



WWW.LAPIERRE-ODY.FR



Chers clients,
Voici notre carte de
fin d'année 2016.

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	FOCACCIA	10,00€ les 12 pièces
Pain Surprise Rillettes de Saumon	40,00€ les 40 pièces	<i>Provençale volaille</i>	/4p
Mini pâté en croûte :		<i>Fondue de poireaux chorizo</i>	/4p
« Nouvelle Aquitaine »	8,00€ les 12 pièces	<i>Petit Légumes jambon blanc</i>	/4p
		Idéal pour 3 /4 pers A réchauffer 10 mn 120 °C	

Entrées froides

Foie Gras de canard Mi- Cuit	95,00€ le kg	Terrine de crevette à la provençale	40,00€ le kg
Galantine de Pintade au Foie Gras	45,00€ le kg	Saumon fumé Ecosse Label Rouge	74,00€ le kg
Porcelet farci oddslot pistaché	30,00€ le kg	Blinis maxi maison x2	4,00€ le sachet
Un grand classique de la Charcuterie			

Entrées chaudes

Brochette St Jacques Beurre Blanc	6,00€ la pièce	Feuilleté Ris de Veau	9,00€ la pièce
Bouchée à la Reine	4,80€ la pièce	<i>(100 % Ris de Veau)</i>	
<i>(Volaille, ris de veau, champignons)</i>		Feuilleté écrevisse asperge verte	7,00€ la pièce
		Sauce crevette grise	

Viandes

Médaille de Veau du Sud-Ouest	9,00€ la part
Duo de volaille aux écrevisses	9,00€ la part
Pavé de Biche sauce grand veneur	9,00€ la part
Suprême de pintade farcie Foie gras	9,00€ la part

Poissons

Ballotine de rouget à la provençale	7,50€ la part
Gratin de petits poissons sauce langoustine	9,00€ la part
Buche de Saumon asperge et orange	8,00€ la part

Garnitures

Gratin dauphinois	2,80€ la part	Galette épinard, courgette, noisette	2,50€ la pièce
Tatin provençale	2,40€ la pièce	Muffins petits légumes, amandes	2,50€ la pièce
Gâteau pomme céleri	3,50€ la pièce	Moelleux pomme de terre forestier	2,50€ la pièce
Gratin Dauphinois cèpes, girolles	4,50€ la part	Risotto champignon asperge verte	2,50€ la pièce

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

BON DE COMMANDE

Avec Boucherie

Sans Boucherie

Nom : Prénom : À retirer: marché Victor Hugo

Téléphone : marché des Halles

Adresse : Laboratoire Dignac

Commande pour le :		Heure de retrait <u> H </u>		Case à ne pas remplir, merci
Nom du vendeur :				Consigne 10€
COCKTAILS	Tarif	Quantité	Total	
Plateau dégustation Pata-négra	6,00€ les 120g			
Pain surprise Rillettes de Saumon	40,00€ les 40p			
Mini pâté en croûte Nouvelle Aquitaine	8,00€ les 12p			
FOCACCIA	10,00€ les 12p			
ENTREES FROIDES				
Foie gras de canard mi-cuit	95,00€ le kg			
Galantine de Pintade au Foie Gras	45,00€ le kg			
Porcelet farci pistaché	30,00 € le kg			
Terrine de crevette à la provençale	40,00€ le kg			
Saumon fumé Ecossais maison	74,00€ le kg			
Blinis maison X 2	4€ le sachet			
ENTREES CHAUDES				
Brochette St Jacques Beurre Blanc	6,00€ la pièce			
Bouchée à la reine	4,80 € la pièce			
Feuilleté ris de veau (100% ris de veau)	9,00€ la pièce			
Feuilleté écrevisse asperge verte, sauce crevette grise	7,00€ la pièce			
VIANDES				
Médaille de Veau du Sud-Ouest	9,00€/ pers			
Duo de volaille aux écrevisses	9,00€/ pers			
Pavé de biche sauce grand veneur	9,00€/ pers			
Suprême de pintade farcie Foie Gras	9,00€/ pers			
POISSONS				
Ballotine de rouget à la provençale	7,50€/ pers			
Gratin de petits poissons sauce langoustine	9,00€/ pers			
Bûche de Saumon asperge et orange	8,00€/ pers			
GARNITURES				
Gratin dauphinois	2,80€ / pers			
Tatin provençale	2,40€ / pers			
Gâteau céleri pomme	3,50€ / pers			
Gratin Dauphinois cèpes, girolles	4,50€/ pers			
Galette épinard, courgette, noisettes	2,50€ / pers			
Muffins petits légumes, amandes	2,50€ / pers			
Moelleux de pomme de terre Forestier	2,50€ / pers			
Risotto champignons asperges vertes	2,50€ / pers			
Chers clients merci de nous ramener la vaisselle sous 8 jours et de la contrôler avec un vendeur signature retour et date.	Montant total traiteur			
	Acompte versé à la commande			
	50% du montant total			
	RESTE DÛ			