



CHARCUTERIE DES FAMILLES

Carte semaine 15. du Mardi 9 au Samedi 13 Avril

Mardi 9 Avril

Entrées :

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

Plats cuisinés :

- Dindonneau sauce parisienne
- Filets de limande panés aux crevettes
- Haricots blancs à la tomate
- Parmentier de boudin
- Endives au jambon à la béchamel

Légumes :

- Gratin de choux fleurs
- Purée de pommes de terre

Desserts :

- Œufs au lait vanille caramel
- Tartelette crumble pomme myrtille

Mercredi 10 Avril

Entrées :

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

Plats cuisinés :

- Lasagne tout cochon aux petits légumes
- Cordon bleu, poulet et bacon
- Poulet Basquaise

Légumes :

- Gratin de courgette chèvre
- Purée de pois cassés

Desserts :

- Gâteau Basque

Jeudi 11 Avril

Entrées :

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

Plats cuisinés :

- Moules au curry
- Courgette ronde de la mer
- Filet de dinde au coco et curry

Légumes :

- Râpé de pommes de terre
- Riz Pilaf jardinière de légumes

Desserts :

- Moelleux d'ananas caramélisé

Vendredi 12 et Samedi 13 Avril

Entrées :

- Quiches (Lorraine, Poireaux)
- Macédoine de légumes
- Les salades du jour
- Coupelle duo de perles marines avocado

Plats cuisinés :

- Pilons de poulet au miel
- Saumon écaillés de courgette mozzarella sauce verte
- Paella
- Cabillaud fried « Fish'n chips »
- Brandade de morue
- Bar rôti aux écaillés croustillantes de pomme de terre

Légumes :

- Gratin dauphinois
- Butternut rôti aux herbes

Desserts :

- Tartelette crumble pomme myrtille
- 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
- Saucissettes Roquefort

L'ILE DE BEAUTÉ

- Coppa
- Lonzo

SAUCISSERIES

- Saucisse mojito
- Saucisses au vin blanc « grosses »
- Saucisses fines au vin blanc
- Saucisses fines nature
- Chistorra

GRILLADES PLANCHA

- Araignées de porc marinées au piment fumé
- Escalopes de porc Tex-Mex
- Filets de poulet Thym Citron

RÔTISSERIE

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

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 »