



FINALISTE CONCOURS

MEILLEUR APPRENTIS DE FRANCE 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 €
- Foie gras		20,00 €
- Confit de porc	370 gr	7,20 €
- Blanquette de veau	370 gr	11,50 €
- Civet de bœuf	370 gr	7.50 €
- Civet de bœuf	750 gr	12.00 €
- Escargot à la Charentaise	750 gr	14,50 €



— NOS COCKTAILS —



MINI BRIOCHE MAISON

Le plateau de 25 pièces 25€

- 5 Mini brioches Saucisson Sec
- 5 Mini brioches tomates St Jacques
- 5 Mini brioches Crabe sauce cocktail
- 5 Mini brioches grillon charentais
- 5 Mini brioches rillette saumon



CORBEILLE LEGUMES

10 pers 30€

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

Pain surprise Charcuterie

40 pièces 35 €

Jambon de Bayonne

Andouille de Guémené

Pastrami

Saucisson à l'ail



PLATEAU TAPAS PRESTIGE

Le Plateau de 30 pièces 30€

- 5 Tapas St Jacques Curry
- 10 Tapas rillettes de saumon
- 10 Tapas foie gras échine séchée
- 5 Tapas Pata Negra

PLATEAU APERO

« maison 20 € »

30 tranches saucisson

30 tranches Chorizo

30 tranches échine
séchée



— 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

TAJINE DE VEAU.....9.50 €/PERS

Veau, legumes, raisin semoule

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.....7.00 €/PERS

Carbonade de Bœuf ET SES LEGUMES.....8.50 €/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 17€

Foie gras de canard	60 gr
ou saumon fumé Ecossais Labell Rouge	80 gr
Viande froide	110 gr

Garniture 120 gr

Assortiment de fromage affiné 60 gr

Tarte aux fruits



— NOS ENTREES FROIDES—

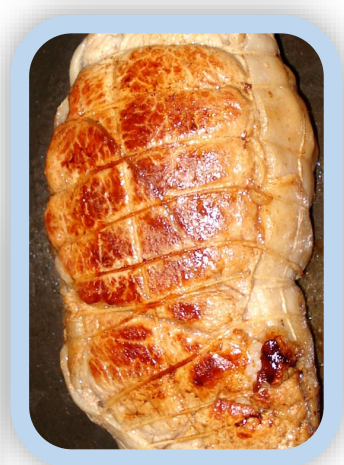
La découverte des saveurs

• 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 Ecossais 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

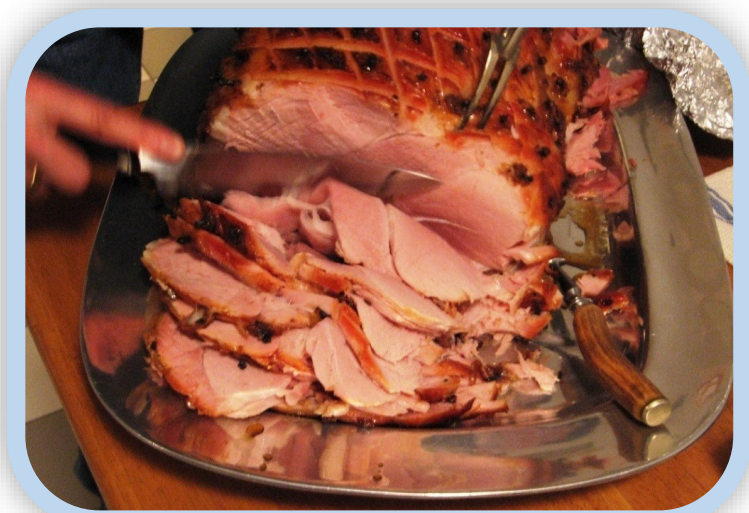
• Rôti de bœuf du limousin	110gr	4.00€
• Rôti de porc fermier	110gr	3.50€
• Rôti de veau	110gr	4.50€
• Jambon à l'os	110gr	3.80€
• 2 Brochettes de volaille marinée, tandoori, curry	110gr	4.00€



— 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€ |
| • | Médailillon de veau du Sud-Ouest | 130gr | 9.00€ |



- | | | | |
|---|---|--------|--------|
| • | Jambon à l'os sauce madère ou sauce pineau échalote | 130 gr | 4.50 € |
| • | Civet Sanglier, lièvre, chevreuil | 300gr | 9.00€ |
| • | Cuisse de Lapin à la moutarde | 200gr | 7.50€ |

— POISSON —

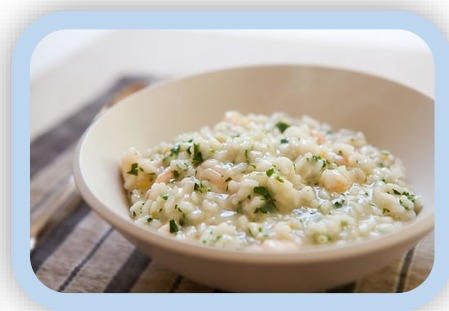
Recevoir simplement

- | | | |
|---|-------|-------|
| • 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€ |



Photos non contractuelles

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



Service Commercial

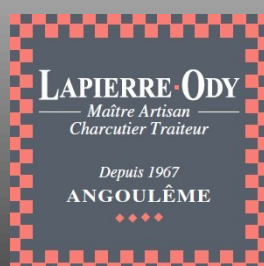
Laurent Ody : 06 79 47 83 44

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