

Spécialités « Maison » Charcuteries

- *Pâté en croute
- *Boudin viande
- *Boudin à l'oignon
- *Boudin langue
- *Jambon blanc « **Clean Label** »
- *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

Volaille sélectionnées Prêtes à cuire

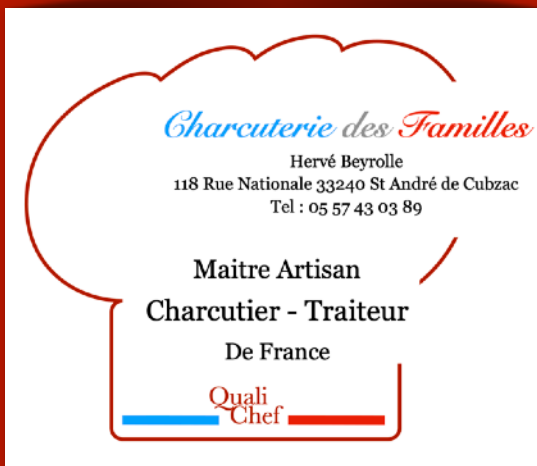
- *Rôti de pintade Farce fine au foie gras
6/7 Pers.....28,60 € le kg.
- *Rôti de canette Farce fine au foie gras
6/7 Pers.....24,00 € le kg.
- *Poulet fermier.....10,20 € le kg.
- *Poulet de Bresse.....24,20 € le kg.
- *Pintade des landes.....14,00 € le kg.
- *Pigeons de grain bardé.....12,40 € Pièce.
- *Caille bardée.....4,00 € Pièce.

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.....27,00 €.
- 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



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 Hiver - 2020

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

- * Plat de 5 crudités2,50 € par Pers.
(Carottes râpée, taboulé, champignons à la Grecque, chou blanc créole, concombre)
- * Médaillon 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...6,30 € 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.
- * Verre bodega 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.
- * Filet de canette en croûte à l'orange.....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

- * Pommes de terre Grenaille au sel. de Guérande et herbes.....2,40 € Par pers.
- * Flan de légumes2,80 € Pièce.
- * Gratin dauphinois.....2,40 € Pièce.
- * Tourte Méditerranéenne.....2,80 € Pièce.
- * Clafoutis de pomme de terre d'Agatha.....2,50 € Pièce.
- * Purée de patate douce beurre noisettes torréfiées.....3,00 € Pièce.
- * Paillason de courgettes et condiments.....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.
- * Quenelle de Saint Jacques sauce Normande.....4,00 € Pièce.
- * 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