

Les Menus (Plateau individuel +2 €)

Menu Gourmand : 22 €/pers (mini 15 pers.)

Toasts (5 pièces)
Coquille de saumon
1 tranche de rôti de bœuf
1 tranche de rôti de porc
1 part de poulet
Gratin dauphinois
Chips
Camembert
Tarte Normande
Pain et condiments



Menu Campagne : 13 €/pers (mini 15 pers.)

Crudités ou terrine de campagne
1 tranche de rôti de porc froid
1 tranche de rôti de bœuf froid
Salade piémontaise
Chips
Camembert ou Pont l'Évêque
Tarte aux pommes
Pain et condiments



Assiette Normande : 8.50 €/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'Évêque
et Camembert
1 grillé aux pommes
Pain de campagne,
cornichons et beurre



Assiette Anglaise : 8,50 €/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



Les plats cuisinés (mini 15 pers.)

Pot au feu 8,50€/la part

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



Bourguignon 7,90€/la part

Carotte, pdt, collier,
jarret et macreuse

Choucroute 8,90€/la part

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



Blanquette de veau 9,90€/la part

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

Blanquette de dinde 7,90€/la part

Champignon, carotte, riz,
blanc de dinde, crème



Jambon sauce Madère 7,90 €/la part

Jambon à l'os, garniture forestière,
pomme de Terre

Couscous 10 €/la part

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



Poule au blanc 8,90€/la part

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

Poulet Vallée d'Auge 8,90€/la part

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

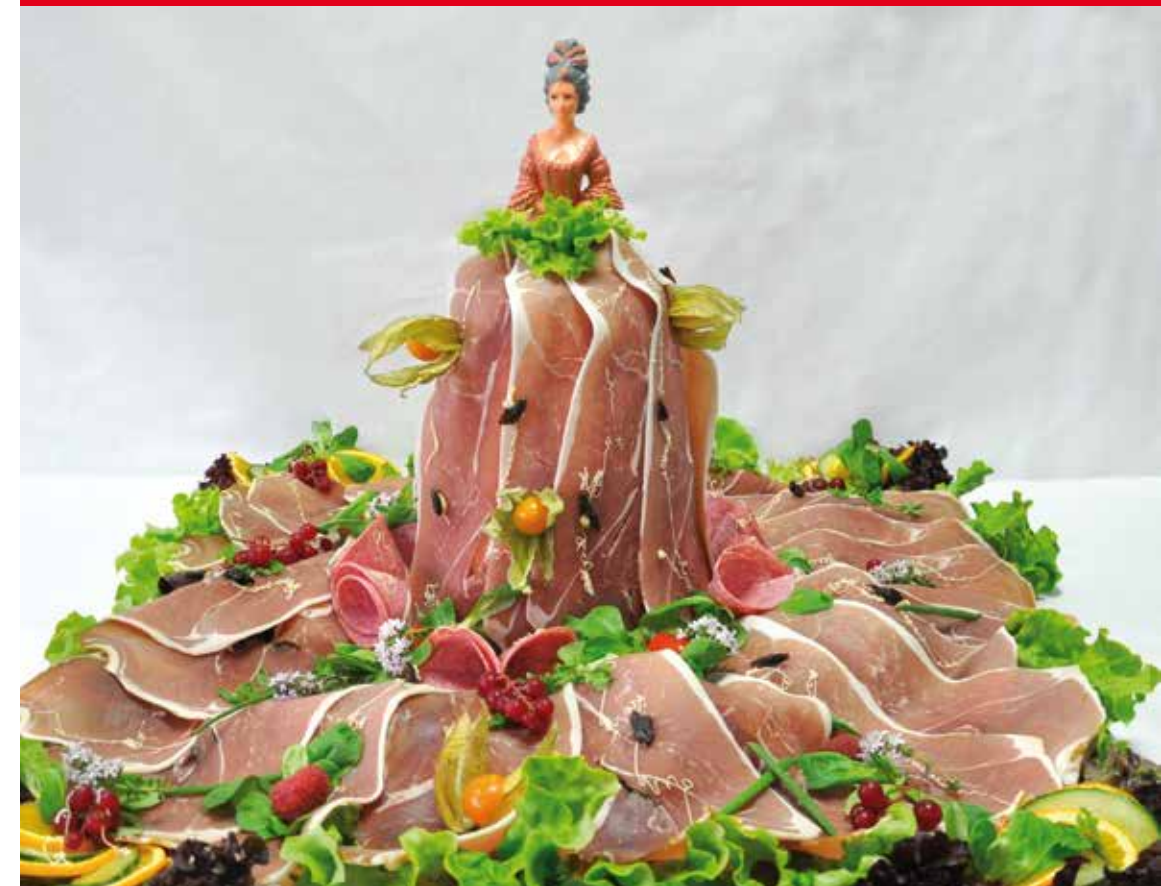
Impasse du stade
14130 LE BREUIL EN AUGE
www.lesleveursdupaysdauge.fr

Possibilité de livraison ou de prêt
de véhicule frigo, nous consulter



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



Commandez au **02 31 64 97 69**
ou par email : lesleveursdupaysdauge@gmail.com

PRÉVOYEZ
VOS COMMANDES
10 jours à l'avance

Traiteur (mini 10 pers.)

- Canapé 0,70 €/unité
- Verrine au choix 1,20 €/unité
- Pain surprise 45 toasts 24,00 € la pièce
- Feuilleté de crêpes en toasts 30,00 € la pièce



Pain surprise

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



Planche de charcuterie

- Feuilleté de crêpes (12 à 16 pers) 40,00 € la pièce
 - Thon, œuf, tomate,
 - avocat et saumon



Feuilleté de crêpes

- 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.)



Crudités au choix

- Coquille de saumon 3,80 € la pièce
- Avocat au crabe 3,80 € la pièce
- Cornet de jambon 2,90 € la pièce
- Assortiment de charcuterie 5,20 €/pers
 - 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
 - 1 tranche de pâté



Cornets de jambon et coquilles de saumon

- Sans jambon ou Sans pâté 3,90 €/pers
- Terrine entière
 - Lapin, campagne ou brut de four (2,5 kg) 40 €
 - Rillette de porc (2,6 kg) 50 €
 - Pâté aux pommes (1,5 kg) 25 €



Assortiment de charcuterie

- Viandes cuites
 - Formule 2 viandes au choix : (mini 10 pers) 4.50 €/pers
 - Formule 3 viandes au choix : (mini 20 pers) 5.00 €/pers
- Forfait cuisson 20 €
 - Nous proposons la cuisson de toutes vos viandes



Viandes cuites

- Légumes
 - Gratin dauphinois, pommes paillasson ou dauphines, tomates et fagot haricots verts 3,00 €/pers
- Jambon à l’os (40/45 pers environ) 160 €/pièce
 - Jambon tranché, reconstitué et décoré
- Salade de saison
 - Batavia ou laitue 1,00 €/pers



Jambon à l'os

- Condiments 1.50 € /pers
 - Chips, mayonnaise, moutarde, ketchup et cornichons
- Fromage du pays d’Auge (Plateau pour 20 pers) 40,00 €
 - Camembert, Pont l’Evêque, Livarot, Neufchâtel, chèvre, Tomme de Normandie, Beurre



Fromages du Pays d'Auge

- 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 €



La Teurgoule

Entre amis

- Raclette 10,00€/la part
 - 200 g de fromage,
 - 1 Tranche de jambon fumé
 - 1 Tranche de jambon blanc
 - 2 Tranches de salami
 - 2Tranches de bacon
 - 2 Tranches de saucisson ail
 - 2 Tranches de saucisson sec
 - 2 Tranches andouille de Vire



- Pierrade pour 4 personnes Le plat : 20 €
 - Viande de Bœuf,
 - Viande de canard,
 - Viande de poulet,
 - Viande de dinde