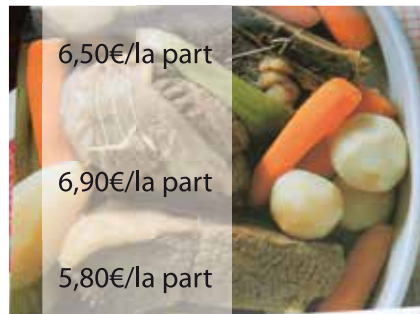


Les plats cuisinés (mini 15 pers.)

Pot au feu

Chou, navet, pdt, poireau, carotte, plat de côte, jarret, macreuse et collier



6,50€/la part

Choucroute

Chou, pdt, poitrine, francfort, saucisse fumée, saucisse de Morteau saucisson à l'ail

6,90€/la part

Bourguignon

Carotte, pdt, collier, jarret et macreuse

5,80€/la part

Potée

Chou, carotte, poireau, navet, pdt, collier, jarretons et plat de côte

5,80€/la part

Blanquette de veau

Champignon, carotte, riz, blanquette avec et sans os, crème

6,50€/la part

Jambon sauce Madère

Jambon à l'os, garniture forestière, pdt

5,20 €/la part

Couscous

Cuisse de poulet, merguez, poitrine d'agneau, légumes, semoule

7,50 €/la part

Poule au blanc

Cuisse de poule, riz, champignon, carotte, crème

6,00€/la part

Poulet Vallée d'Auge

Cuisse de poulet, champignon, crème, cidre, pomme, gratin Dauphinois

6,00€/la part

Raclette

200 g de fromage, 1 tranche de jambon blanc, 1 tranche de jambon fumé, 2 tranches de salami, 2 tranches de saucisson à l'ail, 2 tranches de saucisson sec, 2 tranches d'andouille de Vire, 2 tranches de bacon

7,50€/la part

Pierrade

Au choix : bœuf, canard, poulet, dinde, veau, porc à partir de 20 € le plat (4 pers.)

Magasin ouvert du mardi au samedi de 8 h à 19 h sans interruption

Impasse du stade - 14130 LE BREUIL EN AUGÉ - www.lesleveursdupaysdauge.fr

POUR UNE LIVRAISON
nous contacter



LES ELEVEURS
DU PAYS D'AUGE

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

À table, avec les Éleveurs du Pays d'Auge !



Création : www.erisnam-communication.fr - Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles - Prix modifiables sans préavis - Nov. 2019



Commandez au 02 31 64 97 69
ou par email : lesleveursdupaysdauge@orange.fr

PRÉVOYEZ
VOS COMMANDES
10 jours à l'avance

Traiteur (mini 10 pers.)

Canapé	0,60 €/unité
Verrine au choix	1,00 €/unité
Pain surprise	
30 toasts	16,00 € la pièce
45 toasts	22,00 € la pièce

Feuilleté de crêpes	
(12 à 16 pers)	40,00 € la pièce

Crudités au choix (250 g/pers)	2,50 €/pers
---------------------------------------	-------------

- Piémontaise
- Taboulé
- Carottes râpées
- Betterave rouge
- Tagliatelle au surimi
- Macédoine de légumes
- Concombre à la crème
- Céleri rémoulade
- Champignon à la Grecque
- Tomate mozzarella
- Claudette (bœuf cuit, pomme de terre, œuf, tomate, persil.)
- Salade exotique (bœuf cuit, olive, poivron, oignon, cornichon, riz, persil.)



Feuilleté de crêpes

Verrines variées

Coquille de saumon	3,80 €
Avocat au crabe	3,80 €
Cornet de jambon	2,60 €



Cornets de jambon et coquilles de saumon



Assortiment de charcuterie

Terrines (150 g/pers) au choix	2,80 €
Lapin, campagne	
Brut de four	
Pâté aux pommes	
Rillette de porc	
Terrine de volaille	



Pain surprise

Terrine entière

Lapin, campagne ou brut de four	38 €
Rillette de porc	30 €
Pâté aux pommes	18 €

Viande cuite

Formule 1 viande (mini 10 pers)

Rôti de porc	16,90 €/kg
Rôti de bœuf	25,90 €/kg
Gigot d'agneau	25,90 €/kg
Poulet 8 parts	25,00 € la pièce

Formule 2 viandes (mini 10 pers)

Rôti de porc / rôti de bœuf	4,00 €/pers.
Rôti de bœuf / gigot d'agneau	4,20 €/pers.
Rôti de bœuf / poulet	4,20 €/pers.

Formule 3 viandes au choix : (mini 20 pers)

Rôti de bœuf, rôti de porc, poulet et gigot agneau	5,00 €/pers.
--	--------------

Formule 4 viandes (mini 25 pers)

Rôti de bœuf et rôti de porc, poulet et gigot d'agneau	5,50 €/pers.
--	--------------

Légumes

Gratin dauphinois, pommes paillason ou dauphines, tomates et fagot haricots verts	3,00 €/pers
---	-------------

Jambon à l'os (40/45 pers environ)

Jambon tranché, reconstitué et décoré	150 €/pièce
---------------------------------------	-------------

Salade de saison

Batavia ou laitue	1,00 €/pers
-------------------	-------------

Fromage du pays d'Auge (40g/pers - mini 10 pers)

Camembert, Pont l'Evêque, Livarot, Neuchâtel, chèvre, emmental	1,00 €/pers
--	-------------

Dessert

Grillé aux pommes ou tarte aux pommes	2,50 €
Tarte normande ou tarte aux fruits	2,80 €

Condiments

Chips, mayonnaise, moutarde, ketchup et beurre	1,00 €/pers
--	-------------

**PRÉVOYEZ
VOS COMMANDES
10 jours à l'avance**



Marquise de jambon tranché et décoré



Jambon à l'os



Fromages du pays d'Auge



Tarte aux fruits, grillé et tartes