

— PRINTEMPS - ÉTÉ 2015 —



LAPIERRE·ODY

— *Le plaisir de l'Artisanat* —

— **CONSERVES** —

— **COCKTAILS** —

— **BUFFETS** —

— **TRAITEUR** —

Service commercial

Laurent ODY : 06 79 47 83 44

Tel : 05 45 24 50 05 Fax : 05 45 63 69 04





TOUS NOS PRODUITS SONT FABRIQUES MAISON

Dans notre laboratoire de fabrication norme FR16119001CE

Dans lequel nous pouvons travailler dans des conditions

Optimum d'hygiène et de sécurité

_POINTS DE VENTE

— MARCHÉ DE VICTOR HUGO —

BOUCHER-CHARCUTIER-TRAITEUR-ROTISSERIE-CONSERVES

(Le mardi, mercredi, vendredi, samedi et dimanche matin de 8h à 13h)

16000 Angoulême - tél 05 45 94 66 18

— MARCHÉ HALLES CENTRALES D'ANGOULEME —

BOUCHER-CHARCUTIER-TRAITEUR-ROTISSERIE-CONSERVES

(Le mardi, mercredi, vendredi, samedi et dimanche matin de 8h à 13h)

16000 Angoulême - tél 05 45 92 47 03

— NOS CONSERVES DE CHARCUTERIE FINES —

VERRINES CONTENANT DE 190 gr

- Terrine Grand-mère	4.10€
- Terrine Sud ouest	4.10€
- Terrine campagne	4.10€
- Veritable grillon Charentais	4,50€
- Terrine de lapin à la sariette	5,00€
- Rillette d'oie	5,00€
- Terrine de Canard aux Noisiettes	4,40€
- Rillette de canard	4,50€
- Terrine de football tips chevreuil	4,40€
- Terrine de sanglier	4,40€
- Terrine de lievre	4,40€
-Terrine Gourmande 30% foie gras	8,50€
-Terrine farci charentais	5.00€



— NOS COCKTAILS —



MINI BRIOCHE MAISON

Le plateau de 40 pièces

40€

- 10 minis brioches Rillette Saumon
- 10 minis brioches St Jacques Provençale
- 10 minis brioches Crabe sauce cocktail
- 10 minis brioches Mousse foie gras porto



CORBEILLE LEGUMES

8/10 pers 30€

- batonnet de carotte
- batonnet de concombre
- chou fleur - Radis
- tomate cerise
- sauce fines herbes

PLATEAU TAPAS PRESTIGES



Le Plateau de 24 pièces

30€

- 4 tapas St Jacques Provençale
- 4 tapas rilette de saumon
- 4 tapas foie gras échine séchée
- 4 tapas cèpes filet de rouget
- 4 tapas Asperges verte provençale
- 4 tapas cœur d'artichaut tomate

PLATEAU TERRE & MER

Le Plateau de 40 pièces

34€

- 20 brioches au crabe
- 20 minis paté en croustade



PLATEAU TAPAS CHARCUTERIE

Le Plateau de 24 pièces

24€

- 4 échine séchée
- 4 andouille de guéméné
- 4 saucisson à l'ail
- 4 grillon charentais
- 4 chorizo celeri remoulade
- 4 rosette de lyon/cornichon



— NOS PLATS UNIQUE —

Le plaisir de recevoir !



Parmentier d'Axa.....10.00 €/PERS

Epaule de veau , tomate, pomme de terre,piment d'espelette

COUSCOUS..... 8.50 €/PERS

Poulet, merguez, délice d'agneau

SAUTE DE PORC AU CITRON CONFIT..... 8.50 €/PERS

Porc, pomme de terre,carotte, tomate ,citron confit

PAELLA.....8.50 €/PERS

Poulet, chorizo, calamar, gambas,moule

ASSORTIMENT ROTISSERIE jarret ou travers mariné roti dindonneau

GRATIN DE LEGUMES OU GRATIN DAUPHINOIS.....9.00 € /PERS

Pour vous offrir **une meilleure qualité de service et une fraîcheur irréprochable** de nos produits merci de passer vos commandes **72 heures à l'avance.**

Afin de simplifier votre repas, nous livrons vos plats chauds en
caisse isotherme.

Tarifs de nos livraisons : **2€ par km départ et retour DIGNAC**

Pour tous renseignements nous consulter.

— NOS SALADES COMPOSEES—

Fraicheur & Croquant

200 gr par personne 2.50 €

PIÉMONTAISE (*Pomme de terre, tomate, œuf dur, cornichon, mayonnaise*)

BŒUF AUX LÉGUMES DE PRINTEMPS (*Petit pois, carotte, cœur d'artichaut*)

TABOULÉ (*semoule, concombre, poivron, oignon, menthe, tomate*)

RIZ AU THON (*riz, mais, poivron, thon, tomate*)

COLESLAW (*choux blanc râpé, carotte râpée, raisin blond*)

APALACHE (*choux blanc, jambon blanc, poivron rouge et vert, comté, raisin blond*)

INDIENNE (*choux blanc, abricot, pruneaux, tomate, curry*)

SALADE DE PATES LÉGUMES PISTOU (*courgette, tomate, pistou*)

CHOUX VERT FRISÉ (*choux vert, lardon, noix, raisin de Corinthe*)

MEDITERRANEENNE (*courgette, tomate séchée, feta, olive noire,*)

PÂTES NORVEGIENNE (*pâtes, tomate, saumon fumé, fromage blanc*)

PÂTES JAMBON COMTÉ (*Pâtes, jambon blanc, tomate, comté, noix*)

HOLLANDAISE (*pomme de terre, saumon, pomme fruit, fromage blanc*)

MAÎTRE QUEUE (*céleri branche, poivron, poulet, mayonnaise, fromage blanc*)

ASSORTIMENT DE CRUDITES 2.00 €



CAROTTE RAPEE 50 GR

CELERI REMOULADE 50 GR

CONCOMBRE 50 GR

CHOUX ROUGE 50 GR

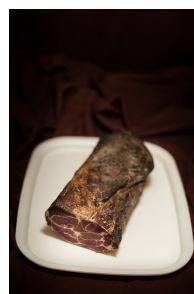
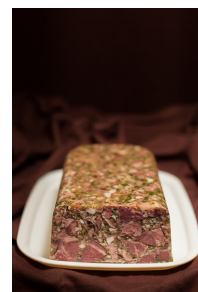
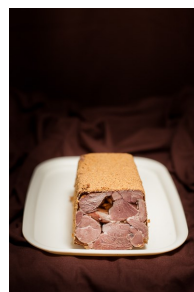
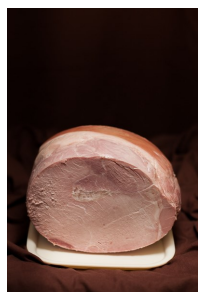
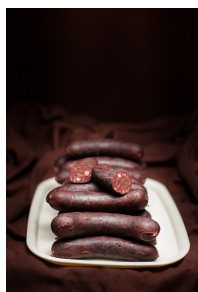


— PLATEAU DE CHARCUTERIE—

Le meilleur de la charcuterie

Composez vous-même votre plateau de charcuterie, selon vos goûts et vos envies !

5 sortes au choix, 3€50 les 200gr
présenté en tranche sur plateau



— Palmares de notre charcuterie maison—

- Médaille d'argent concours du grillon charentais [2012](#)
- Médaille de bronze au championnat de France de mousse de foie de volaille [2014](#)
- 8eme prix de l'oscar prosper Montagné de la charcuterie [2014](#)
(sur le saucisson à l'ail, paté de tête et paté de campagne)

Concours des Saveurs Régionales
Poitou-Charentes



Andouillette 2013



Grillon Charentais 2009

Andouillette 2010

Grillon Charentais 2012

Rillette de canard 2013



Andouillette 2012

— NOS ENTREES FROIDES—

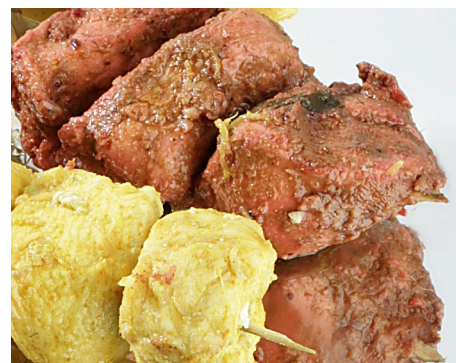
La découverte des saveurs

- Terrine de crevettes à la provençale 100gr 4.00€
- Opéra crabe St Jacques 110gr 5.00€
- Gateau de foie gras, pain d'épices, abricot moelleux, 100gr 6.50€
- Terrine d'écrevisse au basilique 100gr 5.00€
- Saumon fumé maison Ecosais label rouge 100gr 6.80€
- Plateau dégustation jambon noir de Bigorre 100gr 10.00€
- Paté en croute Richelieu (20% foie gras de canard) 100gr 4.50€
- Foie gras de canard mi-cuit 70gr 6.50€
- Terrine de St Jacques 100gr 4.50€

— NOS VIANDES FROIDES—

Le sens du goût

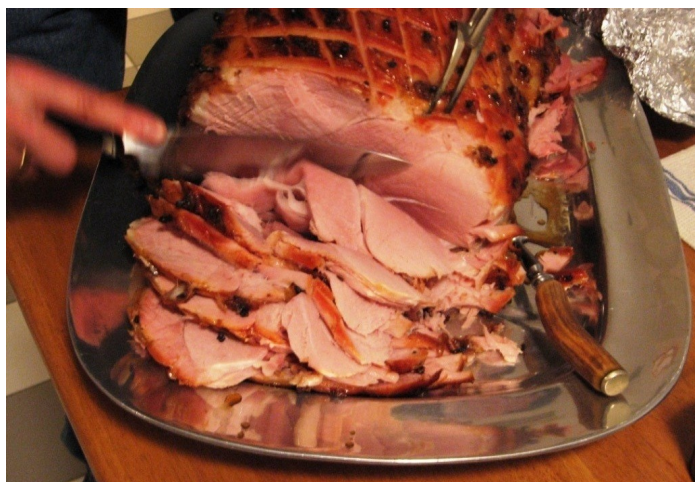
- Rôti de bœuf du limousin 120gr 4.00€
- Rôti de porc fermier 120gr 3.50€
- Rôti de veau 120gr 4.50€
- Jambon à l'os 120gr 3.80€
- 2 Brochettes de volaille marinée, tandoori, curry 120gr 4.00€



— VIANDES, VOLAILLE, GIBIER—

Recevoir simplement

- Porcelet et son jus aux petits legumes 300gr 10.00€
- Jambon à l'os sauce madère 130gr 4.00€
- Supreme de volaille farcie Foie Gras Sauce morille 130gr 8.50€
- Roti de canette sauce pineau échalote 130gr 8.50€



- Cassolette de millefeuille de veau et sa duxelle 130gr 9.00€
- Civet Sanglier, lièvre, chevreuil 300gr 9.00€
Avec pomme de terre vapeur grenaille

— POISSON—

Recevoir simplement

- Feuilletté saumon Epinard 250gr 6.50€
- Feuilletté St jacques coulis de langoustine 150gr 7.50€
- Dos de Cabillaud sauce Dieppoise 130gr 10.00€



— GARNITURE—

Recevoir simplement

- Gratin Dauphinois 250gr 2.80€
- Gratin de légumes 200gr 2.50€
- Flan de courgette asperge 180gr 3.00€
- Gateau de légume 180gr 3.00€
- Risotto asperge 200gr 2.50€
- Tatin provencale 150gr 2.40€



le Choix des Connaisseurs



MARCHÉ VICTOR HUGO

Tous les jours de 8 h à 13 h sauf lundi et jeudi

05 45 94 66 18



MARCHÉ HALLES D'ANGOULÊME

Tous les jours de 8 h à 13 h sauf lundi et jeudi

05 45 92 47 03

Tous nos produits sont conçus dans notre laboratoire de production, agréé CEE, à Dignac.

Pour vos commandes en dehors de nos heures d'ouverture sur les marchés, contact au 05 45 24 50 05