



# 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 18 au 24 juin 2018**

- Lundi :**
- Langues de porc vinaigrette
  - Pizzas jambon fromage
  - Tomates farcies
  - Rognons de veau à l'estragon
- Mardi :**
- Salade torti
  - Croissants au jambon
  - Flan aux petits légumes
  - Poulet sauté au chorizo
- Mercredi :**
- Céleri rémoulade
  - Coquilles de saumon
  - Pâté de thon
  - Tourtes au jambon
- Jeudi :**
- Salade américaine
  - Lucullus
  - Bûchettes au fromage
  - Sauté de bœuf à la Provençale
- Vendredi :**
- Coupes à la Parisienne
  - Coquilles Saint-Jacques
  - Croquettes de poisson
  - Cabillaud sauce Deauville

**\*\*\* Jeudi & Samedi : Poulet rôti \*\*\***

**\*Vendredi et Samedi\***

**"FILET MIGNON SAUCE ANANAS ET  
POMME DUCHESSE GARNIE"**

## 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 :

- Mousse aux deux chocolats
- Crème au caramel
- Entremet chocolat menthe
- 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