



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: 24 au 30 juillet 2017

- Lundi :**
- Pied de porc vinaigrette
 - Tarte aux poireaux
 - Tomate farcie
 - Rougail de saucisses
- Mardi :**
- Salade Piémontaise
 - Bouchée Savoyarde
 - Riz aux petits légumes
 - Filet de poulet, sauce suprême
- Mercredi:**
- Salade Milanaise
 - Crêpe au jambon
 - Pâté de thon
 - Quiche aux crevettes et aux poivrons
- Jeudi:**
- Coleslaw
 - Wrap de homard au basilic
 - Bûche de jambon en aspic
 - Lasagnes à l'Italienne
- Vendredi:**
- Mousse de crevettes
 - Coquille Saint Jacques
 - Croquettes de poisson
 - Dos de morue pané

*** Jeudi et Samedi: Poulet rôti ***

*** Fin de semaine ***

“ TAGLIATELLES AUX 2 SAUMONS ”

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:

- Far Breton
- Brownie
- Gâteau de riz au caramel
- 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