

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 crudités2,50 € 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 terre8,20 € 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 légumes2,80 € 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.