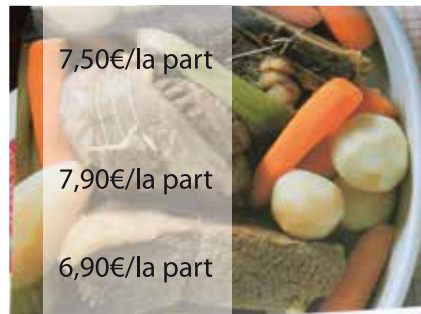


# Les plats cuisinés (mini 15 pers.)

## 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](http://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](mailto:lesleveursdupaysdauge@orange.fr)



# Traiteur (mini 10 pers.)

<b>Canapé</b>	0,70 €/unité
<b>Verrine au choix</b>	1,20 €/unité
<b>Pain surprise</b>	
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) 2,50 €/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.)

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

## 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 38 €  
Rillette de porc 30 €  
Pâté aux pommes 18 €

## 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