



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 15 au 21 janvier 2018

- Lundi :**
- Carottes râpées
 - Timbales aux fruits de mer
 - Tomates farcies
 - Crêpinettes merguez, légumes couscous
- Mardi :**
- Taboulé
 - Friands au Porto
 - Gratin de brocolis
 - Poulet au curry à la Tonga
- Mercredi:**
- Salade Américaine
 - Croque Monsieur
 - Pâté de thon
 - Galette de poulet au persil
- Jedi:**
- Langue de porc vinaigrette
 - Oeuf en gelée
 - Wrap Tex-Mex
 - Lasagnes à l'italienne
- Vendredi:**
- Mousse de saumon
 - Brioche aux crevettes
 - Croquette de poisson
 - Cabillaud au gratin

*** Jeudi et Samedi: Poulet rôti ***

*** Fin de semaine ***

“ TAJINE 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
- Jambon cuit << surchoix >>
- Jambon cuit «fumé»
- Jambonneaux
- Rosbif
- Rôti de porc cuit
- Choix de terrines et pâtés

Sauces:

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

Desserts:

- Crumble poire et ananas
- Pavé au chocolat, crème Anglaise
- Flan Parisien
- 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