

Hervé Beyrolle
118 Rue Nationale
33240 St André de Cubzac

Maitre Artisan
Charcutier - Traiteur
De France

Quali
Chef

Tel : 05 57 43 03 89

Charcuterie des Familles

CARTE SEMAINE 48. DU MARDI 29 NOVEMBRE AU SAMEDI 3 DÉCEMBRE

**VOTRE ARTISAN POUR VOUS SERVIR,
NOUS PRÉPARONS VOTRE COMMANDE**

Mardi 29 Novembre

Entrées :

- Quiches (Lorraine, Poireaux)
- Soufflé au fromage
- Les salades du jour

Plats cuisinés :

- Haricots coco BIO à la tomate
- Choux farcis
- Dindonneau sauce parisienne
- Parmentier de canard confit
- Endives au jambon à la béchamel
- Filets de limande panés aux crevettes

Légumes :

- Epinards béchamel
- Purée de pommes de terre

Desserts :

- Crumble pommes et fruits rouges
- Gâteau Basque

Mercredi 30 Novembre

Entrées :

- Quiches (Lorraine, Poireaux)
- Soufflé au fromage
- Croque-monsieur
- Les salades du jour

Plats cuisinés :

- Cabillaud sauce citron
- Choucroute cuisinée
- Poulet Basquaise
- Cordon bleu, poulet et bacon

Légumes :

- Choux fleurs béchamel
- Purée de pois cassés

Desserts :

- Flan patissier
- Mousse deux citrons Spéculos

Jeudi 1 Décembre

Entrées :

- Quiches (Lorraine, Poireaux)
- Clafoutis de légumes et fromage de chèvre
- Les salades du jour

Plats cuisinés :

- Blanquette à l'ancienne
- Boulettes de viande à l'espagnol
- Tartiflette

Légumes :

- Gratin de courgette
- Pommes de terre Grenaille au sel de Guerande et herbes

Desserts :

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

Vendredi 2 et Samedi 3 Décembre

Entrées :

- Quiches (Lorraine, Poireaux)
- Bouchée à la reine
- Coquille Saint Jacques

Plats cuisinés :

- Ris de veau braisé sauce Périgourdine
- Couscous
- Choucroute cuisinée
- Ailerons de poulet au miel
- Escargots Bordelaise
- Brandade de morue

Légumes :

- Gratin dauphinois
- Carottes Vichy
- Pommes dauphines

Desserts :

- Gâteau Basque
- Crème brûlée

N'HÉSITÉZ 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
- 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
- Saucisses sèches
- Saucisettes Roquefort

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
- Rates confites



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