

## Rôti de porc Prêts à cuire

- \*Rôti détalonné
- \*Rôti filet sans os
- \*Rôti de filet avec os
- \*Rôti quasi aux pruneaux
- \*Rôti Savoyard
- \*Rôti échine avec os
- \*Rôti échine sans os

## Volaille sélectionnées Prêtes à cuire

- \*Rôti de pintade Farce fine au foie gras  
6/7 Pers.....28,60 € le kg.
- \*Rôti de canette Farce fine au foie gras  
6/7 Pers.....27,20 € le kg.
- \*Poulet fermier.....10,20 € le kg.
- \*Poulet de Bresse.....24,20 € le kg.
- \*Pintade des landes.....14,00 € le kg.
- \*Pigeons de grain bardé.....12,40 € Pièce.
- \*Caille bardée.....4,00 € Pièce.
- \*Lapin entier, cuisses, rables, gigolettes.
- \*Canette barbarie, canette croisée.



## 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
- \* Coeurs de canard marinés

## Spécialités « Maison » Charcuteries

- \*Pâté en croute tout cochon compote de pied au vin
- \*Boudin viande
- \*Boudin à l'oignon
- \*Boudin langue
- \*Boudins blancs jus de truffes
- \*Jambon blanc « Clean Label »
- \*Saucisson à l'ail
- \*Gratton
- \*Terrine de campagne
- \*Terrine Grand-Mère
- \*Terrine de piments d'Espelette
- \*Terrine de foie gras de canard au Sauternes
- \*Grenier Médocain
- \*Fromage de tête
- \*Hure de langue
- \*Tricandilles
- \*Rates confites
- \*Oreilles, museaux cuit
- \*Rôti confit de porc
- \*Rôti de boeuf cuit
- \*Filet de poulet cuit sous vide

## Saucisseries

- \* Saucisses au vin blanc « grosses »
- \* Saucisses fines au vin blanc
- \* Saucisses fines nature
- \*Saucisses Chorizo
- \*Saucisses au comté
- \* Chistorra
- \* Merguez

## Charcuteries « Sèches »

- En tranches ou chiffonnades
- \* Jambon Serrano
  - \* Jambon à l'ancienne
  - \* Saucisson Sel de Guérande
  - \* Saucisson Pavé épices et piments
  - \* Poitrine fumée
  - \* Rosette
  - \* Gros chorizo
- Pièce

- \*Chorizo collier
- \*Saucisses sèches

## Charcuterie Corse

- \*Lonzo
- \*Coppa



Hervé Beyrolle  
118 Rue Nationale  
33240 St André de Cubzac

Tel : 05 57 43 03 89

Gault & Millau  
Artisanat

*Charcuterie des Familles*

**Plats cuisinés**

**Buffets froids**

**Plateaux de  
Charcuteries et  
apéritifs**

**Traiteur à  
emporter**

**N'hésitez pas à nous contacter, nous  
préparons votre commande**

**☎ 05-57-43-03-89**

**www.charcuteriedesfamilles.net**

**Heures d'ouvertures :**

du mardi au samedi  
de 8h00 - 13h00 et de 15h00 - 19h30

Par souci d'organisation,  
nous vous conseillons de passer vos commandes.  
N'hésitez pas à demander conseil au chef.

Carte Automne - 2021  
Du 22 Septembre au 21 Décembre

**Maitre Artisan**

Maitre

Quali  
Chef

Artisan

## Nos Salades « Suivant les jours »

- \* Carotte râpée Gambas marinées piment doux
- \* Céleri rémoulade Macédoine de légumes
- \* Salade de concombre Salade Italienne
- \* Salade de betterave Morue Salade
- \* Taboulé
- \* 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

## Entrées Chaudes

- \* Feuilleté de saumon à l'oseille.....4,40 € Pièce.  
Saucisson brioché.....3,60 € Pièce.
- \* Coquille Saint Jacques.....4,60 € Pièce.
- \* Bouchée à la reine.....5,20 € Pièce.
- \* Quiches ( Lorraine, Poireaux, Landaises ).....Pièce.
- \* Pizzas au jambon.....3,60 € Pièce.
- \* Tourtes au chèvre.....2,50 € Pièce.

## Entrées froides

- \* Plat de 5 crudités .....2,50 € par Pers.  
( Carottes râpée, taboulé, champignons à la Grecque, chou blanc créole, concombre )
- \* Médaillon de foie gras de canard au sauternes et sa navette de confiture d'oignons.....8,10 € par Pers.
- \* Plat de charcuterie.....4,70 € par Pers.  
( Jambon Serrano, rosette, chorizo, saucisson à l'ail, boudin, terrine de campagne et mousse de canard )(minimum 8 personnes)
- \* Marquise de charcuterie.....5,20 € par Pers.  
Présentation en marquise même produits plat de charcuterie
- \* Médaillon de saumon garni.....6,30 € par Pers.  
(minimum 8 personnes)
- \* Saumon Bellevue.....6,80 € par Pers.  
(minimum 10/12 personnes)
- \* Marquise de saumon fumé.....6,80 € par Pers.  
(minimum 10 personnes)
- \* Saumon fumée.....62,00 € le kg.
- \* Coquille de saumon macédoine et crevette.....5,20 € Pièce.
- \* Verre bodega fraîcheur de crabe et noix de Saint Jacques.....5,40 € Pièce.

## Plats cuisinés volailles et viandes

- \* Suprême de pintade farce fine d'aiguillette aux cèpes.....9,80 € Pièce.
- \* Suprême de poulet farce fine d'aiguillette aux légumes..... 9,80 € Pièce.
- \* Coeur de ris de veau braisés au cognac.....12,00 € par Pers.
- \* Croustillant de canard confit foie gras et cèpes.....9,80 € par Pers.
- \* Magret de canard aux pêches.....9,80 € par Pers.
- \* Parmentier de canard confit.....7,00 € par Pers.
- \* Cuisse de canard confite.....5,50 € par Pers.

## Plats cuisinés Poissons

- \* Tournedos de saumon au coeur de noix de Saint Jacques...9,50 € Pièce.
- \* Filet de Saint Pierre julienne de légumes cuisson papillote...8,90 € Pièce.
- \* Lotte à l'américaine.....11,20 € par Pers.
- \* Bar rôti aux écailles de pomme de terre .....8,20 € Par Pers.
- \* Quenelle de Saint Jacques sauce Normande.....4,50 € Pièce.
- \* Pavé de saumon garni sauce vin blanc doux.....7,80 € Par Pers.

## Accompagnements légumes

- \* Pommes de terre Grenaille au sel de Guérande et herbes.2,50 € Par pers.
- \* Gaufrette de pomme de terre à la Royal et marrons.....3,00 € Pièce.
- \* Flan de légumes .....2,80 € Pièce.
- \* Gratin dauphinois.....2,40 € Pièce.
- \* Clafoutis de pomme de terre aux cèpes.....3,20 € Pièce.
- \* Purée de patate douce beurre noisettes torréfiées.....3,00 € Pièce.
- \* Pommes dauphines.....20,00 € le kg.

## Plats conviviaux

- \* Jambon braisé pour 40 personnes.....145 €.
- \* Epaule braisée pour 25 personnes.....78,00 €.
- \* Paella.....9,40 € Pers.
- \* Cassoulet.....9,40 € par Pers.  
Confits de manchon de canard, saucisse, saucisson, ventrèche
- \* Couscous.....9,80 € par Pers.  
Mouton, cuisse de poule, merguez, légumes, semoule...
- \* Choucroute garnie.....9,40 € par Pers.  
Jambonneau, Strasbourg, montbéliarde, poitrine fumée, saucisson à l'ail

## Plats conviviaux « Froid »

- \* Trio de viande froides.....6,60 € par Pers.  
Rôti de boeuf, porc ou poulet rôti
- \* Duo de viandes froides.....4,70 € par Pers.  
au choix rôti de boeuf, porc, poulet
- \* Plateau de Fromages..... 2,80 € par Pers.  
Osso Iraty, Brie de Maux, Fourme d'Embert

## L'instant Apéro « Dinatoire »

- \* Planche de Charcutail  
(Chiffonnade de Serrano, Cube de gratton, Rosette, Saucisson l'ail).  
4 Pers..... 12,00 €.  
Au choix suivant votre charcuterie, demandez votre devis
- \* Planche Charcuterie et Fromage.  
(Chiffonnade de Serrano, Cube de gratton, Rosette, Grenier Médocain, Coppa, Fromage rosaces Tête de Moine et Ossau Iraty).  
4 Pers.....35,60 €.
- \* Quiches Apéritives  
Champignons, Saumon, Tomates chèvre basilic, légumes, Fromages lardons.  
25 Pièces.....15,00 €.
- \* Plateau de minis pizzas Jambon Fromages  
48 Pièces.....19,00 €.
- \* Tourbillons de Saumon fumé et jambon blanc.....35 Pièces 24,00 €.
- \* Tapas Focaccia 16 Pièces.....20,00 €.  
- Jambon Serrano, olive noire, concassée de tomates.  
- Fromage de brebis, tomate confite, crème basilic.  
- Pancetta, piquillo, crème d'aubergine au mascarpone.  
- Fromage Conté, tomate cerise, crème fromage moutardée.
- \* Verrines cocktail 16 Pièces.....27,00 €.  
- Salade de fèves aux tomates marinées, crémeux de parmesan et copeaux de parmesan.  
- Saumon fumé mariné à la ciboulette et crémeux acidulé à l'aneth, décor œuf de truite.  
- Mini ratatouille acidulée, marinade de poivrons au pesto et crumble de chèvre.  
- Crumble « tex mex » guacamole effeuillé de cabillaud aux herbes.