

Hervé Beyrolle  
118 Rue Nationale  
33240 St André de Cubzac

Maitre Artisan  
Charcutier - Traiteur  
De France

Tel : 05 57 43 03 89

Gault & Millau

Artisanat

Charcuterie des Familles



## CARTE SEMAINE 20. DU MARDI 17 AU SAMEDI 21 MAI

VOTRE ARTISAN POUR VOUS SERVIR,  
NOUS PRÉPARONS VOTRE COMMANDE

### Mardi 17 Mai

#### Entrées :

- ✓ Quiches ( Lorraine, Poireaux, Landaises )
- ✓ Salade de boeuf à l'ancienne
- ✓ Taboulé Tutti Frutti
- ✓ Les salades du jour

#### Plats cuisinés :

- ✓ Dindonneau sauce parisienne
- ✓ Tomates farcies
- ✓ Parmentier de canard confit
- ✓ Filets de limande panés aux crevettes

#### Légumes :

- ✓ Endives béchamel
- ✓ Purée de carottes
- ✓ Gratin de légumes

#### Desserts :

- ✓ Gâteau Basque
- ✓ Crumble pommes et fruits rouges

### Mercredi 18 Mai

#### Entrées :

- ✓ Quiches ( Lorraine, Poireaux, Landaises )
- ✓ Pizzas au jambon
- ✓ Clafoutis au chèvre
- ✓ Les salades du jour

#### Plats cuisinés :

- ✓ Langue de bœuf aux olives et câpres
- ✓ Tomates farcies
- ✓ Lasagne de boeuf
- ✓ Tête de veau roulée gribiche
- ✓ Cordon bleu, poulet et bacon

#### Légumes :

- ✓ Epinards béchamel
- ✓ Choux fleurs béchamel
- ✓ Purée de pommes de terre

#### Desserts :

- ✓ Gâteau Basque
- ✓ Flan patissier

### Jeudi 19 Mai

#### Entrées :

- ✓ Pizzas au jambon
- ✓ Feuilleté saumon oseille
- ✓ Quiches ( Lorraine, Poireaux, Landaises )
- ✓ Les salades du jour

#### Plats cuisinés :

- ✓ Ailes de raies aux câpre
- ✓ Cordon bleu, poulet et bacon
- ✓ Tajine de Joutes de porc
- ✓ Rougail Saucisses

#### Légumes :

- ✓ Pommes de terre Grenaille au sel de Guérande et aux herbes
- ✓ Riz Basmati
- ✓ Légumes Maraichers

#### Desserts :

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

### Vendredi 20 et Samedi 21 Mai

#### Entrées :

- ✓ Pizzas au jambon
- ✓ Quiches ( Lorraine, Poireaux, Landaises )
- ✓ Salade exotique
- ✓ Les salades du jour

#### Plats cuisinés :

- ✓ Paella
- ✓ Magret de canard aux pêches
- ✓ Ailerons de poulet au miel
- ✓ Brandade de morue
- ✓ Cabillaud fried
- ✓ Moules à l'Espagnole
- ✓ Tatin de filet de rouget
- ✓ Jarret de porc braisé

#### Légumes :

- ✓ Légumes Maraichers
- ✓ Pommes de terre Grenaille au sel de Guérande et herbes
- ✓ Pommes dauphines
- ✓ Flan de julienne de légumes

#### Desserts :

- ✓ Tarte aux pommes
- ✓ Gâteau Basque
- ✓ Flan patissier

**N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER, NOUS PRÉPARONS VOTRE COMMANDE..... AU 05 57 43 03 89**

**BONNE JOURNÉE À BIENTÔT**

## 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 de riz Niçoise
- ✓ 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
  - ✓ Saucisson Sel de Guerande
  - ✓ Saucisson Pavé épices et piments
  - ✓ Poitrine fumée
  - ✓ Rosette, Bacon
  - ✓ Gros chorizo
- L'île de beauté**
- ✓ Coppa, Lonzo

## Saucisseries

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

## 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

## Rôtisserie

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

## 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**