



Charcuterie J.M. AUDOUZE

Tél : 41.27.08



Ouvert du lundi au vendredi: 9 h à 12 h 15 et 15 h à 19 h Samedi: 9 h à 12 h 15

Plats du jour pour la semaine du 12 au 18 novembre 2018

Lundi :

- Céleri rémoulade
- Quiches Lorraine
- Tomates farcies
- Filets de poulet, sauce suprême

Mardi :

- Salade Vendéenne
- Crêpes Savoyardes
- Riz aux petits légumes
- Osso bucco

Mercredi:

- Salade Torti
- Coquilles Saint Jacques
- Pâté de thon
- Brandade de morue

Jeudi:

- Salade de pâtes au chorizo
- Aspics de jambon garnis
- Coupes César
- Côtes de porc, Sce aux champignons

Vendredi:

- Dômes aux deux saumons
- Feuilletés paysan
- Croquettes de poisson
- Dos de morue panés

*** Jeudi et Samedi: Poulets rôtis ***

*** Vendredi et Samedi ***
“ TAGINE DE POULET AU CITRON ”

Charcuterie artisanale

«MAISON»

- Boudin noir
- Tripes à la mode de Caen
- Chorizo
- Poitrine de porc fumée, bacon, lardons
- Magret de canard fumé
- Rillettes pur porc
- Fromage de têtes
- Saucisse, Toulouse, Luckaint
- Saucisse Basque, Merguez
- Jambon cuit << surchoix >>
- Jambon cuit «fumé»
- Jambonneaux
- Rôti de porc cuit, Rosbif
- Choix de terrines et pâtés

Sauces:

- Coulis de poivrons rouges
- Poivre vert
- Crème de champignons
- Poivre
- Mayonnaise

Desserts:

- Brownie
- Mousse aux deux chocolats
- Iles flottantes, crème Anglaise
- Crème brûlée

BUFFETS ET RECEPTIONS:

- Assortiment de viandes froides
- Assortiment de charcuterie
- Plateaux de charcuterie«spécial raclette»
- Assortiment de crudités
- Choix de plats cuisinés
- Assortiment de tapas
- Petits fours salés