



L'instant Apéritif



Plateau Charcutail 10 Pers 20,80 €
(Chiffonnade de Serrano, Cube de gratton, Rosette, Saucisson l'ail)

Au choix suivant votre charcuterie, demandez votre devis

Canapés assortis 60 Pièces 40,00 €
Chiffonnade de saumon fumé, jambon, concombre, boudin.

Quiches Apéritives 25 Pièces 15,00 €
Champignons, Saumon, Tomates chèvre basilic, légumes, Fromages lardons.

Plateau de minis pizzas 48 Pièces 19,00 €
Jambon Fromages

Tourbillons 35 Pièces 24,00 €
Saumon fumé et jambon blanc

Tapas Focaccia 16 Pièces 19,00 €
Jambon Serrano, olive noire, concassée de tomates.
Fromage de brebis, tomate confite, crème basilic.
Pancetta, piquillo, crème d'aubergine au mascarpone.
Fromage Comté, tomate cerise, crème fromage moutardée.

Verrines cocktail 16 Pièces 26,80 €
Salade de fèves aux tomates marinées, crémeux de parmesan et copeaux de parmesan.
Saumon fumé mariné à la ciboulette et crémeux acidulé à l'aneth, décor œuf de truite.
Mini ratatouille acidulée, marinade de poivrons au pesto et crumble de chèvre.
Crumble « tex mex » guacamole effeuillé de cabillaud aux herbes.

Volaille sélectionnées Prêtes à cuire

Rôti de pintade 28,60 € le kg
Farce fine au foie gras 6/7 Pers.

Rôti de canette 24,00 € le kg
Farce fine au foie gras 6/7 Pers.

Poulet fermier 10,20 € le kg

Poulet de Bresse 24,20 € le kg

Pintade des landes 14,00 € le kg

Pigeons de grain bardé 12,00 € Pièce

Caille bardée 4,00 € Pièce



Nos Grillades



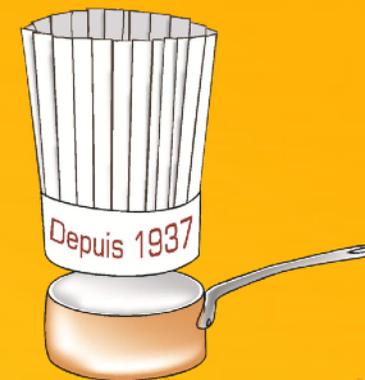
Brochettes de Sot l'y laisse de dinde
Brochettes de filet poulet Thym/citron
Brochettes de porc au chorizo
Brochettes de magret de canard aux pruneaux
Araignées de porc marinés
Escalopes de porc marinées Basquaise
Saucisses Chorizo, Saucisses au Comté
Saucisses fines au vin blanc
Saucisses nature, Merguez

Spécialités « Maison » Charcuteries

Jambon blanc « Sans sel nitré »
Saucisson à l'ail
Gratton
Terrine de campagne
Terrine de piments d'Espelette
Terrine de foie gras de canard au Sauternes
Grenier Médocain
Fromage de tête
Hure de langue
Tricandilles
Rates confites
Oreilles, museaux cuits

Rôti de porc Prêts à cuire

Rôti détalonné
Rôti filet sans os
Rôti de filet avec os
Rôti quasi aux pruneaux
Rôti Savoyard
Rôti échine avec os
Rôti échine sans os



Charcuterie des Familles

Hervé et Virginie Beyrolle

118 Rue Nationale
33240 Saint André de Cubzac



Magasin : 05 57 43 03 89

**Maître Artisan
Charcutier Traiteur à emporter**



Heures d'ouvertures :
Du mardi au samedi :
de 8h00 - 13h00 et de 15h00 - 19h30

Par souci d'organisation,
nous vous conseillons de passer vos commandes.
N'hésitez pas à demander conseil au chef.

Printemps / été - 2019



Présentation sur plat d'entrées froides

Plat de 5 crudités 2,50 € par Pers.

(Carottes râpée, taboulé, champignon, chou blanc créole, concombre)

Plat de charcuterie 4,70 € par Pers.

(Jambon Serrano, rosette, chorizo, saucisson à l'ail, boudin, terrine de campagne et mousse de canard)
(minimum 8 personnes)

Marquise de charcuterie 5,20 € par Pers.

Présentation en marquise même produits plat de charcuterie

Médaille de saumon garni

6,20 € par Pers.

(minimum 8 personnes)

Terrine de foie gras de canard

8,10 € par Pers.

et sa brioche de confiture d'oignons
(minimum 8 personnes)

Saumon Bellevue 6,60 € par Pers.

(minimum 10/12 personnes)

Marquise de saumon fumé

6,80 € par Pers

Saumon fumée 62,00 € le kg

Entrées froides

Avocat Créole 3,00 € Pièce

Coquille de saumon macédoine

5,20 € Pièce

Pamplemousse Cocktail 3,50 € Pièce

« Pamplemousse, perle de pate, oeufs de truite »

Salade Exotique 3,00 € Pièce

« Pastèque, ananas, melons, etc.. »

Plats cuisinés Poissons

Tournedos de saumon 9,00 € Pièce

au coeur de noix de Saint Jacques

Bar rôti 8,20 € Par Pers.

aux écailles de pomme de terre

Lotte au Sauternes 10,50 € Par Pers.

Pavé de saumon 7,80 € Par Pers.

Sauce champignons

Plats cuisinés volailles et viandes

Parmentier de canard 6,80 € par Pers.

canard confit

Coeur de ris de veau 11,20 € par Pers.

braisés au cognac

Suprême de pintade 9,80 € par Pers.

farce fine d'aiguillette aux cèpes

Dodine de canette 9,80 € par Pers.

farce fine d'aiguillettes et gésiers

Croustillant de canard confit

9,80 € par Pers.

foie gras et cèpes

Cuisse de canard confite 5,50 € par Pers.

Rosace de magret de canard

8,90 € par Pers.

aux pêches

Plats conviviaux

« Suivant à partir de 12 Pers »

Trio de viande froides 6,60 € par Pers.

rôti de boeuf, porc ou poulet rôti

Duo de viandes froides 4,70 €

au choix rôti de boeuf, porc, poulet

Jambon braisé 145 €

pour 40 personnes

Epaule braisée 78,00 €

pour 25 personnes

Paella 8,80 € par Pers.

« Poulet, porc, langoustine, moules, calamar »

Cassoulet 9,40 € par Pers.

Manchon de canard, saucisse, saucisson, ventrèche.. confits

Couscous 9,40 € par Pers.

Mouton, cuisse de poule, merguez, légumes, semoule...

Accompagnement salades

Piémontaise 3,00 par Pers.

Salade Italienne 3,00 par Pers.

« Spaghetti, batavia, jambon, etc... »

Salade Amandine 3,00 par Pers.

« Pommes de terre, Haricots verts, tomates, radis, etc... »

Salade de Quinoa 3,00 par Pers.

« Quinoa, Haricots verts, abricots, etc... »

Accompagnements légumes

Flan de légumes 2,80 € Pièce

(chaud ou froid)

Gratin dauphinois 2,40 € Pièce

Pommes de terre Grenaille

2,40 € Par pers.

au sel de Guérande et herbes

Pommes dauphines 20,00 € le kg

Purée de patate douce 2,80 € Pièce

beurre noisettes torréfiées

Polenta aux légumes 2,00 € Pièce

Desserts

Tarte aux pommes 1,80 € Pièce

Gâteau Basque 2,20 € Pièce

Moelleux d'ananas caramélisé 2,20 € Pièce

Crème brûlée 2,20 € Pièce

Crumble Pommes Fraises 3,60 € Pièce