



## 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 Conté, 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

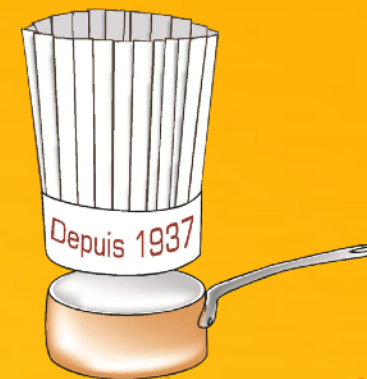
Rôti de filet avec os

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

### Médailillon 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