

Hervé Beyrolle
118 Rue Nationale
33240 St André de Cubzac

Tel : 05 57 43 03 89

Gault & Millau

Artisanat

Charcuterie des Familles

Maitre Artisan
Charcutier - Traiteur
De France

Quali
Chef

CARTE SEMAINE 2. DU MARDI 11 AU SAMEDI 15 JANVIER
VOTRE ARTISAN POUR VOUS SERVIR, NOUS PRÉPARONS VOTRE COMMANDE

Mardi 11 Janvier

Entrées :

✓ Nos salades..« **Page**

suivante ↓ »

✓ Pizzas au jambon

✓ Clafoutis au chèvre

✓ Quiches (Lorraine, Poireaux,
Landaises)

Plats cuisinés :

✓ Lentilles saucisses

✓ Parmentier de canard confit

✓ Filets de limande panés
aux crevettes

✓ Tête de veau roulée gribiche

✓ Dindonneau sauce parisienne

Légumes :

✓ Endives béchamel

✓ Purée de carottes

✓ Purée de pommes de terre

✓ Gratin de légumes

Desserts :

✓ Riz au lait

✓ Flan pâtissier

✓ Crumble pommes et fruits
rouges

Mercredi 12 Janvier

Entrées :

✓ Nos salades..« **Page**

suivante ↓ »

✓ Salade Opéra

✓ Quiches (Lorraine, Poireaux,
Landaises)

✓ Pizzas au jambon

✓ Tourtes au chèvre

Plats cuisinés :

✓ Ailes de raies aux câpres

✓ Lasagne de boeuf

✓ Langue de bœuf aux olives et
câpres

✓ Tartiflette

✓ Cordon bleu, poulet et bacon

Légumes :

✓ Endives béchamel

✓ Gratin de légumes

✓ Purée de pois cassés

Desserts :

✓ Gâteau Basque

✓ Tarte au citron meringuée

Jeudi 13 Janvier

Entrées :

✓ Nos salades..« **Page**

suivante ↓ »

✓ Pizzas au jambon

✓ Tourtes au chèvre

✓ Quiches (Lorraine, Poireaux,
Landaises)

Plats cuisinés :

✓ Filet de saumon cuisson
papillote

✓ Cordon bleu, poulet et bacon

✓ Boulettes de viande à
l'espagnol

✓ Joutes de porc sauce au vin

Légumes :

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

✓ Riz Basmati

✓ Flan de julienne de légumes

✓ Haricots palettes persillade

Desserts :

✓ Flan pâtissier

✓ Crumble pommes et fruits
rouges

✓ Moelleux d'ananas caramélisé

**Vendredi 14 et Samedi 15
Janvier**

Entrées :

✓ Coquille Saint Jacques

✓ Bouchée à la reine

✓ Pizzas au jambon

✓ Quiches (Lorraine, Poireaux,
Landaises)

✓ Nos salades..« **Page suivante ↓** »

Plats cuisinés :

✓ Escargots Bordelaise

✓ Choucroute cuisinée

✓ Ris de veau braisé sauce
Périgourdine

✓ Ailerons de poulet au miel

✓ Brandade de morue

✓ Filet de Saint Pierre julienne de
légumes cuisson papillote

✓ Cabillaud fried

✓ Tatin de dos de saumon et
poireaux

Légumes :

✓ Clafoutis d'agata aux câpres

✓ Pommes de terre Grenaille au
sel de Guérande et herbes

✓ Pommes dauphines

Desserts :

✓ Tarte aux pommes

✓ Gâteau Basque

✓ Crème brûlée

Nos Salades

- ✓ Carotte râpée
- ✓ Céleri rémoulade
- ✓ Chou rouge pomme fruits et ses graines
- ✓ Chou blanc Créole
- ✓ Salade de concombre
- ✓ Salade de betterave
- ✓ Salade Opéra
- ✓ Salade Thaï au boeuf
- ✓ 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
 - ✓ Bacon
 - ✓ Saucisson Sel de Guerande
 - ✓ Saucisson Pavé épices et piments
 - ✓ Poitrine fumée
 - ✓ Rosette
 - ✓ Gros chorizo
- L'île de beauté
- ✓ Coppa, Lonzo

Petit Salé, Soupe.....

- ✓ Palette de porc 1/2 sel
- ✓ Jarret de porc 1/2 sel
- ✓ Coustille de porc 1/2 sel
- ✓ Pied, couenne, oreille, museau....
- ✓ Morteau, Montbeliard, Francfort

Raclette originale

Charcuteries aux choix, et fromage à raclette

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

Saucisseries

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

Rôtisserie

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

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