

PRINTEMPS-ÉTÉ 2017



LAPIERRE-ODY

— *Le plaisir de l'Artisanat* —

— **CONSERVES** —

— **COCKTAILS** —

— **BUFFETS** —

— **TRAITEUR** —

RECOMMANDÉ PAR

Gault & Millau





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	4.50 €
- Terrine Sud ouest	4.50 €
-Veritable grillon Charentais	4,50 €
-Terrine de lapin à la sariette	5,00 €
-Rillette d'oie	5,00 €
-Terrine de Canard aux Noisettes	4,50 €
-Terrine de campagne	4,50 €
-Fagot Charentais	4,50 €
-Terrine Gourmande 30% foie gras	8,50 €
-Terrine Farci Charentais	5,00 €
-Paléopaté de Dinosaur	5,00 €

Le coffret 3 conserves 15€



— 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 séchée
- 5 Minis brioches mousse Foie Gras porto

CORBEILLE LEGUMES

10 pers 30€



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

PLATEAU TAPAS PRESTIGES

Le Plateau de 30 pièces 30€

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

PAIN SURPRISE

-Charcuterie :

Le pain de 40 pièces 35€

-Rilette saumon :

Le pain de 40 pièces 40€



MAKI:

Grillon Charentais légumes

Sur pain de mie

25€ les 25 pièces



1er prix au concours
du Grillon Charentais 2017
dans les produits INNOVANTS



— NOS PLATS UNIQUE —

Le plaisirs de recevoir !

PARMENTIER D'AXOA.....10.00 €/PERS

AVEC SALADE VERTE

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

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

Roti de Dindonneau, jarret grillé mariné ou travers mariné

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*) **MEDITERRA-
NEENNE** (*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*)

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 Ecosais 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

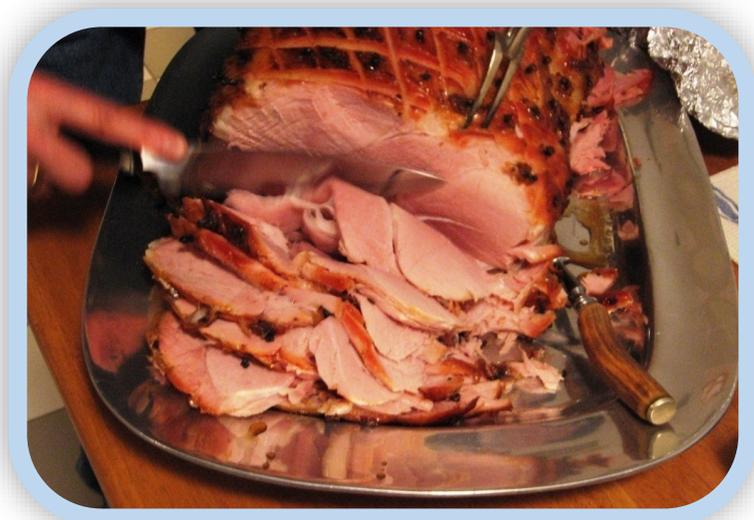
- Rôti de bœuf du limousin 110gr 4.00€
- Rôti de porc fermier 110gr 3.50€
- Rôti de veau 110gr 4.50€
- Jambon à l'os 110gr 3.80€
- 2 Brochettes de volaille marinée, tandoori, curry 110gr 4.00€



— 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 échalote 130 gr 4.00 €
- Civet Sanglier, lièvre, chevreuil 300gr 9.00€
- Cuisse de Lapin à la moutarde 200gr 7.50€

— POISSON —

Recevoir simplement

- Feuilleté 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€



*A chacun son talent,
Le respect de la tradition par la transmission.*



Service Commercial

Laurent Ody : 06 79 47 83 44

Tél Laboratoire Dignac : 05 45 24 50 05

MARCHE VICTOR-HUGO

Tous les jours de 8h à 13h

sauf lundi et jeudi 05 45 94 66 18



MARCHE DES HALLES D'ANGOULEME

Tous les jours de 8h à 13h

sauf lundi et jeudi 05 45 92 47 03