

## Charcuterie des Familles

Hervé Beyrolle  
118 Rue Nationale 33240 St André de Cubzac  
Tel : 05 57 43 03 89

Maitre Artisan  
Charcutier - Traiteur  
De France

Quali  
Chef

# Carte semaine 47. du mardi 17 au samedi 21 Novembre

## Mardi 17 Novembre

### Entrées :

- ✓ Crudités..... « **Nos Salades** ↓ »
- ✓ Boeuf en salade
- ✓ Pizzas au jambon
- ✓ Tourtes au chèvre
- ✓ Quiches ( Lorraine, Poireaux, Landaises )

### Plats cuisinés :

- ✓ Parmentier de canard confit
- ✓ Dindonneau sauce parisienne
- ✓ Lentilles saucisses
- ✓ Filets de limande panés aux crevettes

### Légumes :

- ✓ Purée de carottes
- ✓ Purée de pommes de terre
- ✓ Endives au jambon béchamel
- ✓ Gratin 3 légumes

### Desserts :

- ✓ Crumble pommes et fruits rouges
- ✓ Tarte au citron meringuée

## Mercredi 18 Novembre

### Entrées :

- ✓ Crudités..... « **Nos Salades** ↓ »
- ✓ Farfalles à l'espagnole
- ✓ Salade de morue
- ✓ Quiches ( Lorraine, Poireaux, Landaises )
- ✓ Pizzas au jambon
- ✓ Tourtes au chèvre

### Plats cuisinés :

- ✓ **Choucroute cuisinée**
- ✓ Langue de bœuf aux olives et câpres
- ✓ Blanquette d'épaule de porc
- ✓ Lasagne de boeuf

### Légumes :

- ✓ Epinards béchamel
- ✓ Gratin 3 légumes

### Desserts :

- ✓ Tarte aux pommes
- ✓ Crumble pommes et fruits rouges

## Jeudi 19 Novembre

### Entrées :

- ✓ Crudités..... « **Nos Salades** ↓ »
- ✓ Farfalles à l'espagnole
- ✓ Pizzas au jambon
- ✓ Tourtes au chèvre
- ✓ Quiches ( Lorraine, Poireaux, Landaises )

### Plats cuisinés :

- ✓ Filet de saumon marin
- ✓ Noix de joues de porc en daube
- ✓ Boulettes de viande Orientale
- ✓ Cordon bleu

### Légumes :

- ✓ Légumes Maraichers
- ✓ Purée de pois cassés

### Desserts :

- ✓ Crumble pommes et fruits rouges
- ✓ Moelleux d'ananas caramélisé
- ✓ Flan BIO vanille coulis de cerise

## Vendredi 20 Samedi 21 Novembre

### Entrées :

- ✓ Crudités..... « **Nos Salades** ↓ »
- ✓ Macédoine de légumes
- ✓ **Bouchée à la reine**
- ✓ **Coquille Saint Jacques**

### Plats cuisinés :

- ✓ **Choucroute cuisinée**
- ✓ Croustillant de cuisse de canard confite aux cèpes et foie gras
- ✓ Filet de Bar en robe des champs
- ✓ Brandade de morue
- ✓ Ailerons de poulet au miel

### Légumes :

- ✓ Pommes de terre Grenaille au sel de Guérande et aux herbes

- ✓ Gratin dauphinois
- ✓ Pommes dauphines

### Desserts :

- ✓ Crumble pommes et fruits rouges
- ✓ Moelleux d'ananas caramélisé
- ✓ Gâteau Basque

### Rôtisserie :

- ✓ Poulet rôti
- ✓ Coquelet rôti
- ✓ Coustille grillée à la persillade

## À partir de jeudi

Crépinettes  
Boudins Blancs

## Petit salé :

Pour vos potages ou autres

Votre Artisan pour vous servir, nous préparons votre commande

### Nos Salades

- ✓ Carotte râpée
- ✓ Céleri rémoulade
- ✓ Salade de concombre
- ✓ Salade de betterave
- ✓ Taboulé et Tutti Frutti
- ✓ Salade Opéra
- ✓ Salade de pate truite fumée
- ✓ Salade Thaï au boeuf
- ✓ Farfalles au chorizo
- ✓ Museau en salade
- ✓ Langue de porc en salade
- ✓ Pied en salade
- ✓ Champignons de Paris en salade
- ✓ Filets de hareng à l'huile

### Charcuteries « Sèches »

En tranches ou chiffonnades

- ✓ Jambon Serrano
- ✓ Jambon à l'ancienne
- ✓ Saucisson Sel de Guerande
- ✓ Saucisson Pavé épices et piments
- ✓ Poitrine fumée
- ✓ Rosette
- ✓ Gros chorizo



### Charcuteries,

pour Raclette

Choucroute



### Grillades et Plancha

- ✓ Lomo
- ✓ Cotes de porc échine
- ✓ Cotes de porc filet
- ✓ Poitrines de porc « ventrèche »
- ✓ Escalopes de porc marinée
- ✓ Araignées de porc marinées au piment fumé

### Saucisseries

- ✓ Saucisses au vin blanc « grosses »
- ✓ Saucisses fines au vin blanc
- ✓ Saucisses fines nature
- ✓ Chistorra
- ✓ Merguez

### Rôti de porc Prêts à cuire

- ✓ Rôti détalonné
- ✓ Rôti filet sans os
- ✓ Rôti filet avec os
- ✓ Rôti échine avec os
- ✓ Rôti échine sans os
- ✓ Rôti quasi aux pruneaux

### Charcuteries « Maison »

- ✓ Jambonneau cuit « Sous vide »
- ✓ Boudin viande
- ✓ Boudin à l'oignon
- ✓ Jambon blanc « Clean Label »
- ✓ Saucisson à l'ail
- ✓ Gratton
- ✓ Terrine de campagne
- ✓ Terrine de lapin
- ✓ Terrine de piments d'Espelette
- ✓ Terrine Grand-Mère
- ✓ Fromage de tête
- ✓ Hure de langue
- ✓ Langue de porc cuite
- ✓ Grenier Médocain

### Découpes Volailles

- ✓ Filets de poulet
- ✓ Cuisses de poulet

### Volailles Prêtes à cuire

- ✓ Poulet assaisonné aillé

### Sur commande :

- ✓ Pintade, Caille, Canette....
- ✓ Magret de canard « LABORDE »

### Les Confits :

- ✓ Cuisse de canard confite
- ✓ Gésiers de canard confits
- ✓ Filet de poulet rôti « Cuisson Sous vide »

**N'hésitez pas à nous contacter, nous préparons votre commande..... au 05 57 43 03 89**

**Bonne journée à bientôt**