



WWW.LAPIERRE-ODY.FR



Chers clients,
Voici notre carte de
fin d'année 2015.

A retirer sur nos
trois points de
ventes.

LABORATOIRE DE
PRODUCTION A DIGNAC
TEL 05 45 24 50 05
(De 8h à 12h et de 16h à 18h)

MARCHE
VICTOR-HUGO ANGOULEME
TEL 05 45 94 66 18
(De 8h à 12h30 uniquement)

MARCHE
HALLES D'ANGOULEME
TEL 05 45 92 47 03
(De 8h à 12h30 uniquement)

- Le plaisir de l'artisanat -

Cocktails

Plateau dégustation Pata négra 6,00€ les 120gr
Mini pâté en croute apéritif 8,00€ les 12 pcs
Brioche surprise au crabe 10,00€ les 15 pcs

Fours salés chaud : 15,00€ les 18 pièces
Tartelette aux petit légumes /6p
Mini choux escargot bourgogne /6p
Pissaladière d'olive & basilic /6p
Idéal pour 3 /4 pers A réchauffer 10 mn 120 °C

Entrées froides

Foie Gras de canard Mi- Cuit 95,00€ le kg
Galantine de Volaille au Foie Gras 45,00€ le kg
Porcelet farci pistaché 45,00€ le kg
Un grand classique de la Charcuterie

Mise en bouche : Éclair Saumon 3,50€ la pc
Terrine Écrevisse au basilic 50,00€ le kg
Saumon fumé Ecosais Label Rouge 70,00€ le kg
Blinis maxi maison x2 4,00€ /sachet

Entrées chaudes

Brochette St Jacques Beurre Blanc 7,00€
Bouchée à la Reine 4,80€
(Volaille, ris de veau, champignons)

Feuilleté ris de veau 9,00€ la pc
Nem festif Foie Gras petit légumes 6,50€ la pc
(Carotte, Courgette, Poulet, Foie Gras,
sauce aigre douce maison)

Viandes

Médailon de Veau aux Cèpes 9,00€
Duo de chapon aux écrevisses 9,00€
Pavé de Biche sauce grand veneur 9,00€
Suprême de pintade farcie Foie gras 9,00€

Poissons

Crépinette de rouget à la provençale 7,50€
Gratin de petit poisson sauce langoustine 9,00€
Buche de Saumon Asperge et orange 8,00€

Garnitures

Gratin dauphinois 2,80€
Tatin provençale 2,40€
Gâteau pomme céleri 3,50€

Galette épinard, courgette, noisette 2,50€
Galette petit légume, amande 2,50€
Croustade moelleux pomme de terre forestière 2,50€

Vous trouverez également tous nos produits de charcuterie classiques : boudin blanc truffée, crépinettes, rillettes, etc...

Bon de commande

Avec Boucherie

Sans Boucherie

Nom :

Prénom :

À retirer aux : → marché Victor Hugo

→ marché des Halles

Adresse :

Commande pour le :		Heure de retrait ____ H ____				Case à ne pas remplir, merci
Nom du vendeur :						
				Tarif	Quantité souhaité	Montant total
COCKTAIL						
Plateau dégustation Paté négra				6,00€ les 120g		
Mini paté en croute appérfif				8,00€ les 12p		
Brioche surprise au crabe				10,00€ les 15p		
Fours salés chaud				15,00€ les 18p		
ENTREES FROIDES						
Foie gras de canard mi-cuit				95,00€ le kg		
Galantine de volaille au Foie Gras				45,00€ le kg		
Saumon fumé Ecosais maison /				70,00 € le kg		
Terrine écrevisse au basilic				50,00€ le kg		
Blinis				4€ le sachet		
Porcelet farcie pistachée				45.00 € le kg		
ENTREES CHAUDES						
Brochette St Jacques Beurre Blanc				7,00€ la pièce		
Bouchée à la reine				4,80€ la pièce		
Feuilleté ris de veau				9,00€ la pièce		
Nem festif Foie Gras petit légumes				6,50€ la pièce		
Viande						
Médailon de veau aux cépes				9,00€/ pers		
Duo de chapon aux écrevisses				9,00€/ pers		
Pavé de biche sauce grand veneur				9.00€/ pers		
Suprême de pintade farcie Foie Gras				9.00€/ pers		
Plats cuisinés poisson						
Crépinette de rouget à la provençale				7,50€/ pers		
Gratin de petit poisson sauce langoustine				9,00€/ pers		
Buche de Saumon asperge et orange				8,00€/ pers		
Garniture						
Gratin dauphinois				2,80€		
Galette épinard, courgette, noisettes				2,50€		
Croustade pommes de terres Forestier				2,50€ / pers.		
Gâteau petit légume, amande				2,50€ / pers.		
Gâteau céleri pomme				3,50€ / pers		
Tatin provençale				2,40€ / pers.		Montant de la consigne
				MONTANT TOTAL TRAITEUR		
Chers clients merci de nous ramener la vaisselle sous 8 jours et de la contrôler avec un vendeur signature retour et date.				Acompte versé à la commande		
				50% du montant total		
				RESTE DÛ		
				signature commande :		