



Les menus des Éleveurs du Pays d'Auge !

Menu Campagne : 12 €/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'Evêque
Tarte aux pommes
Pain et condiments



Menu Gourmand : 20 €/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



*Nos menus et nos assiettes peuvent être préparés
en plateaux repas + 1 €/pers, avec couverts et verres en plastique.*

Impasse du stade - 14130 LE BREUIL EN AUGE - www.leseleveursdupaysdauge.fr

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

Plateau apéritif ou planche : 20 €

Pour 5/6 pers



Jambon de Bayonne,
Rond d'Auvergne,
Chorizo,
Saucisson sec montagnard,
Pâté de campagne,
Terrine de foie gras,
Mini stick,
Emmental,
Olive,
Cornichon

Assiette Normande : 7,80 €/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 : 7,80 €/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



PENSEZ A RESERVER VOS MENUS **48 heures à l'avance**



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