

Hervé Beyrolle
118 Rue Nationale
33240 St André de Cubzac

Maitre Artisan
Charcutier - Traiteur
De France

Tel : 05 57 43 03 89



Charcuterie des Familles

CARTE SEMAINE 39. DU MARDI 20 SEPTEMBRE AU SAMEDI 1ER OCTOBRE

LE RETOUR DE NOTRE TRADITIONNELLE
CHOUCRUTE CUISINÉE À PARTIR DE VENDREDI

Mardi 27 Septembre

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
- Lentilles saucisses
- Parmentier de canard confit
- Filets de limande panés aux crevettes

Légumes :

- Endives au jambon à la béchamel
- Purée de carottes
- Fricassée de fèves et carottes

Desserts :

- Gâteau Basque
- Crumble pommes et fruits rouges

Mercredi 28 Septembre

Entrées :

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

Plats cuisinés :

- Ailes de raies aux câpres
- Langue de bœuf aux olives et câpres
- Tomates farcies
- Lasagne de boeuf
- Cordon bleu, poulet et bacon

Légumes :

- Epinards béchamel
- Gratin 4 légumes
- Endives au jambon à la béchamel

Desserts :

- Moelleux d'ananas caramélisé
- Flan patissier

Jeudi 29 Septembre

Entrées :

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

Plats cuisinés :

- Tête de veau roulée gribiche
- Tatin de Filet de rouget
- Cordon bleu Poulet Bacon
- Boulettes de viande à l'espagnol

Légumes :

- Légumes Maraichers
- Purée de pois cassés
- Riz Basmati
- Pommes de terre Grenaille au sel de Guerande et herbes

Desserts :

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

Vendredi 30 Septembre et Samedi 1er Octobre

Entrées :

- Pizzas au jambon
- Quiches (Lorraine, Poireaux, Landaises)
- Coquille de saumon cuisson vapeur sur nid de Macédoine

Plats cuisinés :

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

Légumes :

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

Desserts :

- Crumble pommes et fruits rouges
- 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
- Chou rouge pomme fruits et ses graines
- Chou blanc Créole
- Salade de concombre
- Taboulé
- Salade de betterave
- Farfalles à l'espagnole
- Salade de riz Niçoise
- 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'ILE DE BEAUTÉ**
- Coppa, Lonzo

CHOUCROUTE CRU, CUISINÉE

Saucisses de Francfort, Montbeliard, Morteau, petits salés cuits, poitrine fumée....

RACLETTE OU CAMEMBERT AU FOUR

Bacon, Jambon blanc, Jambon Serrano, Coppa, Lonzo, viande de grison, Chorizo, Grenier Médocain....etc.

« A vous de choisir »

SAUCISSERIES

- Saucisses au vin blanc « grosses »
- Saucisses fines au vin blanc
- Saucisses fines nature
- Chistorra et Chorizette brasse

RÔTISSERIE

- Poulet rôti, entier ou coupé avec jus
- 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

- Jambonneau cuit « Sous vide »
- Boudin viande
- Boudin à l'oignon
- Jambon blanc
- 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 »

POUR DES RAISONS D'ORGANISATION NOUS VOUS DEMANDONS DE NOUS COMMUNIQUER VOTRE CHOIX 3 À 5 JOURS OUVRABLES À L'AVANCE.....
AU 05 57 43 03 89 BONNE JOURNÉE À BIENTÔT