

LES ELEVEURS
DU PAYS D'AUGE

Traiteur

Commandes au **02 31 64 97 69**
ou à **leseleveursdupaysdauge@gmail.com**

Magasin ouvert le Mardi, Mercredi, Vendredi, Samedi de 9h à 19h

Casiers «**La réserve**» ouverts 24h sur 24, 7 jours sur 7

Possibilité de livraison ou de location de véhicule frigo

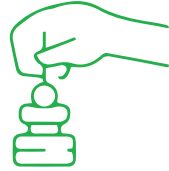
Impasse du stade - 14130 LE BREUIL EN AUGE -
www.leseleveursdupaysdauge.fr



Traiteur DES ÉLEVEURS

LES IDÉES **APÉRITIVES**

- Canapé **0.70€ pièce**
- Amuse-bouche salés **1.00€ pièce**
- Verrine **1.20€ pièce**
- Navette **1.00€ pièce**
- Pain surprise (48 toasts) **30.00€ pièce**
- Feuilleté de crêpes en toast **30.00€ pièce**
- Planche de charcuterie 4/6 pers **20.00€ pièce**
(Jambon de bayonne, rond d'auvergne, chorizo, saucisson sec montagnard, pâté de campagne, terrine de foie gras, mini stick, emmental, olive, cornichons)
- Planche apéro 4/6 pers **25.00€ pièce**
(Saucisson sec, saucisson à l'ail, bœuf séché, chorizo, grillon, jambon fumé, emmental, tomme)



LES **ENTRÉES** FROIDES

- Feuilleté de crêpes (12 à 16 pers) **40.00€ pièce**
- Coquille de saumon **3.80€ pièce**
- Avocat au crabe **3.80€ pièce**
- Cornet de jambon **2.90€ pièce**
- Assortiment de charcuterie **4.90€/pers**
(1tr jambon, 1tr jambon fumé, 2tr de saucisson sec, 2tr de saucisson à l'ail, 2tr d'andouille)
- Terrine entière
 - Lapin, campagne ou brut de four (2.5kg) **40.00€**
 - Rillettes de porc (2.6kg) **50.00€**
 - Pâté aux pommes **30.00€**

LES **CRUDITÉS**

- Piémontaise, taboulé, carotte râpées, betterave rouge, tagliatelle surimi, macédoine, concombre à la crème, céleri rémoulade, champignon à la grecque, tomate mozzarella, claudette et/ou salade exotique **3.50€/pers**

LES **VIANDES** FROIDES

- Formule 2 viandes (boeuf et porc - minimum 10 pers) **4.50€/pers**
- Poulet cuit (environ 8 pers) **22.00€ pièce**
- Jambon à l'os (40/45 pers) **180.00€ pièce**



LES ACCOMPAGNEMENTS

- Gratin dauphinois 3.00€/pers
- Pomme paillassons ou dauphine ou grenailles 3.50€/pers
- Tomate provençale, haricots fagots 1.50€/pers
- Chips 1.00€/pers

LA SALADE

- Salade de saison avec vinaigrette 0.80€/pers

LE FROMAGE :

- Plateau fromage du Pays d'Auge pour 25pers 40.00€ pièce
(Camembert, Pont l'Évêque, Livarot, Neufchâtel, chèvre, Tomme et beurre)

LES DESSERTS

- Grillé aux pommes ou tarte aux pommes 3.20€/pers
- Tarte normande ou tarte aux fruits 3.30€/pers
- Flan 3.30€/pers
- Petits fours sucrés 1.00€ pièce
- Terrine de teurgoule pour 15 pers 55.00€



Formules DES ÉLÈVEURS

- **Raclette** 10.00€/la part

(150g de fromage, 1tr de jambon fumé, 2tr de jambon blanc, 1tr de salami, 2tr de bacon, 2tr de saucisson à l'ail, 2tr de saucisson sec, 1tr d'andouille de vire)

- **Pierrade** pour 4 pers 20.00€

(Mélange de bœuf, canard, poulet, dinde)

Plats cuisinés DES ÉLEVEURS

(minimum 15 pers)

- **BOURGUIGNON** : 8.90€ la part

(Légumes : carotte, pomme de terre / Viande : collier, jarret, macreuse)

- **POT AU FEU** : 8.50€ la part

(Légumes : choux, navet, poireaux, carotte, pomme de terre / Viande : plat de côte, collier, jarret, macreuse)

- **BLANQUETTE DE VEAU** : 9.90€ la part

(Légumes : champignon, carotte, riz, crème / Viande : blanquette avec et sans os)

- **BLANQUETTE DE DINDE** : 7.90€ la part

(Légumes : champignon, carotte, riz, crème / Viande : blanc de dinde)

- **CHOUCROUTE** : 8.90€ la part

(Légumes : choux, pomme de terre / Viande : poitrine, francfort, saucisse fumée, Morteau, saucisson à l'ail)

- **COUSCOUS** : 10.00€ la part

(Légumes : semoule, légumes / Viande : pilon de poulet, merguez, poitrine d'agneau)

- **JAMBON SAUCE MADERE** : 7.90€ la part

(Légumes : gratin dauphinois, garnitures forestières / Viande : jambon à l'os)

- **POULE AU BLANC** : 8.90€ la part

(Légumes : riz, carotte, champignon, crème / Viande : poule entière coupé en morceaux)

- **POULET VALLEE D'AUGE** : 8.90€ la part

(Légumes : gratin dauphinois, champignon, crème, cidre, pomme / Viande : cuisse de poulet)

- **TARTIFLETTE** : 7.50€ la part

(Légumes : salade, pomme de terre, reblochon crème / Viande : lardons)

