

MAISON
Charrié
TRAITEUR • PÂTISSERIE

Du
Salé
au
Sucré

www.maison-charrie.com



Originalité & Authenticité

La Maison Charrié conçoit depuis 10 ans vos événements professionnels ou privés : réception, réunion, séminaire, vin d'honneur, mariage, baptême/communion, pot de thèse, inauguration, coffrets repas...

**Nous mettons l'ensemble de notre savoir-faire
au service de la réussite de votre événement.**

Nos cocktails apéritifs, déjeunatoires ou dîners peuvent être dégustés debout, servis sur plateaux ou en buffets, selon les goûts : canapés, verrines, pains surprises, brochettes, macarons, petits fours...

**Originalité et authenticité sont au coeur de notre attention
dans nos préparations salées et sucrées.**

Nous proposons des services traiteur pour vous assister dans l'organisation de vos événements : équipe dédiée de serveurs ou cuisiniers, mise à disposition de vaisselle et de matériel de réception, décoration des buffets, décoration éphémère des lieux, possibilité de privatiser sur réservation notre salle à l'étage de notre boutique, avec une formule repas ou cocktail sur mesure.

SOMMAIRE

Petits déjeuners

P.4

Pour bien commencer la journée, nous proposons des formules rendant vos réunions ou accueils plus conviviaux.

Coffrets repas

P.6

Ils sont réalisés avec des produits de saison et de qualité, comprenant l'ensemble des accessoires au repas.

Cocktails & Buffets

P.8

Nos formules sont une alternative aux plateaux repas, faisant profiter d'une souplesse au niveau du nombre de convives incertains.

Entrées

P.14

Pour bien commencer votre repas...

Plats

P.16

Nous proposons du sur-mesure sur place ou à emporter.

Entremets & Tartes/ Gâteaux & petits fours

P.18

Nos gâteaux réalisés avec alliance de savoir-faire et de produits de qualité.

Desserts individuels / Chocolats

P.20

Glaces maison artisanales / Triporteur à glace

P.22

Une large collection de glaces maison vous est proposée.

Boissons softs et alcoolisées

P.24

Nous proposons une large gamme de boissons fraîches afin de faciliter l'organisation de votre événement.

Accessoires

P.26

Nous facilitons vos événements en proposant des accessoires utiles en location ou à l'achat.

Commandes & livraisons

P.27

Retrouvez nos conditions de ventes et délais de commandes.



Petits déjeuners

PLATEAU DE 24 MINI VIENNOISERIES

15 €
TTC

Pains au chocolat, croissants et pains raisins

PLATEAU DE 24 PETITS GÂTEAUX

15 €
TTC

Madeleine, brownies, muffins

THERMOS 1,5L *8 à 10 personnes*

15 €
TTC

Café ou thé ou infusion équipé de 10 gobelets,
10 agitateurs, 10 bâchettes de sucre

GRAND DISTRIBUTEUR À BOISSON CHAUDE 9L *~ 40 personnes*

90 €
TTC

Café ou thé ou infusion
Inclus sucre, gobelets, agitateurs en quantité
suffisante

FONTAINE À JUS 4L

30 €
TTC

En self-service (mangue, fraise, orange ou pomme)
40 gobelets inclus



Coffrets petits déjeuners

FORMULE VIENNOISERIES

8 pers.
64 € TTC
8 €/pers.

Plateau de 24 mini viennoiseries

-

Fruits frais du moment

(pomme, orange, clémentine ou poire)

-

2 L de Jus de fruits

(mangue, fraise, orange ou pomme)

-

1 Thermos de café (1,5L)

-

1 Thermos d'eau chaude (1,5L)

et un assortiment de thés et infusions

FORMULE GÂTEAUX SECS

Plateau de 24 mini gâteaux secs maison

-

Fruits frais du moment

(pomme, orange, clémentine ou poire)

-

2 L de Jus de fruits

(mangue, fraise, orange ou pomme)

-

1 Thermos de café (1,5L)

-

1 Thermos d'eau chaude (1,5L)

et un assortiment de thés et infusions

Nos coffrets petits-déjeuners sont accompagnés de 20 gobelets en cartons, serviettes, agitateurs et sucre.



Coffrets repas

COFFRET « TERRE »

22 €
TTC*

- Tatin d'oignons confits et sa verdurette
- Émincé de poulet aux 7 épices, riz aux vermicelles
- Portion de fromage du moment
- Pain compris
- Tarte chocolat ou gros macaron du moment
- 1 petite bouteille d'eau plate

COFFRET « ESCAPADE À BEYROUTH »

100% végétarien

22 €
TTC*

- Salade de taboulé à la libanaise
- Assortiment de Mézzés libanais : caviar d'aubergine, hommous, falafel et croustillant à la fêta
- Portion de fromage de chèvre
- Pain compris
- Crème de fleur d'oranger (sans œuf, sans gluten)
- 1 petite bouteille d'eau plate

Nos coffrets repas adoptent une démarche d'éco-conception de leurs emballages : serviette en papier recyclé, couverts en bambou réutilisables, gobelet biodégradable... La Maison Charrié réaffirme ainsi son engagement pour l'environnement.

Nos coffrets sont élaborés avec des produits frais, nos recettes peuvent légèrement varier en fonction des saisons, ceux-ci sont conçus avec des produits de saison et selon arrivage.

* Sans boissons et sans fromage : 19,90€ TTC



COFFRET « MER »

22 €
TTC*

- Tortillas au saumon fumé et son mesclun
- Dos de cabillaud poché au citron et tombée de légumes
- Portion de fromage du moment
- Pain compris
- Moelleux ou tarte du moment
- 1 petite bouteille d'eau plate

COFFRET « CAMPAGNARD »

17,90 €
TTC

- Salade du moment (piémontaise, lyonnaise, niçoise...)
- Tarte crumble épinard/ricotta/courgette ou tarte du moment accompagnée d'une tranche de charcuterie et fromage artisanal
- Pain compris
- Tarte praline

POCHETTE « SUR LE POUCE »

14 €
TTC

- Une salade du moment
- Un roulé au poulet ou saumon fumé
- Une portion de fromage/ pain
- Un dessert nomade (muffin ou cookie ou brownie)



Cocktails & buffets

Nos formules peuvent convenir pour vos événements privés (mariage, anniversaire, etc...) ou professionnels. Nous proposons également des menus complets avec service à l'assiette. - **N'hésitez pas à nous consulter** -

FORMULE « APÉRITIVE »

inclut 6 pièces salées par personne

**8,50 €*
TTC**

- Assortiment de clubs sandwichs (poivron, curry, tzatziki, guacamole)
- Mini muffin salé : épinard/chèvre, curry, tomate, dinde/herbes fraîches
- Assortiment de brochettes du moment: poulet/ tomate séchées, pastrami/ chèvre....

FORMULE « DÉLICE »

inclut 12 pièces salées par personne

**18 €*
TTC**

- Assortiment de clubs sandwichs (poivron, curry, tzatziki, guacamole)
- Assortiment de brochettes: bresaola/ papaye, dinde/polenta à l'abricot, jambon Aoste/mozzarella/pesto..
- Tortillas garnies: saumon fumé, fevettes, poulet et jambon Serrano
- Samossa poulet/ gingembre et crevette/ crabe (peuvent être dégustés chauds ou froids)
- Assortiment de canapés du moment (crème de curry/chorizo, saumon fumé/ crème de chèvre/ blinis, millefeuille crème/ saumon/ betterave/épinard...) ou assortiment de muffins salés



FORMULE « GOURMET »

inclut 14 pièces salées et 4 pièces sucrées par personne

**24 €*
TTC**

- Assortiment de brochettes: bresaola/ papaye, dinde/polenta à l'abricot, jambon Aoste/mozzarella/pesto...
- Mini muffin salé: épinard/chèvre, curry, tomate, dinde/herbes fraîches
- Tortillas garnies: saumon fumé, fevettes, poulet et jambon Serrano
- Samossa poulet/ gingembre et crevette/ crabe (peuvent être dégustés chauds ou froids)
- Assortiment de canapés du moment (crème de curry/chorizo, saumon fumé/ crème de chèvre/ blinis...)
- Brochette de poulet façon teriyaki (chaud ou froid)
- Assortiment de gâteaux de soirée : éclair chocolat ou café, tartelette citron, opéra, financier, tartelette mousse chocolat...

Minimum de commande : 10 personnes pour nos formules

Tous nos cocktails sont accompagnés de serviettes en non-tissé.

** Prix par personne, hors service, hors matériel, hors livraison*



Cocktails & buffets

Minimum de commande : 10 personnes pour nos formules
Tous nos cocktails sont accompagnés de serviettes en non-tissé.

26 €
TTC

FORMULE « PRESTIGE »

inclut 15 pièces salées et 5 pièces sucrées par personne

- Assortiment de brochettes: bresaola/ papaye, dinde/polenta à l'abricot, jambon Aoste/mozzarella/pesto, poulet/abricot....
- Mini muffin salé: épinard/chèvre, curry, tomate, dinde/herbes fraîches
- Tortillas garnies: saumon fumé, fevettes, poulet et jambon Serrano
- Samossa poulet/ gingembre et crevette/ crabe (peuvent être dégustées chaud ou froid)
- Assortiment de canapés du moment (crème de curry/chorizo, saumon fumé/ crème de chèvre/ blinis...)
- Burger de foie gras et chutney de figue
- Mini-boîtes de douceurs : écrevisse/St Jacques, guacamole/crabe, brandade de rouget, foie gras/chutney de pêche/ basilic
- Assortiment de gâteaux de soirée : éclair chocolat ou café, tartelette citron, opéra, tartelette mousse chocolat, gourmandises du moment...

7,50 €
TTC

FORMULE « GOURMANDISE »

inclut 5 pièces sucrées par personne

- Assortiment de gâteaux de soirée: tartelette framboise, opéra, flan caramel/ pomme, éclair chocolat ou café, tartelette citron, financier chocolat/pistache **et/ou**
- Assortiment de petits fours : mini canelé, moelleux chocolat, rocher coco, madeleine, mini cookie...



FORMULE « BUFFET CAMPAGNARD »

inclut assiettes et couverts

16,90 €
TTC

- Assortiment de salades (niçoise, lentilles, piémontaise...)
- Clubs sandwiches assortis (poivron, curry, tzatziki, guacamole)
- Tarte salée du moment
- Plateau de charcuteries et fromages artisanaux (pain compris)
- Grande tarte au choix: chocolat, praline, fruits, citron, orange...

LES PLUS DE L'ORIENT : NOS MÉZZÉS LIBANAIS

À faire découvrir à vos convives (idéal pour les végétariens ou végétariens)

Nos Mézzés froids (prix par portion, accompagné de pain à la libanaise - galette fine)

vegan

- | | |
|--|-----------|
| • Salade de taboulé (~ 200g) | 4,50€ TTC |
| • Hommous (~ 200g) | 4,50€ TTC |
| • Moutabbal (caviar d'aubergine, ~ 200g) | 4,50€ TTC |
| • Moujadara (purée de lentilles, ~ 200g) | 4,50€ TTC |
| • Moussaka (végétarienne, ~ 200g) | 5,50€ TTC |

Nos Mézzés chauds

- | | |
|--|-----------|
| • Kébbe (boulette de viande de bœuf, oignons confits, boulgour et 7 épices) | 2,00€ TTC |
| • Rikakat (Cigare à la féta en feuille de brick) | 1,50€ TTC |
| • Falafel (boule hachée de fevettes, pois chiches, coriandre et oignons frais) | 1,50€ TTC |
| • Samboussek | 1,50€ TTC |
- (beignet de fromage ou viande hachée ou épinard selon disponibilité)*



Cocktails & buffets

NOS PLUS SALÉS
Composez vous-même votre cocktail !
A vous de jouer !

Plateau de 48 tortillas garnies assorties (saumon fumé, fevettes, poulet, jambon Serrano)	65€ TTC
Plateau de 56 canapés du moment	68€ TTC
Plateau de 40 minis clubs sandwiches (poivrons, curry, tzatziki, guacamole)	54€ TTC
Barquette de 25 burgers de foie gras et chutney de figue	55€ TTC
Plateau de 24 sandwiches nordiques (légumes grillés/brebis, saumon fumé/citron, poulet tandoori/concombre)	36€ TTC
Pain surprise complet (50 sandwiches variés): saumon fumé, fromage/ail, jambon de pays/mayonnaise, mousse de canard/Porto, artichauts/ tomate	55€ TTC
Baguette surprise (~35 sandwiches): fromage, bacon, saumon fumé, rillettes de canard	42€ TTC
Plateau de 24 mini muffins salés assortis (poulet, chèvre/ épinard, tomate/basilic et curry/dinde)	34€ TTC
Plateaux de 20 mini fripons en aumônières (chaud ou froid) saumon/ poireau/aubergine/St Jacques ou merlu	28€ TTC



48 mini boîtes de douceurs: 12 écrevisses/ St Jacques, 12 blocs de foie gras/ chutney de pêche/ basilic, 12 guacamole/ crabe et 12 brandade de rouget-barbet	105€ TTC
Plateau de 12 samossas poulet/ gingembre ou 12 samossas crevette/ crabe	16€ TTC
Plateau de 10 brochettes de poulet façon teriyaki	20€ TTC
Plateau de 12 brochettes au choix (bresola/ papaye, poulet tandoori/ tomate, poulet/abricot, dinde/chèvre,jambon Serrano/mozzarella/ pesto)	16€TTC
Plateau de charcuteries lyonnaises et italiennes (~ 500g) accompagné de pain artisanal	32€ TTC
Plateau de fromages (4-5 variétés) (~500g) accompagné de pain artisanal	38€ TTC

ANIMATIONS

Surprenez vos invités en créant des animations culinaires salées, sucrées.

- Stand plancha : assortiment de brochettes (viandes/crevettes/poulet ou St Jacques) ou cuisson de beignets (samossas)
- Stand mini crêpes salées ou sucrées
- Bar à Falafel : cuisson de boulettes végétariennes
- ...

Pour plus de détails, contactez-nous et demandez-nous un devis personnalisé gratuit.



Entrées



TARTES INDIVIDUELLES

- Poireau / parmesan
- Crumble ricotta/ épinard /courgette
- Tatin d'oignons confits et piment d'espelette

💡 *Idéal avec du mesclun au citron ou au vinaigre balsamique*

4 €
TTC



GRANDES TARTES À PARTAGER

Pour 8/10 personnes

- Chèvre/ tomate
- Lorraine
- Végétarienne

22 €
TTC



FEUILLETÉS & CROUSTILLANTS

4,50 €
TTC

- Feuilleté poireau / poulet
- Feuilleté Emmental
- Feuilleté jambon/ emmental
- Feuilleté chèvre/ épinard
- Croustillant poulet
- Croustillant Falafel



SALADES

Pour 6/7 personnes

26 €
TTC

- Taboulé à la libanaise
- Riz aux vermicelles, légumes croquants
- Farfalles et saumon fumé
- Haricots verts / poulet au citron
- Tomate/ mozzarella/ concombre



Plats

PLATS COMPLETS

Prix par personne

9,90 €
TTC

- Moussaka de bœuf aux aubergines, tomates et oignons confits
- Émincé de poulet au citron et son riz aux vermicelles
- Mitonné de bœuf haché en gratin et millefeuilles de pommes de terre
- Aubergine farcie aux 7 épices et son riz aux 7 épices
- Dos de cabillaud poché au citron , risotto aux légumes verts
- Fondant de poulet farci aux cèpes, gratin dauphinois
- Lasagne aux légumes **100% végétarien**



**Notre carte évolue en continu,
n'hésitez pas à nous consulter
pour découvrir d'autres saveurs.**



VIANDES ET POISSONS

Fondant de poulet farci aux cèpes, sauce blanche au citron. 150g	7,50€ TTC
Cuisse de canard confite. 180g	12,50€ TTC
Coquille St Jacques à la Bretonne. 150g	13,00€ TTC
Bœuf à la bourguignonne. 150g	12,00€ TTC
Dos de Cabillaud poché au citron, sauce Sumac.150g	12,00€ TTC

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin d'aubergine. ~200g	6,00€ TTC
Gratin dauphinois. ~150g	5,00€ TTC
Pomme sarladaise (à la graisse d'oie). 200g	5,00€ TTC
Risotto aux légumes verts. 200g	6,00€ TTC
Poêlée de légumes du moment. 150g	5,00€ TTC



Entremets & Tartes

ENTREMETS

Prix à la part

3,80 €
TTC

- **Craquotin** : mousse chocolat blanc, framboises fraîches, biscuit Joconde, craquant riz soufflé au lait, glaçage fruits rouges
- **Fraisier** (selon la saison) : génoise vanille, mousseline et fraises du Périgord
- **Framboisier** : génoise amande, crème légère vanille, framboises fraîches
- **Passionnata** : mousse mangue, crémeux passion, mousse chocolat noir, biscuit génois
- **Royal** : mousse chocolat noir, craquant feuillantine praliné, ganache chocolat 66%, biscuit cacao

**Envie d'un parfum ou d'un décor particulier ?
N'hésitez pas à nous en parler et nous ferons
ensemble de ce dessert une pièce unique.**

GRANDES TARTES

- Citron meringuée
- Orange meringuée
- Praline
- Chocolat
- Fruits de saison et crémeux vanille
- Autres (*sur demande*)

22 €
TTC

6 personnes

25 €
TTC

8 personnes



Gâteaux & Petits fours

GÂTEAUX DE SOIRÉE

Prix à la pièce - Minimum de commande 10 pièces.

1,40 €
TTC

- Assortiment de minis macarons (1€/pce)
- Éclair chocolat
- Éclair café
- Financier pistache/ chocolat
- Flan caramel/ pomme
- Mini canelé
- Mini opéra
- Moelleux chocolat
- Tartelette chocolat
- Tartelette citron
- Tartelette framboise
- Tartelette mousse framboise
- Tartelette praline
- Mini Paris Brest
- Gourmandise du moment

LES PETITS FOURS/ GÂTEAUX SEC

Prix à la pièce - Minimum de commande 10 pièces.

0,80 €
TTC

- Financier amande
- Madeleine aux agrumes
- Mini brownie
- Mini cookie
- Mini muffin
- Rocher coco



Desserts individuels

DESSERTS INDIVIDUELS

3,80 €
TTC

- Paris Brest
- Éclair chocolat ou café
- Tropicane
- Tarte chocolat noir
- Tarte praline
- Tarte citron meringuée
- Tarte orange meringuée
- Tarte tatin aux pommes
- Tarte Carambar
- Tarte fruits rouges (selon la saison)
- Macaron pistache
- Macaron chocolat
- Macaron caramel/spéculos
- Macaron myrtille
- Macaron framboise (4,20€/pièce)

**Nos desserts évoluent
au gré des saisons...
N'hésitez pas à nous
consulter.**





Chocolats

Nous proposons nos chocolats sous plusieurs formats de ballotins. Nos chocolats sont réalisés avec les chocolats de couverture et enrobage Valrhona : ariaga lait, ivoire blanc, équatorial noir, dulcey caramel....

125g	_____	10€ TTC
250g	_____	20€ TTC
375g	_____	30€ TTC
500g	_____	38€ TTC
1kg	_____	76€ TTC





Glaces maison artisanales

Retrouvez toute notre collection de sorbets et glaces maison en boutique sous différents contenants :

GLACES

- Pistache
- Chocolat
- Vanille
- Café
- Caramel beurre salé

SORBETS

- Fraise
- Mangue
- Framboise
- Ananas
- Citron
- Abricot
- Poire

Nos parfums de glaces et sorbets sont susceptibles de changer en fonction des saisons.

5,80 €

TTC

250 ml

9,90 €

TTC

500 ml

18 €

TTC

1 kg



Triporteur à glace

Privatisez notre triporteur gourmand le temps d'un vin d'honneur, un goûter, un anniversaire, ou autres.

Originalité et authenticité au rendez-vous !

Pour une animation qui marquera les esprits de vos invités et de vos clients, un traditionnel marchand de glaces avec un petit camion d'époque aux couleurs acidulées, installé dans votre jardin, cour, parking, entreprise...

Demande de devis
contact@maison-charrie.com



Boissons softs et alcoolisées

BOISSONS SOFTS

EAUX

- | | |
|------------------------------|-----------|
| • Eau plate Evian (1L) | 2,80€ TTC |
| • Eau pétillante Badoit (1L) | 3,00€ TTC |
| • Perrier (1L) | 3,00€ TTC |
| • Perrier (33cl) | 1,80€ TTC |
| • Eau gazeuse Badoit (33cl) | 1,80€ TTC |
| • Eau plate Evian (50cl) | 1,80€ TTC |
| • Eau cristalline (50cl) | 1,40€ TTC |
| • Jus de fruits (1L) | 3,80€ TTC |

Mangue, Fraise, Pomme, Orange, Abricot

SODAS

- | | |
|----------------------------|-----------|
| • Coca-Cola (1L) | 3,50€ TTC |
| • Coca-Cola zéro (1L) | 3,50€ TTC |
| • Coca-Cola ou zéro (33cl) | 2,00€ TTC |
| • Orangina (1L) | 3,50€ TTC |
| • Orangina (33cl) | 2,00€ TTC |
| • Ice Tea (1L) | 3,20€ TTC |
| • Ice Tea (33cl) | 2,00€ TTC |
| • Limonade (1L) | 3,00€ TTC |

COCKTAILS MAISON

Alcoolisé :

- | | |
|----------------------------|------------|
| • Mojito 4L | 40,00€TTC |
| • Punch 4L | 40,00€ TTC |
| • Sangria à l'espagnole 4L | 40,00€ TTC |

Sans alcool :

- | | |
|------------------------------|------------|
| • Citronnade de la maison 4L | 35,00€ TTC |
| • Limonade fruits rouges 4L | 35,00€ TTC |
| • Virgin Mojito 4L | 35,00€TTC |



VINS

Rouges (75cl)

• Côtes du Rhône	13,00€	TTC
• Crozes-Hermitage	16,50€	TTC
• Saint-Joseph	19,20€	TTC
• Ksara, Liban	22,00€	TTC

Blancs (75cl)

• Chardonnay	10,00€	TTC
• Côtes du Rhône	12,20€	TTC
• Blanc pétillant	14,00€	TTC
• Saint-Joseph	19,20€	TTC
• Ksara, Liban	24,00€	TTC

Rosés (75cl)

• Côtes de Provence	10,20€	TTC
• Côteaux du Languedoc	18,80€	TTC
• Ksara Sunset	22,00€	TTC

CHAMPAGNES

• Brut Veuve & Pelletier	28,00€	TTC
• Brut Nicolas Feuillatte	30,00€	TTC
• Rosé Heidsieck & Co	35,00€	TTC

**Nous pouvons bien entendu
proposer d'autres boissons sur
demande.**



Accessoires

• Pack 50 serviettes cocktail Maison Charrié	4,50€ TTC
• Pack 50 assiettes blanches jetables	8,50€ TTC
• Pack 40 cuillères cocktails (verrines)	4,00€ TTC
• Sachet de 12 verres à pied jetables	4,00€ TTC
• Pack de 12 verres gobelet	3,00€ TTC
• Pack de 10 gobelets à boissons chaudes	3,00€ TTC
• Pack de 10 flûtes en plastique	6,00€ TTC
• Pack de 20 fourchettes bambou	4,00€ TTC
• Pack de 20 couteaux bambou	4,00€ TTC
• Pack de 20 cuillères dessert bambou	4,00€ TTC
• Ouvre- bouteille limonadier	8,00€ TTC
• Rouleau de nappe blanche en non-tissé (1,25m x 10m)	32,00€ TTC

Nous proposons également de la location de matériel tels que : verres, assiettes, couverts, serviettes, nappes, mange-debout.....

N'hésitez pas à nous consulter pour connaître nos tarifs.

Demande de devis
contact@maison-charrie.com



Commandes & livraisons

CONDITIONS DE LIVRAISONS

Du mardi au dimanche 8h30-17h30.

- Livraison gratuite au delà de 300€ TTC.
- Frais de livraison de 35€ HT sur les communes de Chaponost, Craponne, Francheville, Brindas, St Genis Laval, Oullins, Brignais.
- Frais de livraison de 60€ HT sur les communes de Lyon, Caluire-et-Cuire, Ecully, Tassin-la-Demi-Lune, Charbonnières-les-Bains

Pour toute commande, veuillez nous contacter directement au 04.26.17.54.84 ou par mail à contact@maison-charrie.com.

Délais de commande

Pour tous les produits de la carte : au minimum 24h avant.

N'hésitez pas à consulter notre site internet pour vous donner des idées : www.maison-charrie.com

Pour une offre personnalisée ou un conseil, adressez vous directement par mail : contact@maison-charrie.com. Un retour vous est garanti sous 24h maximum.

Pour toutes informations sur la composition des produits, allergènes, veuillez consulter notre documentation mise à disposition directement en boutique. Nous nous tenons également disponibles pour toutes questions sur la composition de nos produits.

Un acompte de 50% du montant total doit être versé afin de valider votre commande. Le solde est à régler le jour même.
Nos prix s'entendent toutes taxes comprises.

MAISON
Charrié
TRAITEUR • PÂTISSERIE

50 Grande Rue
69110 Sainte-Foy-lès-Lyon
Tél. 04 26 17 54 84 | contact@maison-charrie.com



www.maison-charrie.com