



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€**
 - Rillette 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'Evêque, 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 ÉLEVEURS

- **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)

