

# Les plats cuisinés (mini 15 pers.)

## Pot au feu

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

## Choucroute

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

## Bourguignon

Carotte, pdt, collier, jarret et macreuse

## Blanquette de veau

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

## Jambon sauce Madère

Jambon à l'os, garniture forestière, pdt

## Couscous

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

## Poule au blanc

Cuisse de poule, riz, champignon, carotte, crème

## Poulet Vallée d'Auge

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

## Raclette

200 g de fromage, 1 tranche de jambon blanc, 1 tranche de jambon fumé, 2 tranches de salami, 2 tranches de saucisson à l'ail, 2 tranches de saucisson sec, 2 tranches d'andouille de Vire, 2 tranches de bacon

## Pierrade 4 personnes

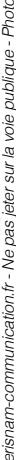
Bœuf, canard, poulet, dinde

Impasse du stade - 14130 LE BREUIL EN AUGE

[www.leseleveursdupaysdauge.fr](http://www.leseleveursdupaysdauge.fr)

	7,50€/la part
	7,90€/la part
	6,90€/la part

	8,90€/la part
	6,90 €/la part
	8,90 €/la part

	7,90€/la part
	7,90€/la part
	7,50€/la part Prêt appareil

POUR UNE LIVRAISON  
nous contacter

Création : [www.ersnam-communication.fr](http://www.ersnam-communication.fr) - Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles - Prix modifiables sans préavis - Mai 2021



LES ELEVEURS  
DU PAYS D'AUGE

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

À table, avec les Éleveurs du Pays d'Auge !



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



Commandez au 02 31 64 97 69  
ou par email : [leseleveursdupaysdauge@orange.fr](mailto:leseleveursdupaysdauge@orange.fr)

PRÉVOYEZ  
VOS COMMANDES  
10 jours à l'avance

# Traiteur (mini 10 pers.)

<b>Canapé</b>	0,70 €/unité
<b>Verrine au choix</b>	1,20 €/unité
<b>Pain surprise</b>	
30 toasts	18,00 € la pièce
45 toasts	24,00 € la pièce



<b>Planche de charcuterie 4/6 pers</b>	20,00 € la planche
Jambon de Bayonne, Rond d'Auvergne, Chorizo,	
Carré de Camembert, Pâté de campagne, Terrine de foie gras,	
Mini stick, Emental, Olive, Cornichon	

<b>Feuilleté de crêpes</b>	
(12 à 16 pers)	40,00 € la pièce



<b>Crudités au choix</b> (250 g/pers)	2,50 €/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.)	



<b>Coquille de saumon</b>	3,80 €
<b>Avocat au crabe</b>	3,80 €
<b>Cornet de jambon</b>	2,80 €



## 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	

<u>Avec jambon</u>	3,90 €
<u>Sans jambon</u>	2,60 €



## Terrines (100 g/pers) au choix

Lapin, campagne,	2,60 €
Brut de four	
Pâté aux pommes	
Rillette de porc	
Terrine de volaille	

PRÉVOYEZ  
VOS COMMANDES  
10 jours à l'avance

## Terrine entière

Lapin, campagne ou brut de four	38 €
Rillette de porc	30 €
Pâté aux pommes	18 €



## Viandes cuites

<b>Formule 1 viande (mini 10 pers)</b>	
Rôti de bœuf (25.90€/kg)	4.60€/pers
Rôti de porc (18.90€ /kg)	3.50€/pers
Poulet cuit (18.00€ pièce)	3.00€/pers
Gigot d'agneau (25.90€/kg)	4.60€/pers

<b>Formule 2 viandes au choix :</b>	
<b>(mini 10 pers)</b>	4.50€/pers

<b>Formule 3 viandes au choix :</b>	
<b>(mini 20 pers)</b>	5.00€/pers

<b>Formule 4 viandes :</b>	
<b>(mini 25 pers )</b>	5.50€ /pers

<b>Légumes</b>	
Gratin dauphinois, pommes paillason ou dauphines, tomates et fagot haricots verts	3,00 €/pers

<b>Jambon à l'os</b> (40/45 pers environ)	
Jambon tranché, reconstitué et décoré	150 €/pièce

<b>Salade de saison</b>	
Batavia ou laitue	1,00 €/pers

<b>Fromage du pays d'Auge</b> (Plateau pour 20 pers)	
Camembert, Pont l'Evêque, Livarot, Neuchâtel, chèvre, Tome de Normandie, Beurre Le plateau	40,00 €



<b>Dessert</b>	
Grillé aux pommes ou tarte aux pommes	2,60 €
Tarte normande ou tarte aux fruits	2,80 €
Terrine de Teurgoule pour 25 pers	50,00 €

<b>Condiments</b>	
Chips, mayonnaise, moutarde, ketchup et beurre	1,00 €/pers

