



**LES ELEVEURS  
DU PAYS D'AUGE**  
BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

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

## Les menus des Éleveurs du Pays d'Auge !

### Menu Campagne : 10 €/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'Évêque  
Tarte aux pommes  
Pain et condiments



### Menu Gourmand : 18 €/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](http://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,  
Carré de Camembert,  
Pâté de campagne,  
Terrine de foie gras,  
Mini stick,  
Emental,  
Olive,  
Cornichon



## Assiette Normande :

7.50 €/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 :

7,50 €/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



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



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