



LES ELEVEURS
DU PAYS D'AUGE
BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

Commandez par tél ou email :
02 31 64 97 69

leseleveursdupaysdauge@orange.fr

Les menus des Éleveurs du Pays d'Auge !

Menu Champêtre :

9,50 €/pers (mini 15 pers.)

Crudités au choix
1 tranche de rôti de porc froid
1 tranche de rôti de bœuf froid
Salade piémontaise
Chips
Camembert 1/8
Tarte aux pommes
Pain et condiments



Menu Campagne :

9,50 €/pers (mini 15 pers.)

Terrine de campagne
Poulet froid
Salade piémontaise
Chips
Pont l'Evêque
Tarte Normande
Pain et condiments

Nos menus « Champêtre, Campagne » et nos assiettes peuvent être préparés en plateaux repas + 1 €/pers, avec couverts et verres en plastique.

Boisson en supplément : bouteille de cidre 3,60 € ou bouteille de jus de pomme 3,20 €

Menu Gourmand : 15 €/pers (mini 20 pers.)

Toasts (5 pièces)
Coquille de saumon
ou avocat au crabe
1 tranche de rôti de bœuf
1 tranche de rôti de porc
1 part de poulet
Pommes de terre en gratin
Chips
Fromages Normands
Tarte Normande
Pain et condiments



Assiette Normande : 7 €/pers (mini 10 pers.)

1 tranche de pâté de campagne
2 tranches d'andouille de Vire
2 tranches de jambon fumé de la Manche
1 portion de Pont l'Evêque et Camembert
1 grillé aux pommes
Pain de campagne, cornichons et beurre



Assiette Anglaise : 7 €/pers (mini 10 pers.)

1 tranche de rôti de porc
1 tranche de rôti de bœuf
2 tranches de saucisson sec
2 tranches de saucisson à l'ail
2 tranches d'andouille
200 g de piémontaise - Chips
Pain et condiments



PENSEZ A RESERVER VOS MENUS 48 heures à l'avance



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