

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

7,90€/la part

6,90€/la part

Choucroute

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

Bourguignon

Carotte, pdt, collier, jarret et macreuse



8,90€/la part

6,90 €/la part

8,90 €/la part

Blanquette de veau

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



7,90€/la part

7,90€/la part

7,50€/la part

Prêt appareil

Jambon sauce Madère

Jambon à l'os, garniture forestière, pdt



Couscous

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



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



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



7,90€/la part

20 € le plat

Pierrade 4 personnes

Bœuf, canard, poulet, dinde

Impasse du stade - 14130 LE BREUIL EN AUGE

www.leseleveursdupaysdauge.fr

POUR UNE LIVRAISON
nous contacter

Création : www.erisnam-communication.fr - Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles - Prix modifiables sans préavis - Nov 2022



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

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



**LES ELEVEURS
DU PAYS D'AUGE**

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

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



PRÉVOYEZ
VOS COMMANDES
10 jours à l'avance

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



Pain surprise

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



Planche de charcuterie

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



Feuilleté de crêpes

Piémontaise	
Taboulé	
Carottes râpées	
Betterave rouge	
Tagliatelle au surimi	
Macédoine de légumes	
Concombre à la crème	
Céleri rémoulaise	
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 €



Cornets de jambon et coquilles de saumon

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	

<u>Avec jambon</u>	3,90 €
<u>Sans jambon</u>	2,60 €



Assortiment de charcuterie

Terrines (100 g/pers) au choix

Lapin, campagne,
Brut de four
Pâté aux pommes
Rillette de porc
Terrine de volaille

2,60 €

PRÉVOYEZ
VOS COMMANDES
10 jours à l'avance

Terrine entière

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



Marquise de jambon tranché et décoré

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)

Formule 3 viandes au choix : (mini 20 pers)

Formule 4 viandes : (mini 25 pers)



Jambon à l'os

Légumes

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



Fromages du pays d'Auge

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'Evêque, Livarot, Neufchâtel, chèvre, Tomme de Normandie, Beurre	
Le plateau	40,00 €



La Teurgoule

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 €