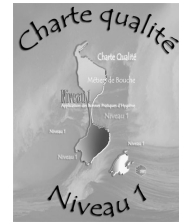




Charcuterie J. M. Audouze

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 : 2 au 6 août 2010

- Lundi :**
- Salade tortis
 - Langues de porc vinaigrette
 - Côtes de porc sauce charcutière
 - Poivrons farcis
- Mardi :**
- Taboulé
 - Bouchée savoyarde
 - Bœuf stroganoff
 - Gratin d'endives au jambon
- Mercredi :**
- Pâté de thon
 - Coquille St-Jacques
 - Croque monsieur
 - Cabillaud en gratin
- Jeudi :**
- Carottes râpées
 - Timbale de fruits de mer
 - Axa
 - Mignon de porc colombo et riz pilaf
- Vendredi :**
- Céleri rémoulade
 - Croissants au jambon
 - Croquettes de poisson
 - Médaillon de saumon
sauce homardine

**Fermeture pour congés annuels
du 7 août au 6 septembre inclus**

Produits artisanaux

- Boudin noir
- Pâté de têtes
- Chorizo
- Poitrine de porc fumée
- Magret de canard fumé
- Rillettes pur porc
- Saucisse, Toulouse, Luckaint
- Jambon cuit << surchoix >>
- Jambon cuit « fumé »
- Jambonneaux
- Rosbif
- Rôti de porc cuit
- Choix de terrines et pâtés

Sauces :

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

Desserts :

- Crème caramel
- Crème brûlée
- Gâteau de riz
- Mousse au chocolat

BUFFETS ET RECEPTIONS :

- assortiment de viandes froides
- assortiment de charcuteries
- plateaux de charcuterie « spécial raclette »
- assortiment de crudités
- choix de plats cuisinés
- assortiment de tapas
- petits fours salés

**** Sur commande : Pâtes fraîches « maison » (tagliatelles, penne, tortis, spaghettis)****