

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 6. DU MARDI 7 AU SAMEDI 11 FÉVRIER**

**FERMETURE POUR CONGÉS**

**DU DIMANCHE 12 FÉVRIER AU MERCREDI 1ER MARS**

 **Faites votre stock**   
« nous préparons votre commande »

### **Mardi 7 Janvier**

#### **Entrées :**

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

#### **Plats cuisinés :**

- Lentilles saucisses
- Dindonneau sauce parisienne
- Parmentier de canard
- Endives au jambon à la béchamel
- Filets de limande panés aux crevettes

#### **Légumes :**

- Purée de carottes
- Carottes persillade à la crème

#### **Desserts :**

- Crumble pommes et fruits rouges
- Gâteau Basque

### **Mercredi 8 février**

#### **Entrées :**

- Quiches ( Lorraine, Poireaux)
- Farfalles à l'espagnole
- Les salades du jour

#### **Plats cuisinés :**

- Lasagne de boeuf
- Lapin sautés
- Pommes de terre Persillade
- Choucroute cuisinée
- Cordon bleu, poulet et bacon

#### **Légumes :**

- Purée de pommes de terre
- Epinards béchamel

#### **Desserts :**

- Flan patissier
- Mousse deux citrons Spéculos

### **Jeudi 9 février**

#### **Entrées :**

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

#### **Plats cuisinés :**

- Boulettes de viande à l'espagnol
- Tartiflette
- Dos de cabillaud grillé

#### **Légumes :**

- Légumes Maraichers
- Riz Basmati

#### **Desserts :**

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

### **Vendredi 10 et Samedi 11 février**

#### **Entrées :**

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

#### **Plats cuisinés :**

- Choucroute cuisinée
- Ailerons de poulet au miel
- Brandade
- Filet de saumon cuisson papillote julienne de légumes
- Cabillaud fried « Fish'n chips »

#### **Légumes :**

- Gratin dauphinois
- Gaufrette de pomme de terre à la Royal et marrons
- Pommes dauphines

#### **Desserts :**

- Gâteau Basque
- Crème brûlée

**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
- 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