

Carte semaine 28

Charcuterie des Familles

Hervé Beyrolle
118 Rue Nationale 33240 St André de Cubzac
Tel : 05 57 43 03 89

Maitre Artisan
Charcutier - Traiteur
De France

Quali
Chef

Mardi 7 Juillet

Entrées :

- ✓ Crudités..... « du jour »
- ✓ Boeuf en salade
- ✓ Pizzas au jambon
- ✓ Quiches (Lorraine, Poireaux, Landaises)
- ✓ Salade Opéra
- ✓ Tête de veau gribiche
- ✓ Choux fleurs en salade
- ✓ Merlu vinaigrette

Plats cuisinés :

- ✓ Parmentier de canard confit
- ✓ Choux Farcis
- ✓ Dindonneau sauce parisienne
- ✓ Filets de limande panés aux crevettes

Légumes :

- ✓ Purée de carottes
- ✓ Endives au jambon
- ✓ Légumes Maraichers

Desserts :

- ✓ Oeufs au lait
- ✓ Gâteau Basque

Mercredi 8 Juillet

Entrées :

- ✓ Crudités..... « du jour »
- ✓ Farfalles à l'espagnole
- ✓ Salade exotique
- ✓ Salade de morue
- ✓ Pizzas au jambon
- ✓ Quiches (Lorraine, Poireaux, Landaises)

Plats cuisinés :

- ✓ Lasagne de boeuf
- ✓ Tomates farcies
- ✓ Ailes de raies aux câpres
- ✓ Langue de bœuf

Légumes :

- ✓ Pommes de terre sautées et champignons à la persillade
- ✓ Endives au jambon

Desserts :

- ✓ Tarte aux pommes
- ✓ Crumble pommes et fruits rouges

Brochettes de Sot l'y laisse
de dinde

Jeudi 9 Juillet

Entrées :

- ✓ Crudités..... « du jour »
- ✓ Salade de pâte truite fumée
- ✓ Farfalles à l'espagnole
- ✓ Pizzas au jambon
- ✓ Quiches (Lorraine, Poireaux, Landaises)
- ✓ Salade Italienne

Plats cuisinés :

- ✓ Merlu sauce verte
- ✓ Tomates farcies
- ✓ Cordon bleu
- ✓ Boulettes de viande à l'Espagnole

Légumes :

- ✓ Légumes Maraichers
- ✓ Légumes grillés

Desserts :

- ✓ Gâteau Basque
- ✓ Moelleux d'ananas caramélisé

Brochettes de porc chorizo

Vendredi 10 et Samedi 11 Juillet

Entrées :

- ✓ Crudités..... « du jour »
- ✓ Macédoine de légumes
- ✓ Coquille de saumon
- ✓ Pomelos Cocktail
- ✓ Taboulé Tutti Frutti
- ✓ Salade exotique

Plats cuisinés :

- ✓ Paella
- ✓ Saumon grillé sauce verte
- ✓ Chipirons à la plancha
- ✓ Filet de Bar en robe des champs
- ✓ Brandade de morue
- ✓ Ailerons de poulet au miel

Légumes :

- ✓ Pommes de terre Grenaille au sel de Guérande et aux herbes
- ✓ Gratin dauphinois
- ✓ Haricots palette persillade

Desserts :

- ✓ Gâteau Basque
- ✓ Crème brûlée
- ✓ Moelleux d'ananas caramélisé

Rôtisserie :

- ✓ Poulet rôti
- ✓ Coquelet rôti
- ✓ Coustille grillée à la persillade

Nous prenons uniquement les commandes par téléphone pour mieux vous conseiller et vous proposer les plats du jour.

Prenez soin de vous, et de vos proches. Tel : 05 57 43 03 89

Nous préparons votre commande

Nos Salades

- ✓ Carotte râpée
- ✓ Céleri rémoulade
- ✓ Salade de concombre
- ✓ Salade de betterave
- ✓ Taboulé
- ✓ 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
- ✓ Gros chorizo

Grillades et Plancha

- ✓ Brochettes de porc chorizo
- ✓ Brochettes Sot l'y laisse
- ✓ Brochettes de magret
- ✓ Filets de poulet mariné thym citron
- ✓ Cotes de porc échine
- ✓ Cotes de porc filet
- ✓ Poitrines de porc « ventrèche »
- ✓ Escalopes de porc marinée
- ✓ Araignées de porc marinées au piment fumé

Saucisseries

- ✓ Saucisses au vin blanc « grosses »
- ✓ Saucisses fines au vin blanc
- ✓ Saucisses fines nature
- ✓ Chistorra
- ✓ Merguez

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 « Maison »

- ✓ Jambonneau cuit « Sous vide »
- ✓ Boudin viande
- ✓ Boudin à l'oignon
- ✓ Jambon blanc « Clean Label »
- ✓ Saucisson à l'ail
- ✓ Gratton
- ✓ Terrine de campagne
- ✓ Terrine de piments d'Espelette
- ✓ Fromage de tête
- ✓ Hure de langue
- ✓ Langue de porc cuite
- ✓ Grenier Médocain

Découpes Volailles

- ✓ Filets de poulet
- ✓ Cuisses de poulet

Volailles Prêtes à cuire

- ✓ Poulet assaisonné aillé

Sur commande :

- ✓ Pintade
- ✓ Caille
- ✓ Magret de canard « LABORDE »

Les Confits :

- ✓ Cuisse de canard confite
- ✓ Gésiers de canard confits
- ✓ Filet de poulet rôti « Cuisson Sous vide »

N'hésitez pas à nous contacter, pour les plats quotidiens, Crudités, Charcuteries, Rôtis, Volailles et Salés pour vos potages et autres..... au 05 57 43 03 89

Bonne journée à bientôt