

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



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'Evêque
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

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

8,50€/la part



Bourguignon

Carotte, pdt, collier,
jarret et macreuse

7,90€/la part

Choucroute

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

8,90€/la part



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

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

7,90 €/la part



Couscous

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

10 €/la part



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.leseleveursdupaysdauge.fr

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

Création : www.enisnam-communication.fr - Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles - Prix modifiables sans préavis - Novembre 2023



**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 : leseleveursdupaysdauge@gmail.com

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



Cornets de jambon et coquilles de saumon

Avocat au crabe

3,80 € la pièce



Assortiment de charcuterie

Cornet de jambon

2,90 € la pièce

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
1 tranche de pâté

5,20 €/pers

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 €



Viandes cuites

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

Nous proposons la cuisson
de toutes vos viandes

20 €

Légumes

Gratin dauphinois, pommes paillason
ou dauphines, tomates
et fagot haricots verts

3,00 €/pers



Jambon à l'os

Jambon à l'os

(40/45 pers environ)
Jambon tranché,
reconstitué et décoré

160 €/pièce

Salade de saison

Batavia ou laitue

1,00 €/pers

Condiments

Chips, mayonnaise, moutarde,
ketchup et cornichons

1,50 € /pers



Fromages du Pays d'Auge

40,00 €

Fromage du pays d'Auge

(Plateau pour 20 pers)
Camembert, Pont l'Evêque,
Livarot, Neufchâtel, chèvre,
Tomme de Normandie, Beurre
Le plateau



La Teurgoule

45,00 €

Entre amis

Raclette

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

10,00€/la part



Pierrade pour 4 personnes

Le plat : 20 €

Viande de Bœuf,
Viande de canard,
Viande de poulet,
Viande de dinde

