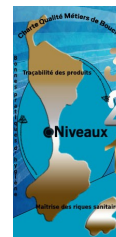




Charcuterie J.M. AUDOUZE

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 mars 2018

- Lundi :**
- Salade torti
 - Tarte à l'oignon
 - Tomates farcies
 - Rougail de saucisses
- Mardi :**
- Salade haricots verts aux amandes
 - Bûchette au fromage
 - Gratin de courgettes
 - Sauté de bœuf Bourguignon
- Mercredi:**
- Céleri rémoulade
 - Crêpe au jambon
 - Pâté de thon
 - Pithiviers aux épinards
- Jeudi:**
- Salade Milanaise
 - Oeuf en gelée
 - Tomate Antiboise
 - Sauté de porc, moutarde à l'ancienne
- Vendredi:**
- Dôme aux deux saumons
 - Coquille Saint Jacques
 - Croquettes de poisson
 - Encornets à l'Armoricaine

—
***** Jeudi et Samedi: Poulet rôti *****

*** Vendredi et Samedi ***
“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:
-Mousse aux deux chocolats
-Charlotte poire-chocolat
-Ile flottante, crème Anglaise
-Crème brûlée
<u>BUFFETS ET RECEPTIONS:</u>
-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