

Spécialités « Maison » Charcuteries

- * Pâté en croute
- * Boudin viande
- * Boudin à l'oignon
- * Boudin langue
- * Jambon blanc
- * 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 cuit
- * Saucisses au comté
- * Saucisses au vin blanc, Merguez, Chistorra



L'instant Apéritif « Amuses bouche »

- * Planche de Charcutail
(Chiffonnade de Serrano, Cube de gratton, Rosette, Saucisson l'ail).
10 Pers..... 20,80 €.
Au choix suivant votre charcuterie, demandez votre devis
- * Quiches Apéritives
Champignons, Saumon, Tomates chèvre basilic, légumes,
Fromages lardons.
25 Pièces..... 15,00 €.
- * Plateau de minis pizzas Jambon Fromages
48 Pièces..... 19,00 €.
- * Tourbillons de Saumon fumé
et jambon blanc..... 35 Pièces 24,00 €.
- * 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.
- * Canapés assortis
Chiffonnade de saumon fumé, jambon, concombre, boudin.
60 Pièces..... 40,00 €.
- * 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.

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

Volaille sélectionnées Prêtes à cuire

- * Rôti de pintade Farce fine au foie gras
6/7 Pers..... 28,60 € le kg.
- * Rôti de canette Farce fine au foie gras
6/7 Pers..... 24,00 € le kg.
- * 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.



Hervé et Virginie Beyrolle
118 Rue Nationale
33240 Saint André de Cubzac

Magasin : 05 57 43 03 89

www.charcuteriedesfamilles.net

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.

Carte Automne - 2019

Maître Artisan Charcutier Traiteur à emporter

Entrées Chaudes

- * Feuilleté de saumon à l'oseille.....4,40 € Pièce.
- * Saucisson brioché.....3,60 € Pièce.
- * Coquille Saint Jacques.....4,60 € Pièce.
- * Bouchée à la reine.....5,20 € Pièce.



Entrées froides

- * Terrine de foie gras de canard
au sauternes et sa navette
de confiture d'oignons.....8,10 € par Pers.
- * 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
- * Médaillon de saumon garni...6,20 € par Pers.
(minimum 8 personnes)
- * Saumon Bellevue.....6,80 € par Pers.
(minimum 10/12 personnes)
- * Marquise de saumon fumé.....6,80 € par Pers.
(minimum 10 personnes)
- * Saumon fumée.....62,00 € le kg.
- * Coquille de saumon macédoine
et crevette.....5,20 € Pièce.
- * Verrine fraîcheur de crabe
et noix de Saint Jacques..... 5,40 € Pièce.

Plats cuisinés volailles et viandes

- * Suprême de pintade farce fine
d'aiguillette aux légumes.....9,80 € par Pers.
- * Suprême de poulet coeur de langoustine
sauce porto..... 9,80 € Pièce.
- * Coeur de ris de veau
braisés au cognac.....11,20 € par Pers.
- * Croustillant de canard
confit foie gras et cèpes.....9,80 € par Pers.
- * Dodine de filet de canette farce fine
d'aiguillettes et gésiers.....9,80 € par Pers.
- * Rosace de magret de canard
aux pêches.....8,90 € par Pers.
- * Parmentier de canard confit.....6,80 € par Pers.
- * Cuisse de canard confite.....5,50 € par Pers.

Accompagnements légumes

- * Flan de légumes2,80 € Pièce.
- * Gratin dauphinois.....2,40 € Pièce.
- * Tourte Méditerranéenne.....2,80 € Pièce.
- * Paillason de courgettes
et condiments.....2,80 € Pièce.
- * Pommes de terre Grenaille au sel.
de Guérande et herbes.....2,40 € Par pers.
- * Clafoutis de pomme de terre
d'Agatha.....2,50 € Pièce.
- * Purée de patate douce beurre
noisettes torréfiées.....2,80 € Pièce.
- * Pommes dauphines.....20,00 € le kg.

Plats cuisinés Poissons

- * Tournedos de saumon au coeur
de noix de Saint Jacques.....9,00 € Pièce.
- * Bar rôti aux écailles
de pomme de terre8,20 € Par Pers.
- * Quenelles de brochet
sauce Nantua.....4,00 € Par Pers.
- * Pavé de saumon en croute d'herbes
sauce vin blanc doux.....7,80 € Par Pers.



Plats conviviaux

- * Jambon braisé
pour 40 personnes..... 145 €.
- * Epaule braisée
pour 25 personnes.....78,00 €.
- * Choucroute garnie.....9,40 € Pers.
Jambonneau, Strasbourg, montbéliarde, poitrine fumée,
saucisson à l'ail
- * Cassoulet.....9,40 € par Pers.
Confits de manchon de canard, saucisse, saucisson,
ventrèche
- * Couscous.....9,40 € par Pers.
Mouton, cuisse de poule, merguez, légumes, semoule...
- * Trio de viande froides.....6,60 € par Pers.
Rôti de boeuf, porc ou poulet rôti
- * Duo de viandes froides.....4,70 € par Pers.
au choix rôti de boeuf, porc, poulet