

Hervé Beyrolle  
118 Rue Nationale  
33240 St André de Cubzac

Tel : 05 57 43 03 89

Maitre Artisan  
Charcutier - Traiteur  
De France

Quali  
Chef

*Charcuterie des Familles*



### Fermeture pour congés

Du lundi 1er Août  
au  
Mardi 23 Août Inclus

Passez commandes,  
possibilité de mettre la marchandise sous-vide

## CARTE SEMAINE 30.

DU MARDI 26 AU SAMEDI 30 JUILLET

VOTRE ARTISAN POUR VOUS SERVIR,  
NOUS PRÉPARONS VOTRE COMMANDE

### Vendredi 29 et Samedi 30 Juillet

#### Entrées :

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

#### Plats cuisinés :

- ✓ Paella
- ✓ Plat de côtes grillée à la persillade
- ✓ Moules sauce verte
- ✓ Bar rôti aux écailles croustillantes de pomme de terre
- ✓ Cabillaud fried
- ✓ Brandade de morue
- ✓ Ailerons de poulet au miel

#### Légumes :

- ✓ Courgette rondin grillée
- ✓ Pommes de terre Grenaille au sel de Guerande et herbes
- ✓ Gratin dauphinois
- ✓ Pommes dauphines

#### Desserts :

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

### Mardi 26 Juillet

#### Entrées :

- ✓ Quiches ( Lorraine, Poireaux, Landaises )
- ✓ Soufflé au fromage
- ✓ Salade de boeuf à l'ancienne
- ✓ Les salades du jour

#### Plats cuisinés :

- ✓ Plat de côtes grillée à la persillade
- ✓ Dindonneau sauce parisienne
- ✓ Tomates farcies
- ✓ Parmentier de canard confit
- ✓ Filets de limande panés aux crevettes

#### Légumes :

- ✓ Endives braisées
- ✓ Purée de carottes
- ✓ Gratin 4 légumes

#### Desserts :

- ✓ Gâteau Basque
- ✓ Crumble pommes et fruits rouges

### Mercredi 27 Juillet

#### Entrées :

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

#### Plats cuisinés :

- ✓ Langue de bœuf gribiche
- ✓ Tomates farcies
- ✓ Lasagne de boeuf
- ✓ Cordon bleu, poulet et bacon

#### Légumes :

- ✓ Endives braisées
- ✓ Légumes vapeur
- ✓ Légumes Maraichers

#### Desserts :

- ✓ Gâteau Basque
- ✓ Flan patissier

### Jeudi 28 Juillet

#### Entrées :

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

#### Plats cuisinés :

- ✓ Merlu grillé sauce verte
- ✓ Tatin de Filet de rouget
- ✓ Cordon bleu Poulet Bacon

#### Légumes :

- ✓ Carottes Vichy
- ✓ Riz Basmati
- ✓ Pommes de terre Grenaille au sel de Guerande et herbes

#### Desserts :

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

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
- ✓ Farfalles à l'espagnole
- ✓ 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 et Chorizette brasse

## 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**