



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 20 au 26 novembre 2017

- Lundi :**
- Céleri rémoulade
 - Bûchette au fromage
 - Spaghetti à l'italienne
 - Langue de veau, sauce piquante
- Mardi :**
- Salade du chef
 - Croissant pizza
 - Purée de pomme de terre gratinée
 - Sauté de veau Marengo
- Mercredi:**
- Taboulé
 - Crêpe au jambon
 - Pâté de thon
 - Pithiviers aux épinards
- Jeudi:**
- Salade Maître Kanter
 - Aspic de jambon garni
 - Flan de courgettes
 - Boeuf aux carottes
- Vendredi:**
- Gâteau saumon fumé, avocat et citron vert
 - Eclair aux gambas
 - Croquettes de poisson
 - Cabillaud à l'Andalouse

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

*** Fin de semaine ***

“ Boudin blanc, sauce au Porto ”

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:

- Bavarois poire et chocolat
- Pavé au chocolat, crème Anglaise
- Crème renversée 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