

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