



contact@lagrangeducharfait.fr

Comme au bar !

Vivez votre rêve de barman ! Passez aux commandes avec vos barmans.

Ou alors, privatisez votre bar avec nos barmans du Ô'Charfait seulement pour vous.

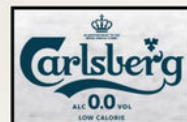


A la pression

CARLSBERG
0.0°

BLONDE ALSACIENNE SANS ALCOOL

SANS
ALCOOL



Une Carlsberg sans alcool, sans concession de gout

Pale Lager / BLONDE
0.0° / 16 IBU
FRANCE / Alsace
FUT 20L tête A (plate)

LICORNE
4.8°

BLONDE ALSACIENNE



Kronenbourg puise dans son histoire et fait revivre cette bière pression mythique, au tempérament affirmé. Moelleuse et franche, riche en arômes maltés et fruités. Son nom et son univers graphique sont à l'image de la recette de la bière: authentiques et pleins de tempérament.

Lager / BLONDE
4.8° / 19 IBU
FRANCE / Alsace
FUT 30L tête A (plate)

VEDETT
5.5°

IPA BELGE



Bière blonde foncée, légèrement ambrée et trouble.

L'arôme merveilleux de la bière est clairement lié à l'utilisation de différentes variétés d'houblon. Une jolie balance entre l'aspect fruité d'agrumes subtropicaux et des arômes verts, à fleur très frais.

IPA / BLONDE
5.5° / 40 IBU
BELGIQUE
FUT 20L tête A (plate)

MAGNERS
4.5°

CIDER



Aujourd'hui le symbole du véritable artisanat irlandais. Ce ne sont pas moins de 17 variétés différentes de pommes qui se trouvent dans chaque gorgée de ce cidre gorgé de fraîcheur. Peu de sucre résiduel et donc parfait pour étancher la soif lorsqu'il fait chaud.

Cider / Cidre
4.5°
IRLANDE
FUT 30L Tête G

85 AMBRÉE
5.6°

AMBRÉE VENDÉENNE



JADE
6°

BLANCHE FRANÇAISE



100% BIO !
+35 ANS DE SAVOIR-FAIRE BIO



La bière biologique JADE s'adresse aux consommateurs soucieux de leur bien-être et du respect de l'environnement.

Les boissons

LES COCKTAILS MAISON

- LE COCKTAIL DU CHARFAIT
COCKTAIL FRUITÉ À BASE DE WHISKY
- LE COCKTAIL AU RHUM
PUNCH AU RHUM BLANC
- LA SANGRIA
SANGRIA ROUGE

LES MOCKTAILS MAISON

- LE MOCKAIL DU CHARFAIT
COCKTAIL FRUITÉ SANS ALCOOL
- THÉ GLACÉ PÊCHE FRUITS DE LA PASSION
- THÉ GLACÉ PÊCHE CASSIS

LES SOFTS

- COCA-COLA 1.25L
- JUS DE POMMES 1L
- JUS D'ORANGÉ 1L
- ORANGINA 1.5L
- ICE-TEA 1.25L
- ABATILLES PETILLANTE 1L
- TROPICO 1.5L
- LIMONADE 1L

LES SIROPS

- FRAISE
- GRENADINE
- CITRON
- MENTHE
- CASSIS
- FRAMBOISE
- BANANE-KIWI
- PÊCHE
- CERISE
- FRUITS DE LA PASSION

LA TISANERIE

PERCOLATEUR

MACHINE À CAFÉ INFUSIONS ET THÉ

LES DIGESTIFS

LA MENTILLA

LE DÉLICE DE CAMEL

LA RICHELIEU - LIQUEUR DE POIRE

COGNAC AUX AMANDES

LES VINS

CF CARTE

Blanc - Rouge - Rosé - Pétillant

PLUS DE 20 RÉFÉRENCES !

BORDEAUX, BOURGOGNE, VALLÉE DU RHÔNE, LANGUEDOC-ROUSSILLON

LES VINS EN CUBI

ROUGE 10L

BLANC 5L

ROSÉ 10L

Seulement les bouteilles.

les fûts et cubis qui ont été entamés seront facturés.



« POUR VOS ÉVÉNEMENTS »

02.51.66.57.38



contact@lagrangeducharfait.fr

LES VINS



GAMME PHILOSOPHIE
VINS EN FORMAT CONSIGNE



PHILOSOPHIE
«Sélection de la Grange»
IGP OC

Blanc

Chardonnay/Viognier

PHILOSOPHIE
«Sélection de la Grange»
IGP OC

Rosé

Grenache/Merlot

PHILOSOPHIE
«Sélection de la Grange»
IGP OC

Rouge

Carignan/Marselan

Philosophie
IGP OC

FOURNISSEUR : Rémy Liboureau

TERROIR : Issu des beaux terroirs de Languedoc

CEPAGE : Chardonnay 50% - Viognier 50%

VINIFICATION / ELEVAGE : Traditionnelle en cuve thermorégulée

MISE EN BOUTEILLE : Région de production

NOTE DE DEGUSTATION :

Couleur : Robe d'un jaune profond

Arômes : Nez floral avec une pointe d'abricot et de coriandre

Saveurs : Bouche ronde et souple avec une belle fraîcheur

CONTENANT	CENTILITRA/COLIS	REFERENCE	CONSEIL DE SERVICE :
Bouteille	75	6	153716
Accords mets :			
Poissons et			
Saucis, Amuses-bouches, Charcuteries & Terrines			

Température de service : 8° à 10°

Philosophie
IGP OC

FOURNISSEUR : Rémy Liboureau

TERROIR : Sur les beaux terroirs du Languedoc

CEPAGE : Grenache 50%, Merlot 50%

VINIFICATION / ELEVAGE : Traditionnelle en cuve inox thermorégulée

MISE EN BOUTEILLE : Région de production

NOTE DE DEGUSTATION :

Couleur : Robe rose clair

Arômes : Nez intense et fruité

Saveurs : Bouche fruitée avec une belle tension, finale longue et puissante

CONTENANT	CENTILITRA/COLIS	REFERENCE	CONSEIL DE SERVICE :
Bouteille	75	6	153706
Accords mets :			
Salades			
Compagnons, Amuses-bouches, Charcuteries & Terrines, Fromages blancs grillés			

Température de service : 10°-12°

Philosophie
IGP OC

FOURNISSEUR : Rémy Liboureau

TERROIR : Terroirs languedociens

CEPAGE : Carignan 50%, Marselan 50%

VINIFICATION / ELEVAGE : A basse température pour extraire un maximum d'arômes fruités

MISE EN BOUTEILLE : Sur le lieu d'élaboration

NOTE DE DEGUSTATION :

Couleur : Robe rouge carmin

Arômes : Nez de fruits noirs frais avec une pointe d'épices

Saveurs : Bouche ronde aux tanins souples

CONTENANT	CENTILITRA/COLIS	REFERENCE	CONSEIL DE SERVICE :
Bouteille	75	6	153706
Accords mets :			
Charcuteries & Terrines, Viandes rouges grillées			

Température de service : 14°-16°



GAMME MONTINE

Gourmandise
GRIGNAN LES ADHEMARS

Blanc

Roussanne, Marsanne,
Viognier, Clairette,
Bourboulenc,
Grenache blanc

Gourmandise
GRIGNAN LES ADHEMARS

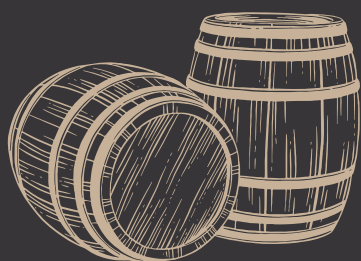
Rosé

Grenache/Syrah
Cinsault

Gourmandise
GRIGNAN LES ADHEMARS

Rouge

Grenache (60%)
Syrah (30%)
Cinsault (5%)
Marselan (5%)



VALLÉE DU RHÔNE

CHÂTEAU SAINT SAUVEUR
VENTOUX BIO

Rouge

65 % Grenache
25 % Syrah
10 % Cinsault



Domaine Pertiane
Les Safres
AOC Vacqueyras

Rouge

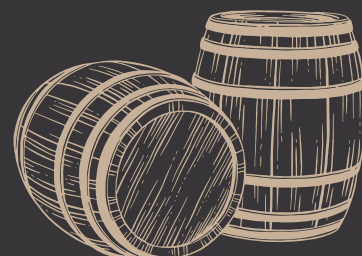
Grenache, Syrah



Domaine Roc-Epine
AOP CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Rouge

Grenache
Syrah
Mouvedre



LANGUEDOC-ROUSSILLON

AOP SAINT CHINIAN
DOMAINE DE SAINT CELS
GRAND TRAVERS BIO

Rouge

Carignan
Grenache Noir
Syrah



AOP LANGUEDOC
Domaine NIZAS Le clos bio

Rouge

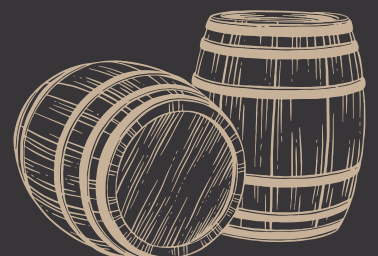
Grenache Noir
Syrah
Mouvedre



AOP LA CLAPE CHÂTEAU
ROUQUETTE SUR MER
CUVEE AMARANTE

Rouge

Mourvèdre
Syrah
Carignan



CHÂTEAU GADET -CUYPERS
MEDOC

Rouge

Merlot
Cabernet-Franc



LES ARCADES DE L'HOSPITAL
GRAVES

Rouge

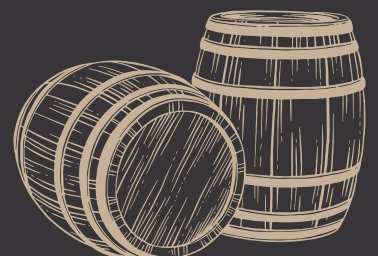
90 % Merlot Noir,
10 % Cabernet-Sauvignon



AOP Lalande de Pomerol
Château La Rose
Trémière

Rouge

65% Merlot
35% Cabernet franc



LES VINS BLANCS

CHÂTEAU BOUCHEREAU
ENTRE DEUX MER

100 % Sauvignon



CAVE DE BUXY
BOUSSONNIER
BOURGOGNE ALIGOTE

100% ALIGOTE



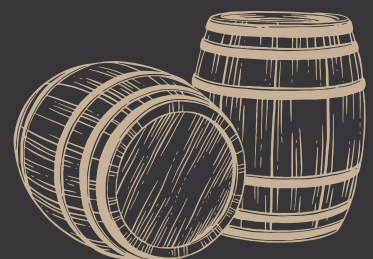
BOURGOGNE
LES CHAPITRES DE JAFFELIN

Chardonnay



Pouilly Fumé
Domaine Marielle Michot

100% Sauvignon



Saumur AOP -Blanc Brut -
millésimé 2022

Chenin-Chardonnay

Champagne MARTIVEY
Brut

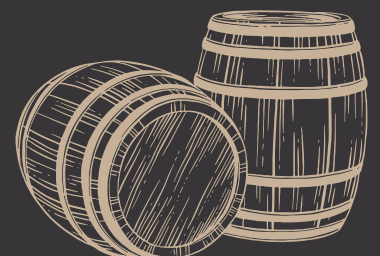
Pinot Noir, Chardonnay

Champagne Joseph
Perrier
Cuvée Royal Brut

Chardonnay
Pinot noir
Pinot Meunier

Champagne
Joseph Perrier
BLANC DE BLANC

Chardonnay



LES VINS PÉTILLANTS ITALIENS

BRACHETTO D'AQUI

DOUX ROUGE

100% BRACETTO



MOSCATO D'ASTI

DOUX BLANC

100% MOSCATO

