



# 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: 22 au 28 mai 2017**

- Lundi :**
- Taboulé
  - Tarte aux poireaux
  - Tomate farcie
  - Rognons à l'estragon
- Mardi :**
- Salade du chef
  - Wrap jambon crudités
  - Riz aux petits légumes
  - Sauté de porc aux épices
- Mercredi:**
- Salade de pâtes au chorizo
  - Crêpe au jambon
  - Pâté de thon
  - Acras de morue et rougail
- Jeudi:**
- Férié
- Vendredi:**
- Coupe à la Parisienne
  - Coquille Saint Jacques
  - Croquettes de poisson
  - Cabillaud à l'Andalouse

\*\*\* **Samedi: Poulet rôti** \*\*\*

**\* Fin de semaine \***  
**“ CHOUCROUTE 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
- Choucroute crue

### Sauces:

- Coulis de poivrons rouges
- Poivre vert
- Crème de champignons
- Poivre
- Mayonnaise

### Desserts:

- Tiramitsu
- Petit flan coco
- Far Breton
- 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