



Nos viandes d'excellence

Tendre agneau LabelRouge

	Prix au Kg
• Gigot d'agneau avec os	28,85€/Kg
• Gigot raccourci	35,95€/Kg
• Epaule d'agneau avec os	26,95€/Kg
• Carré d'agneau nature ou en croute d'herbes	37,65€/Kg
• Couronne d'agneau	48,95€/Kg
• Selle d'agneau à rôtir	38,95€/Kg
• Rôti d'agneau impérial (beurre persillé)	46,95€/Kg
• Rôti d'agneau feta tomates confites	46,95€/Kg
• Chevreau entier ou à la découpe "La Guyotte"	(prix sur demande)

Boeuf génisse LabelRouge Médaille d'argent concours général agricole 2026

	Prix au Kg
• Filet de boeuf - en rosbiff ou tournedos	62.95€
• Rosbiff coeur de rumsteak	44.90€
• Rosbiff tendre de tranche	44.90€
• Rosbiff rumsteak	38.95€
• Rosbiff tranche ou macreuse	34.95€
• Côte de boeuf maturée (5 à 7 semaines)	49.95€



Nos Propositions traiteur

Nos Entrées froides maison :

- Fond d'artichaud norvégien en chaud froid 6,50€/pièce (saumon fumé /oeuf/duxelle de champignons)
- Terrine sandre St Jacques 39,95€/Kg

Nos plats cuisinés maison :

Prix à la part

- Cailles farcies sauce foie gras 10,50€
- Poulet bresse vin jaune morilles 13,95€
- Tajine d'agneau 11,50€
- Couscous royal 13,95€
- Magret canard sauce perigourdine 15,50€
- Timbales de sandre sauce écrevisses 9,95€
- Bar sauce citron 10,95€
- Vol au vent ris de veau 8,95€

Nos charcuteries maison :

Prix au Kg

- Persillé de bourgogne médaille d'argent 29,95€
- Pâté croute de pâques 40,95€
- Pâté en croute d'agneau 42,95€
- Pâté en croute pintade foie gras pistaches 46,95€
- Porcelet farci 57,95€

Toute l'équipe de la SARL AU TENDRE CHAROLAIS
vous souhaite d'excellente fêtes de pâques !

