

www.maison-charrie.com



# Originalité & Authenticité

La Maison Charrié conçoit depuis plus de 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 dînatoires 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.

<b>SOMMAIRE</b> 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,	- 110
faisant profiter d'une souplesse au niveau du nombre de convives incertains.	
Entrées Control Contro	P.14
Pour bien commencer votre repas	
Diete	P.16
Plats Nous proposons du sur-mesure sur place ou à emporter.	F.10
Nous proposons do sor mesore sur place do a 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.	
Potencia de forma de la colta forma	D0/
Boissons softs et alcoolisées	P.24
Nous proposons une large gamme de boissons fraîches afin de faciliter l'organisation de votre événement.	
arm do rabiator torgameation do rotro eronoment.	
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.	
	3



## Petits déjeuners

# PLATEAU DE 24 MINI VIENNOISERIES

Pains au chocolat, croissants et pains raisins

## PLATEAU DE 24 PETITS GÂTEAUX

Madeleine, brownies, muffins

K

20 € TTC

95€

TTC

### **THERMOS 2L**

8 à 10 personnes

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

## GRAND DISTRIBUTEUR À BOISSON CHAUDE 9L

~ 40 personnes

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

## **FONTAINE À JUS 4L**

20 €

20€

TTC

**35 €** TTC

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



# Coffrets petits déjeuners

# FORMULE VIENNOISERIES

8 pers. **80 € TTC** 10 €/ pers.

## FORMULE GÂTEAUX SECS

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 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 »**

24 € 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

24 € TTC\*

- Salade de taboulé à la libanaise
- Assortiment de Mézzés libanais : caviar d'aubergine, hommous, falafel et croustillant à la féta
- 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 : 20,90€ TTC



## **COFFRET « MER »**

**24€** 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 »**

18,90 € 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 »**

16 € 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

- 10 €\* TTC
- Assortiment de clubs sandwichs (poivron, curry, tzatziki, guacamole)
- Mini muffin salé: épinard/chèvre, curry, tomaté, dinde/herbes fraîches
- Assortiment de brochettes du moment: poulet/ tomate séchées, pastrami/ chèvre....

## **FORMULE « DÉLICE »**

inclut 12 pièces salées par personne

20 €\* 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

26 €\* 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.

#### **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...

### **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...

**9 €** TTC



## FORMULE « BUFFET CAMPAGNARD »

19,90 € TTC

#### inclut assiettes et couverts

- Assortiment de salades (niçoise, lentilles, pâtes...)
- Clubs sandwichs 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 végans)

#### Nos Mézzés froids (prix par portion)

- Salade de taboulé (~ 200g)
- Hommous (~ 200g)
- Moutabbal (caviar d'aubergine, ~ 200g)
- Moujadara (purée de lentilles, ~ 200g)
- Moussaka (végétarienne, ~ 200g)

#### Nos Mézzés chauds

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

5,00 € TTC 5,00 € TTC 5,00 € TTC 5,00 € TTC 5,00 € TTC

> 2,00 € TTC 1,50 € TTC 1,50 € TTC 2,00 € TTC



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

Plateau de 48 tortillas garnies assorties (saumon fumé, fevettes, poulet, jambon Serrano)	
Plateau de 56 canapés du moment	70€ TTC
Plateau de 40 minis clubs sandwichs (poivrons, curry, tzatziki, guacamole)	60€ TTC
Barquette de 25 burgers de foie gras et chutney de figue	58€ TTC
Plateau de 24 sandwichs nordiques (légumes grillés/brebis, saumon fumé/citron, poulet tandoori/concombre	
Pain surprise complet (50 sandwichs variés): saumon fumé, fromage/ail, jambon de pays/mayonnaise, mousse de canard/Porto, artichauts/ tomate	56€ TTC
Baguette surprise (~35 sandwichs): fromage, bacon, saumon fumé, rillette de canard	
Plateau de 24 mini muffins salés assortis (poulet, chèvre/ épinard, to-mate/basilic et curry/dinde)	36€ 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			
Plateau de 12 samossas poulet/ gingembre ou 12 samossas crevette/ crabe			
Plateau de 10 brochettes de poulet façon teriyaki			
Plateau de 12 brochettes au choix (bresaola/ papaye, poulet tandoori/ tomate, poulet/abricot, dinde/chèvre,jambon Serrano/mozzarella/ pesto)			
Plateau de charcuteries lyonnaises et italiennes (~ 500g) accompagné de pain artisanal			
Plateau de fromages (4-5 variétés) (~500g) accompagné de pain artisanal	50€ 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.



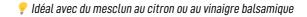
# Entrées



### TARTES INDIVIDUELLES

- Tomate / chèvre

- Poireau / parmesan Crumble ricotta / épinard / courgette Tatin tomates confites et oignons caramélisés





# **GRANDES TARTES À PARTAGER**

Pour 8/10 personnes

- Chèvre/ tomate
- Lorraine
- Végétarienne

4,50€ TTC

24 €

TTC





## **FEUILLETÉS**

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

## **CROUSTILLANTS À LA LIBANAISE**

- Croustillant poulet Croustillant Falafel
- Croustillant kefta



### **SALADES**

#### Pour 6/7 personnes

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

TTC

6€ TTC





## **Plats**

#### **PLATS COMPLETS**

#### Prix par personne



- 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
- Lasagne à la bolognaise
- Gratin de ravioles de la Mère Maury



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	8,00€ 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

à partir de

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

Envie d'un parfum, d'un décor particulier ou forme (number cake)? N'hésitez pas à nous en parler et nous ferons ensemble de ce dessert une pièce unique.

### **GRANDES TARTES**

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



25 €

28€ TTC

4 personnes 6 personnes 8 personnes



## Gâteaux & Petits fours

# **GÂTEAUX DE SOIRÉE** Prix à la pièce - Minimum de commande 10 pièces.

- 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.

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



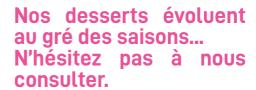




## Desserts individuels

#### **DESSERTS INDIVIDUELS**

- Paris Brest
- Éclair chocolat ou café
- Tarte aux marrons et vanille
- Tarte chocolat noir
- Tarte praline
- Tarte citron meringuée Tarte orange meringuée
- Tarte tatin aux pommes
- Tarte Carambar
- Tarte fruits rouges (selon la saison) **consulter.**
- Macaron pistache
- Macaron chocolat
- Macaron caramel/spéculos
- Macaron myrtille
- Macaron framboise (4,50€/pièce)







# 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	 12€ TTC
1239	
250g	22€ TTC
375g	 32€ TTC
	40€ TTC
500g	
1kg	78€ 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.









# 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)	3,00€ TTC
•	Eau pétillante Badoit (1L)	3,50€ TTC
•	Perrier (1L)	3,50€ TTC
•	Perrier (33cl)	2,00€ TTC
•	Eau gazeuse Badoit (33cl)	2,00€ TTC
•	Eau plate Evian (50cl)	2,00€ TTC
•	Eau cristalline (50cl)	1,80€ TTC
•	Jus de fruits (1L)	4,00€ TTC
	Mangue, Fraise, Pomme, Orange,	•

#### **SODAS**

•	Coca-Cola (1L)	3,80€ TTC
•	Coca-Cola zéro (1L)	3,80€ TTC
•	Coca-Cola ou zéro (33cl)	2,00€ TTC
•	Orangina (1L)	3,80€ TTC
•	Orangina (33cl)	2,00€ TTC
•	Ice Tea ( 1L)	3,50€ TTC
•	Ice Tea (33cl)	2,00€ TTC
	Limonada (11.)	3 NUE TTC

## **COCKTAILS MAISON**

#### Alcoolisé :

•	Mojito 4L	50,00€TTC
•	Punch 4L	50,00€ TTC
•	Sangria à l'espagnole 4L	50,00€ TTC

#### Sans alcool:

•	Citronnade de la maison 4L	40,00€ TTC
•	Limonade fruits rouges 4L	40,00€ TTC
•	Virgin Mojito 4L	40,00€TTC



## **VINS**

Rouges	(75cl)
--------	--------

•	Côtes du Rhône	15,00€	TTC
•	Crozes-Hermitage	18,00€	TTC
•	Saint-Joseph	20,00€	TTC
•	Ksara, Liban	24,00€	TTC

## Blancs (75cl)

•	Unardonnay	12,UUŧ	HU
•	Côtes du Rhône	14,00€	TTC
•	Blanc pétillant	15,00€	TTC
•	Saint-Ìoseph	20,00€	TTC
•	Ksara, Liban	24,00€	TTC

#### Rosés (75cl)

•	Côtes de Provence	12,00€	TTC
•	Côteaux du Languedoc	20,00€	TTC
•	Ksara Sunset	24,00€	TTC

## **CHAMPAGNES**

<ul> <li>Brut Nicolas Feuillatte 32,00€ TT</li> <li>Rosé Heidsieck &amp; Co 40,00€ TT</li> </ul>	•	Brut Veuve & Pelletier	30,00€	
<ul> <li>Rosé Heidsieck &amp; Co</li> <li>40,00€ TT</li> </ul>	•	Brut Nicolas Feuillatte	32,00€	TTC
	•	Rosé Heidsieck & Co	40,00€	TTC

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



# Accessoires

•	Pack 50 serviettes cocktail Maison Charrié	5,00€ TTC
•	Pack 50 assiettes blanches jetables	9,̈00€ TTC
•	Pack 40 cuillères cocktails (verrines)	5,00€ TTC
•	Sachet de 12 verres à pied jetables	5,00€ TTC
•	Pack de 12 verres gobelet	4,00€ TTC
•	Pack de 10 gobelets à boissons chaudes	3,00€ TTC
•	Pack de 10 flûtes en plastique	8,00€ TTC
•	Pack de 20 fourchettes bambou	6,00€ TTC
•	Pack de 20 couteaux bambou	6,00€ TTC
•	Pack de 20 cuillères dessert bambou	6,00€ TTC
•	Ouvre- bouteille limonadier	10,00€ TTC
•	Rouleau de nappe blanche en non-tissé (1,25m x 10m)	40,00€ 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 400€ TTC.

 Frais de livraison de 50€ TTC sur les communes de Chaponost, Craponne, Francheville, Brindas, St Genis Laval, Oullins, Brignais.

 Frais de livraison de 80€ TTC 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. Nous avons également un service de **Click & Collect**.

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.



Charrie

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

