

# Charcuterie des Familles

**Hervé et Virginie BEYROLLE**

[charcuteriedesfamilles@gmail.com](mailto:charcuteriedesfamilles@gmail.com)

**MAGASIN : 05 57 43 03 89**

## Carte semaine 38. du mardi 19 au samedi 23 Septembre

### **Mardi 19 Septembre**

#### Entrées :

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

#### Plats cuisinés :

- Lentilles saucisses
- Cuisse de dindonneau en rôti sauce Parisienne
- Parmentier de canard confit
- Filets de limande panés aux crevettes

#### Légumes :

- Choux fleurs béchamel
- Purée de pommes de terre

#### Desserts :

- Riz au lait vanille caramel

### **Mercredi 20 Septembre**

#### Entrées :

- Quiches ( Lorraine, Poireaux)
- Tarte saumon épinards
- Les salades du jour

#### Plats cuisinés :

- Lasagne de boeuf
- Endives au jambon à la béchamel
- Paupiette d'aile de raie aux câpres
- Cordon bleu, poulet et bacon

#### Légumes :

- Épinards béchamel
- Poêlée du primeur

#### Desserts :

- Gâteau Basque

### **Jeudi 21 Septembre**

#### Entrées :

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

#### Plats cuisinés :

- Paupiette de filet de poulet farcie
- Moules Curry

#### Légumes :

- Gratin de courgette chèvre
- Légumes Pesto grillés

#### Desserts :

- Moelleux d'ananas caramélisé

### **Vendredi 22 et Samedi 23 Septembre**

#### Entrées :

- Quiches ( Lorraine, Poireaux)
- Macédoine de légumes
- Les salades du jour

#### Plats cuisinés :

- Paella
- Brandade
- Boulettes de viande à l'espagnol
- Saumon duchesse de flétan
- Corolle de Saint Pierre et mousseline de merlan et St Jacques
- Cabillaud fried « Fish'n chips »
- Ailerons de poulet au miel

#### Légumes :

- Gratin dauphinois
- Flan de julienne de légumes

#### Desserts :

- Moelleux d'ananas caramélisé
- Gâteau Basque

**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
- Farfalles à l'espagnole
- 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

## SAUCISSERIES

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

## RÔTISSERIE

- Poulet rôti, entier ou coupé avec jus
- Coquelet rôti
- Coustille grillée à la persillade

## BROCHETTES

- Magret pruneaux
  - Sot l'y laisse de dinde abricot
  - Quasi de porc Tex Mex
- « A vous de choisir »*

## 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



Demander  
votre  
Sous Vide

## 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