AUTOMNE - HIVER

2016-2017

LAPIERRE·ODY

Le plaisir de l'Artisanat

— CONSERVES—

— COCKTAILS—

— BUFFETS—

— TRAITEUR—

RECOMMANDÉ PAR

Gault&Millau

MAITRE ARTISAN

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

— MARCHE 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

— MARCHE 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 —

370 gr	VERRINES CONTENANT DE 190 gr	
- 6.50 €	Terrine Grand-mère	4.30€
- 6.50 €	Terrine Sud ouest	4.30€
- 6.50 €	Veritable grillon Charentais	4,50€
-	Terrine de lapin à la sariette	5,00€
-	Rillette d'oie	5,00€
-	Terrine de Canard aux Noisettes	4,80€
-	Terrine de campagne	4,30€
-	Terrine de 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€
-	Paté marmite	4,00€

— NOS COCKTAILS —

MINI BRIOCHE MAISON

Le plateau de 25 pièces **25€**

-5 Minis brioches Saucisson Sec

-5 Minis brioches St Jacques Provençale

-5 Minis brioches Crabe sauce cocktail

-5 Minis brioches Echine oddslot sechée

-5 Minis brioches mousse Foie Gras porto

CORBEILLE LEGUMES

10 pers **30€**

- Batonnets de carotte
- Batonnets de concombre
- Choux fleur - Radis
- Tomates cerise
- Sauce fines herbes

PLATEAU TAPAS PRESTIGES

Le Plateau de 24 pièces **25€**

- 4 Tapas St Jacques Curry
- 4 Tapas rillette de saumon
- 4 Tapas foie gras échine séchée
- 4 Tapas rouget à la provençale
- 4 Tapas Asperges vertes tomate
- 4 Tapas Pata Negra

PLATEAU NOUVELLE AQUITAINE

Aquitaine/Limousin/Poitou-Charente

Le Plateau de 25 pièces 25€

-25 Minis paté en croute

PRIX : Goût et Santé 2016

PLATEAU MINI BRUSCHETTA

Le Plateau de 25 pièces **25€**

Mini-ratatouille

Jambon blanc

Emmental rapé.

A FAIRE RECHAUFFER

— NOS PLATS UNIQUE —

Le plaisirs de recevoir !

PARMENTIER D'AXOA……..10.00 €/PERS

AVEC SALADE VERTE

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

CHOUCROUTE……..8.50 €/PERS

Saucisse fumée, saucisse de strasbourg, poitrine fumée, joue de porc confite, choux

COUSCOUS…….. 8.50 €/PERS

Poulet, merguez, délice d'agneau

PAELLA…….8.50 €/PERS

Poulet, chorizo, calamar, gambas,moule

ASSORTIMENT ROTISSERIE

JARRET OU TRAVERS MARINE ET ROTI DE 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

160 gr par personne 2.50 €

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

BŒUF AUX LÉGUMES DE PRINTEMPS *(bœuf cuit, fève, carotte, fond d'artichaut)*

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

ITALIENNE*(riz, maïs, melon,concombre tomate)*

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

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

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

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

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

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

MAITRE QUEUE*(Céleri branche, poivron, poulet,mayonnaise fromage blanc)*

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

MACEDOINE *(pomme de terre, carotte, haricot vert, petit pois, mayonnaise)*

160 gr par personne 3.00 €

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

SALADE NORVEGIENNE *(Pâte, saumon, tomate, concombre, fromage blanc)*

TABOULÉ LIBANAIS *(semoule, persil plat, menthe, coriande, tomates, oignon blanc, citron, huile d'olive)*

Photo non contractuelle

BUFFET LAURENT 10€

Assortiment de charcuterie	120 gr
Viande froide	110 gr
Salade composée	160 gr

BUFFET PATRICE 14€

Terrine de poisson	100 gr
Viande Froide	110 gr
Salade Composée	160 gr
Tarte aux fruits	

BUFFET VALERIE 20€

5 pièces cocktail

Opéra crabes 100 gr ou foie gras 70 gr

Viande froide	110 gr
Garniture	120 gr
Assortiment de fromage affiné	60 gr
Tarte aux fruits	

— NOS ENTREES FROIDES—

La découverte des saveurs

• Terrine de crevettes à la provençale	100gr	4.00€
• Opéra crabe St Jacques	100gr	5.00€
• Gateau de foie gras, pain d'épices, abricot moelleux,	100gr	6.50€
• Ballotine de saumon épinard	100gr	4.00€
• Saumon fumé maison Ecossais label rouge	80 gr	6.00€
• 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€

— NOS VIANDES FROIDES—

Le sens du goût

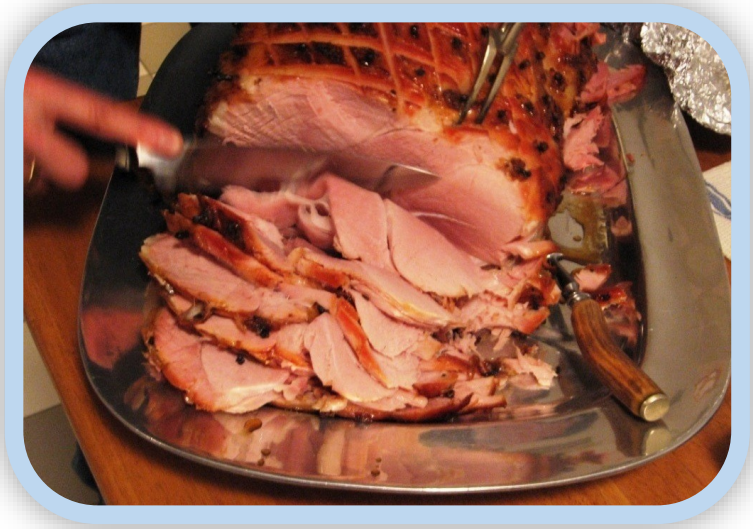
• Rôti de bœuf du limousin	110gr	4.00€
• Rôti de porc fermier	110gr	3.50€
• Rôti de veau	110gr	4.50€
• Jambon à l'os	110gr	3.80€
• 2 Brochettes de volaille marinée, tandoori, curry	110gr	4.00€

Photo non contractuelle

— VIANDES, VOLAILLE, GIBIER—

Recevoir simplement

• Ballotine de volaille aux écrevisses	130gr	9.00€
• Suprême de volaille farcie Foie Gras Sauce morille	130gr	8.50€
• Rôti de canette sauce pineau échalote	130gr	8.50€
• Médaillon de veau du Sud-Ouest	130gr	9.00€



• Jambon à l'os sauce madère ou sauce pineau échalotte	130 gr	4.00 €
• Civet Sanglier, lièvre, chevreuil	300gr	9.00€
• Cuisse de Lapin à la moutarde	200gr	7.50€

Photo non contractuelle

— POISSON—

Recevoir simplement

• Feuilletté saumon Epinard	150gr	5.00€
• Crépinette de rouget à la provençale	130gr	7.50€
• Gratin de petit poisson sauce langoustine	130gr	9.00€
• Buche de saumon asperge et orange	130gr	8.00€

—GARNITURE—

• Gratin Dauphinois	250gr	2.80€
• Gratin de légumes	200gr	2.50€
• Galette Epinard, Courgette, noisettes	120gr	2.50€
• Galette petits légumes amandes	120gr	2.50€
• Risotto asperge	200gr	2.50€
• Tatin provençale	100gr	2.40€
• Flan de courgette	120 gr	2.40€
• Moelleux de pomme de terre forestier	120 gr	2.50€

Photo non contractuelle

le Choix des Connaisseurs

Service Commercial

Laurent Ody : 06 79 47 83 44

Tel: Laboratoire Dignac : 05 45 24 50 05

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