

L'instant apéritif

* Verrines cocktail

Fèves aux tomates marinées, crémeux et copeaux de parmesan.
Saumon fumé mariné à la ciboulette et crémeux à l'aneth et oeuf de truite
Mini ratatouille acidulée, marinade de poivrons au pesto et chèvre.
Crumble « Tex Mex » guacamole effeuillé de cabillaud aux herbes

16 Pièces 28,00 €

* Plateau Tapas Focaccia

Jambon Serrano, olive noire, concassée de tomates.
Fromage Monchecho, tomate confite, crème de basilic.
Pancetta, piquillo, crème d'aubergine au mascarpone.
Fromage Conté, tomate cerise, crème fromage moutarde

16 Pièces 20,20 €

* Plateau Quiches Apéritives

Champignons, Saumon, Tomates chèvre basilic, légumes, Fromages lardons

25 Pièces.....15,00 €

* Croustillant de Gambas sauce béarnaise

12 Pièces 16,00 €

Volailles prêtes à rôtir

* Poulet de Bresse

(6/7 Pers.)24,80 € le kg

* Pintade des Landes

(6/7 Pers.)14,20 € le kg

* Pigeon fermier de grain...12,40 € pièce

* Canette de Barbarie

(4/5 Pers.)15,40 € le kg

* Canette croisée

(2/3 Pers.)20,00 € Pièce

* Caille bardée.....4,40 € Pièce

Volailles de Noël

Farcies prêtes à rôtir

* Dinde fermière (8/9 Pers.) 19,80 € le kg

* Chapon fermier (10/11 Pers.) 19,80 € le kg

* Mini Chapon LR (6/7 Pers.) 19,80 € le kg

* Poularde fermière (6/7 Pers.) 18,80 € le kg

* Pintade chaponnée (7/8 Pers.) 23,40 € le kg

* Oie fermière (8/10 Pers.) 23,40 € le kg

Cuisson et découpe 16,00 €

Rôtis de volailles

Prêts à rôtir

* Rôti de chapon farce fine et foie gras
(10/12 Pers.) 28,60 € le kg

* Rôti de poularde farce fine et foie gras
(7/8 Pers.) 28,60 € le kg

* Rôti de pintade farce fine et foie gras
(6 Pers.) 28,60 € le kg

* Rôti de canette farce fine et foie gras
(6 Pers.) 27,20 € le kg

Charcuterie des Familles

Hervé et Virginie Beyrolle
118 Rue Nationale
33240 Saint André de Cubzac

Magasin : 05 57 43 03 89



Par soucis d'organisation, nous vous conseillons de passer vos commandes au plus tôt.

Uniquement au magasin ou par téléphone

Pour Noël dernier délai Mardi 14 décembre 2021

Pour le 31 dernier délai vendredi 22 décembre 2021

www.charcuteriedesfamilles.net

Toute l'équipe vous souhaite de Joyeuses Fêtes

**Quali-
Chef** Maître Artisan

Heures d'ouvertures :

du Mardi au samedi
de 8h00 à 13h00 et de 15h00 à 19h30

Le Vendredi 24 et 31 décembre
de 8h00 à 19h00

Samedi 25 décembre : de 8h30 à 12h30

Fermé le samedi 1er janvier 2022

Dimanche et Lundi

Saucisseries de Noël

- * Crêpinettes au cognac.....15,50 € le kg
- * Saucisses fines de Noël.....14,80 € le kg

Charcuterie fine de Noël

- * Foie gras de canard mi-cuit Extra au Sauternes.....102,00 € le kg
- * Foie gras d'oie mi-cuit....146,00 € le kg
- * Terrine de chapon au foie gras au Sauternes.....47,20 € le kg
- * Terrine de ris de veau aux raisins.....47,20 € le kg
- * Galantine de volaille de Noël.....24,60 € le kg
- * Pâté en croute suprême de poularde et foie gras.....38,20 € le kg
- * Boudin blanc au jus de truffes.....17,20 € le kg
- * Boudin blanc au foie gras de canard.....25,20 € le kg

- * Roulé de magret séché au foie gras
- * Foie mi cuit de 200 gr
- * Figs au foie gras

Entrées froides

- * Médaillon de foie gras de canard au Sauternes mi-cuit et sa navette de confiture d'oignons.....8,80 € par Pers (Présentation sur plat minimum 6 pers.)
- * 1/2 Langouste garnie.....25,80 € Pièce (garniture macédoine mayonnaise)
- * Saumon fumé6,94 € les 100 grs
- * Gambas au curry doux, ou à l'ail et chorizo, ou Méditerranéenne 4,40 € les 100gr

Entrées chaudes

- * Bouchée à la reine.....5,40 € Pièce
- * Coquille Saint Jacques.....4,80 € Pièce
- * Cocotte de Saint Jacques crème de vin blanc doux.....7,40 € Pièce
- * Tourte noix de Saint Jacques et ris de veau.....5,60 € Pièce
- * Escargots de Bourgogne.....8,50 € la dz

Plats cuisinés Poissons

- * Tournedos de saumon au coeur de noix de Saint Jacques.....9,90 € par Pers
- * Filet de Saint Pierre, julienne de légumes cuisson papillote.....8,80 € par Pers
- * Filet de Bar rôti au Sauternes.....8,80 € par Pers

Plats cuisinés volailles et viandes

- * Suprême de chapon farce fine aux cèpes...17,60 € pour 2 Pers
- * Coeur de ris de veau braisé au cognac.....11,60 € par Pers
- * Suprême de pintade farce fine d'aiguillette aux cèpes.....9,90 € Pièce
- * Croustillant de cuisse de canard cèpes et foie gras.....9,90 € Pièce
- * Cuisse de canard confite...5,60 € Pièce

Accompagnements légumes

- * Flan de julienne de légumes.....3,00 € Pièce
- * Gaufrette de pomme de terre à la Royal et marrons.....3,00 € Pièce
- * Purée de patate douce beurre noisette.....3,00 € Pièce
- * Gratin dauphinois.....2,60 € Pièce
- * Pommes de terre Grenaille au sel de Guérande et herbes....2,50 € Par pers
- * Pomme dauphine.....20,00 € le kg (moyenne de 20 pièces le kg)