

# Les plats cuisinés *(mini 15 pers.)*

## Pot au feu

Chou, navet, pdt, poireau, carotte,  
plat de côte, jarret, macreuse et collier



6,50€/la part

## Choucroute

Chou, pdt, poitrine, francfort, saucisse fumée,  
saucisse de Morteau saucisson à l'ail

6,90€/la part

## Bourguignon

Carotte, pdt, collier, jarret et macreuse

5,80€/la part

## Potée

Chou, carotte, poireau, navet, pdt, collier,  
jarretons et plat de côte

5,80€/la part

## Blanquette de veau

Champignon, carotte, riz,  
blanquette avec et sans os, crème

6,50€/la part

## Jambon sauce Madère

Jambon à l'os, garniture forestière, pdt

5,20 €/la part

## Couscous

Cuisse de poulet, merguez, poitrine d'agneau,  
légumes, semoule

7,50 €/la part

## Poule au blanc

Cuisse de poule, riz, champignon, carotte, crème

6,00€/la part

## Poulet Vallée d'Auge

Cuisse de poulet, champignon, crème, cidre,  
pomme, gratin Dauphinois

6,00€/la part

## Raclette

200 g de fromage, 1 tranche de jambon blanc,  
1 tranche de jambon fumé, 2 tranches de salami,  
2 tranches de saucisson à l'ail,  
2 tranches de saucisson sec,  
2 tranches d'andouille de Vire, 2 tranches de bacon

7,50€/la part

## Pierrade

Au choix : bœuf, canard, poulet, dinde, veau, porc à partir de 20 € le plat (4 pers.)

Magasin ouvert du mardi au samedi de 8 h à 19 h sans interruption

Impasse du stade - 14130 LE BREUIL EN AUGÉ - [www.lesleveursdupaysdauge.fr](http://www.lesleveursdupaysdauge.fr)

POUR UNE LIVRAISON  
nous contacter



LES ELEVEURS  
DU PAYS D'AUGE

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

À table, avec les Éleveurs du Pays d'Auge !



Création : www.erisram-communication.fr - Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles - Prix modifiables sans préavis - Nov. 2018



Commandez au 02 31 64 97 69

ou par email : [lesleveursdupaysdauge@orange.fr](mailto:lesleveursdupaysdauge@orange.fr)

PRÉVOYEZ  
VOS COMMANDES  
10 jours à l'avance

# Traiteur (mini 10 pers.)

<b>Canapé</b>	0,60 €/unité
<b>Verrine au choix</b>	1,00 €/unité
<b>Pain surprise</b>	
30 toasts	16,00 € la pièce
45 toasts	22,00 € la pièce

<b>Feuilleté de crêpes</b>	
(12 à 16 pers)	40,00 € la pièce

## Crudités au choix (250 g/pers) 2,50 €/pers

- Piémontaise
- Taboulé
- Carottes râpées
- Betterave rouge
- Tagliatelle au surimi
- Macédoine de légumes
- Concombre à la crème
- Céleri rémoulade
- Champignon à la Grecque
- Tomate mozzarella
- Claudette (bœuf cuit, pomme de terre, œuf, tomate, persil.)
- Salade exotique (bœuf cuit, olive, poivron, oignon, cornichon, riz, persil.)



Pain surprise



Feuilleté de crêpes



Verrines variées

<b>Coquille de saumon</b>	3,80 €
<b>Avocat au crabe</b>	3,80 €
<b>Cornet de jambon</b>	2,60 €

## Assortiment de charcuterie

1 tranche de jambon blanc	
1 tranche de jambon fumé	
2 tranches de saucisson sec	
2 tranches de saucisson ail	
2 tranches d'andouille	
1 tranche de salami	
<u>Avec jambon</u>	3,90 €
<u>Sans jambon</u>	2,60 €



Cornets de jambon et coquilles de saumon



Assortiment de charcuterie

<b>Terrines (150 g/pers) au choix</b>	2,50 €
Lapin, campagne	
Brut de four	
Pâté aux pommes	
Rillette de porc	
Terrine de volaille	

## Terrine entière

Lapin, campagne ou brut de four	38 €
Rillette de porc	30 €
Pâté aux pommes	18 €

## Viande cuite

### Formule 1 viande (mini 10 pers)

Rôti de porc	16,90 €/kg
Rôti de bœuf	25,90 €/kg
Gigot d'agneau	25,90 €/kg
Poulet 8 parts	25,00 € la pièce

### Formule 2 viandes (mini 10 pers)

Rôti de porc / rôti de bœuf	4,00 €/pers.
Rôti de bœuf / gigot d'agneau	4,20 €/pers.
Rôti de bœuf / poulet	4,20 €/pers.

### Formule 3 viandes au choix : (mini 20 pers)

Rôti de bœuf, rôti de porc, poulet et gigot agneau	5,00 €/pers.
----------------------------------------------------	--------------

### Formule 4 viandes (mini 25 pers)

Rôti de bœuf et rôti de porc, poulet et gigot d'agneau	5,50 €/pers.
--------------------------------------------------------	--------------

## Légumes

Gratin dauphinois, pommes paillason ou dauphines, tomates et fagot haricots verts	3,00 €/pers
-----------------------------------------------------------------------------------	-------------

## Jambon à l'os (40/45 pers environ)

Jambon tranché, reconstitué et décoré	150 €/pièce
---------------------------------------	-------------

## Salade de saison

Batavia ou laitue	1,00 €/pers
-------------------	-------------

## Fromage du pays d'Auge (40g/pers - mini 10 pers)

Camembert, Pont l'Évêque, Livarot, Neuchâtel, chèvre, emmental	1,00 €/pers
----------------------------------------------------------------	-------------

## Dessert

Grillé aux pommes ou tarte aux pommes	2,20 €
Tarte normande ou tarte aux fruits	2,50 €

## Condiments

Chips, mayonnaise, moutarde, ketchup et beurre	1,00 €/pers
------------------------------------------------	-------------

**PRÉVOYEZ  
VOS COMMANDES  
10 jours à l'avance**



Marquise de jambon tranché et décoré



Jambon à l'os



Fromages du pays d'Auge



Tarte aux fruits, grillé et tartes