

Les plats cuisinés (mini 15 pers.)

Pot au feu

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

7,50€/la part

Choucroute

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

7,90€/la part

Bourguignon

Carotte, pdt, collier, jarret et macreuse

6,90€/la part

Blanquette de veau

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

8,90€/la part

Jambon sauce Madère

Jambon à l'os, garniture forestière, pdt

6,90 €/la part

Couscous

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

8,90 €/la part

Poule au blanc

Poule entière coupée en morceaux, riz,
champignon, carotte, crème

7,90€/la part

Poulet Vallée d'Auge

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

7,90€/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
Prêt appareil

Pierrade 4 personnes

Bœuf, canard, poulet, dinde

20 € le plat

Impasse du stade - 14130 LE BREUIL EN AUGE

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 !



Magasin ouvert du MARDI, MERCREDI et VENDREDI, SAMEDI
de 9 h à 19 h sans interruption

PRÉVOYEZ
VOS COMMANDES
10 jours à l'avance



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

Traiteur (mini 10 pers.)

Canapé	0,70 €/unité
Verrine au choix	1,20 €/unité
Pain surprise	
30 toasts	18,00 € la pièce
45 toasts	24,00 € la pièce

Planche de charcuterie 4/6 pers 20,00 € la planche
Jambon de Bayonne, Rond d'Auvergne, Chorizo,
Sec montagnard, Pâté de campagne, Terrine de foie gras,
Mini stick, Emmental, Olive, Cornichon

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

Crudités au choix (250 g/pers) 2,80 €/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.)

Coquille de saumon 3,80 €
Avocat au crabe 3,80 €
Cornet de jambon 2,90 €

Assortiment de charcuterie

1 tranche de jambon blanc
1 tranche de jambon fumé
2 tranches de saucisson sec
2 tranches de saucisson ail
2 tranches d'andouille
1 tranche de salami
Avec jambon 3,90 €
Sans jambon 2,60 €



Pain surprise



Planche de charcuterie



Feuilleté de crêpes



Cornets de jambon et coquilles de saumon



Assortiment de charcuterie

Terrines (100 g/pers) au choix 2,60 €
Lapin, campagne,
Brut de four
Pâté aux pommes
Rillette de porc
Terrine de volaille

Terrine entière
Lapin, campagne ou brut de four 50 €
Rillette de porc 40 €
Pâté aux pommes 22 €

Viandes cuites

Formule 1 viande (mini 10 pers)
Rôti de bœuf (27.50€/kg) 4.80€/pers
Rôti de porc (18.90€/kg) 3.50€/pers
Poulet cuit 20.00€/pièce
Gigot d'agneau (26.90€/kg) 4.80€/pers

Formule 2 viandes au choix :
(mini 10 pers) 4.50€/pers

Formule 3 viandes au choix :
(mini 20 pers) 5.00€/pers

Formule 4 viandes :
(mini 25 pers) 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 160 €/pièce

Salade de saison
Batavia ou laitue 1,00 €/pers

Fromage du pays d'Auge (Plateau pour 20 pers)
Camembert, Pont l'Évêque, Livarot, Neufchâtel,
chèvre, Tomme de Normandie, Beurre
Le plateau 40,00 €

Dessert

Grillé aux pommes ou tarte aux pommes 2,80 €
Tarte normande ou tarte aux fruits 2,90 €
Teurgoule la part 3,50 €
Terrine de Teurgoule pour 15 pers 45,00 €

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



Marquise de jambon tranché et décoré



Jambon à l'os



Fromages du pays d'Auge



La Teurgoule