

AUTOMNE-HIVER 2017-2018



# 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 ANGOULEME - 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 ANGOULEME - tél 05 45 92 47 03**

# — NOS CONSERVES DE CHARCUTERIE FINE —

## VERRINES CONTENANT DE 190 gr

- Terrine Grand-mère	4.50 €	
- Terrine Sud ouest	4.50 €	
-Véritable grillon Charentais	4,50 €	
-Terrine de lapin à la sarriette	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 €	
-Paléopâté de Dinosaur	5,00 €	
- CIVET DE BŒUF	370 GR	6.00 €
- CIVET DE BŒUF	750 GR	12.00 €

Le coffret 3 conserves 15€



## — NOS COCKTAILS —



### MINI BRIOCHE MAISON

Le plateau de 25 pièces      25€

- 5 Mini brioches Saucisson Sec
- 5 Mini brioches tomates séchée
- 5 Mini brioches Crabe sauce cocktail
- 5 Mini brioches grillon charentais
- 5 Mini brioches rilette saumon

### CORBEILLE LEGUMES

10 pers      30€



- Bâtonnets de carottes
- Bâtonnets de concombres
- Choux fleur - Radis
- Tomates cerises
- Avec Sauce fines herbes



## PLATEAU TAPAS PRESTIGE

Le Plateau de 30 pièces    30€

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

## Pain surprise Charcuterie

40 pièces    35 €

Jambon de Bayonne

Andouille de Guémené

Rillettes canard

Saucisson à l'ail



## PLATEAU APERO

« maison »

30 tranches saucisson sec

30 tranches Chorizo

30 tranches échine séchée

10 pers    20 €



— NOS PLATS UNIQUE —

*Le plaisir de recevoir simplement!*

**CHOUCROUTE.....8.50 €/PERS**

*Choux, saucisse fumée, saucisse Strasbourg, poitrine fumée, joue de porc confite*

**COUSCOUS..... 8.50 €/PERS**

*Poulet, merguez, délice d'agneau*

**PAELLA.....8.50 €/PERS**

*Poulet, chorizo, calamar, gambas, moules*

**ASSORTIMENT DE GRATINS ET ROTISSERIES :**

**TRAVERS MARINE ET RÔTI DE DINDONNEAU PREDECOUPE**

**GRATIN DE LEGUMES ET GRATIN DAUPHINOIS.....9.00 € /PERS**

**JAMBON BRAISE GRATIN DAUPHINOIS.....6.30 €/PERS**

**SAUCISSE LENTILLES.....6.00 €/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 dressons vos plats chauds en

**caisse isotherme.**

Pour profiter de votre soirée et de vos amis il suffit de venir à notre laboratoire récupérer votre commande

Elle restera chaude pendant 3 heures.

Il vous suffira simplement de poser vos plats sur table

Pour tous renseignements nous consulter.

## — NOS SALADES COMPOSEES—

### *Fraîches & Croquantes*

**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** (*chou blanc râpé, carotte râpée, raisin blond*)

**APALACHE** (*chou 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, lardons, 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, coriandre, 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 crabe 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€
- Gâteau de foie gras, pain d'épices, abricot moelleux, 100gr 6.50€
- Ballotine de saumon, asperge verte 100gr 4.00€
- Saumon fumé maison Ecosais label rouge 80 gr 6.00€
- Plateau dégustation jambon noir de Bigorre 100gr 10.00€
- Pâté en croûte 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*

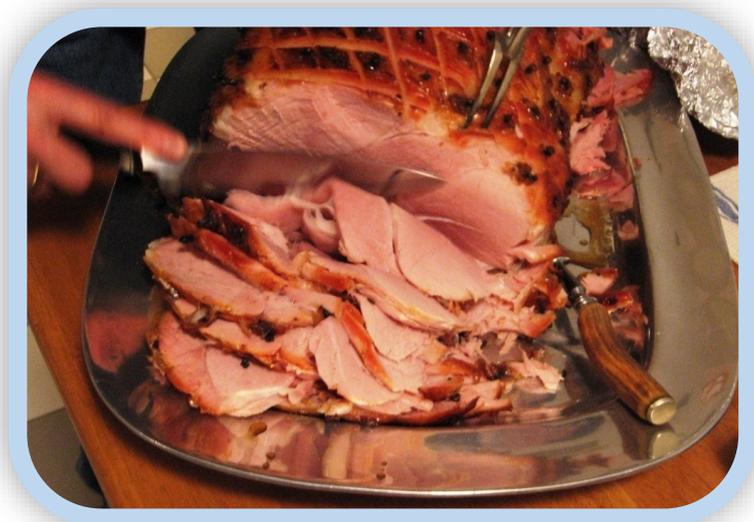
- Rôti de bœuf du limousin 110gr 4.00€
- Rôti de porc fermier 110gr 3.50€
- Rôti de veau 110gr 4.50€
- Jambon à l'os 110gr 3.80€
- 2 Brochettes de volaille marinée, tandoori, curry 110gr 4.00€



# — 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 épinard 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 épinards, courgettes, noisettes 120gr 2.50€
- Galette petits légumes amandes 120gr 2.50€
- Risotto asperges 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