



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 octobre 2018

- Lundi :**
- Salade du Chef
 - Tartes à l'oignon
 - Tomates farcies
 - Rôti de porc sauce au poivre
- Mardi :**
- Salade Antillaise
 - Pizza jambon fromage
 - Pommes de terre farcies aux lardons
 - Poulet sauté au chorizo
- Mercredi :**
- Carottes râpées
 - Crêpes au jambon
 - Pâté de thon
 - Cabillaud aux 2 poivrons
- Jeudi :**
- Salade piémontaise
 - Oeufs en gelée
 - Tartes financières
 - Sauté de porc moutarde à l'ancienne
- Vendredi :**
- Betteraves vinaigrette
 - Tomates à l'Antiboise
 - Croquettes de poisson
 - Dos de morue panné à l'anglaise

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

Vendredi

**"FILET MIGNON DE PORC
SAUCE FOIE GRAS"**

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 :

- Crèmes brûlées
- Crèmes au caramel
- Clafoutis poire-chocolat
- Gâteau aux carottes

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