



Laboratoire de Production 16410 Dignac

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 €



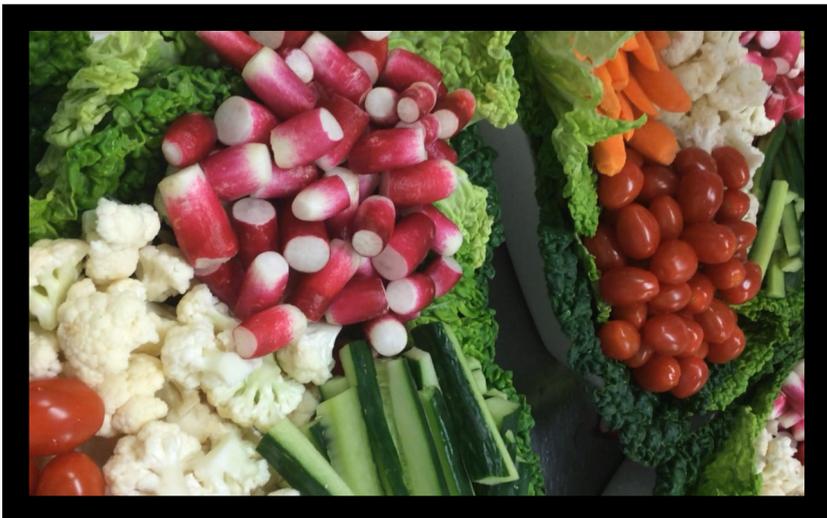
— Nos cocktails —



MINI-BRIOCHE CHARCUTERIE MAISON

Le plateau de 25 pièces 25€

- 5 Mini brioches Saucisson Sec
 - 5 Mini brioches pâté de tête
 - 5 Mini brioches saucisson à l'ail supérieur
 - 5 Mini brioches grillon charentais
-



CORBEILLE LEGUMES

10 pers 30€

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

Pain surprise CRABE COCKTAIL

40 pièces 40 €

Idéal pour les cocktails raffinés, le crabe sera surprendre vos invités



PLATEAU TAPAS PRESTIGE

Le Plateau de 30 pièces 30€

- 5 Tapas St Jacques Curry tomate
- 5 Tapas de saumon Ecossais
- 5 Tapas foie gras échine séché
- 5 tapas grillon charentais
- 5 tapas Pata negra Espagnol
- 5 tapas saucisson sec maison



PLATEAU APERO

« maison 20 € »

30 tranches saucissons

30 tranches Chorizo

30 tranches échine séchées

10 pers 20 €



– *Nos plats unique* –

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, légumes, raisins, 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.....7.50 €/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 composées—

Fraîches & Croquantes

160 gr par personne 3.00 €

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 PÂTES 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*)

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*)

SALADE DE LENTILLE (*Lentille verte, carotte, lardon, pomme de terre*)

SALADE DE QUINOA (*Quinoa, tomate, ananas, petit pois, cœur de palmier*)

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 *Valérie* 17€**

Foie gras de canard ou	60 gr
Saumon fumé Ecosais Label Rouge	80 gr
Viande froide	110 gr
Garniture	120 gr
Assortiment de fromage affiné	60 gr
Tarte aux fruits	



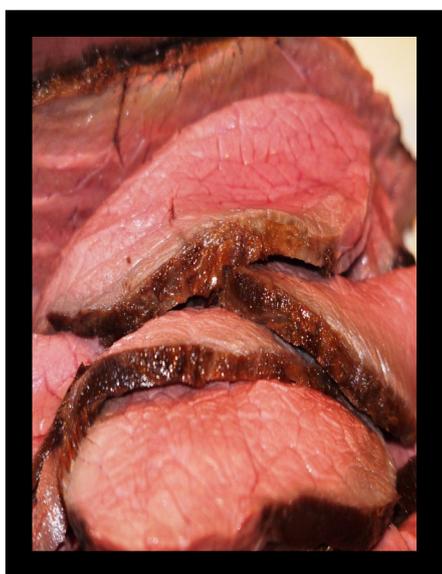
– Nos entrées froides –

- | | | |
|---|-------|--------|
| • 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 –

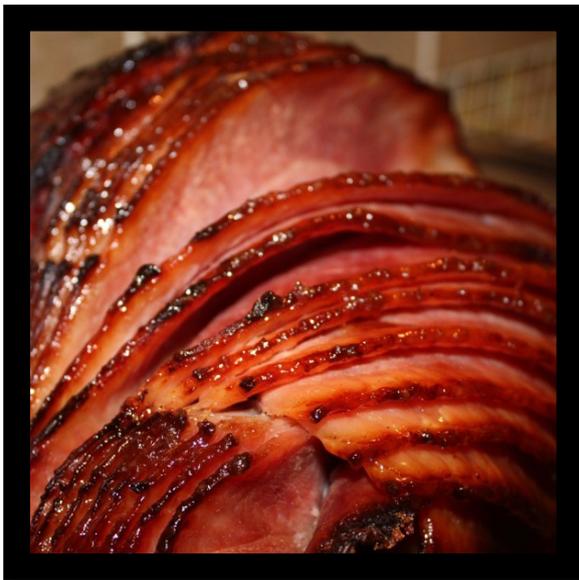
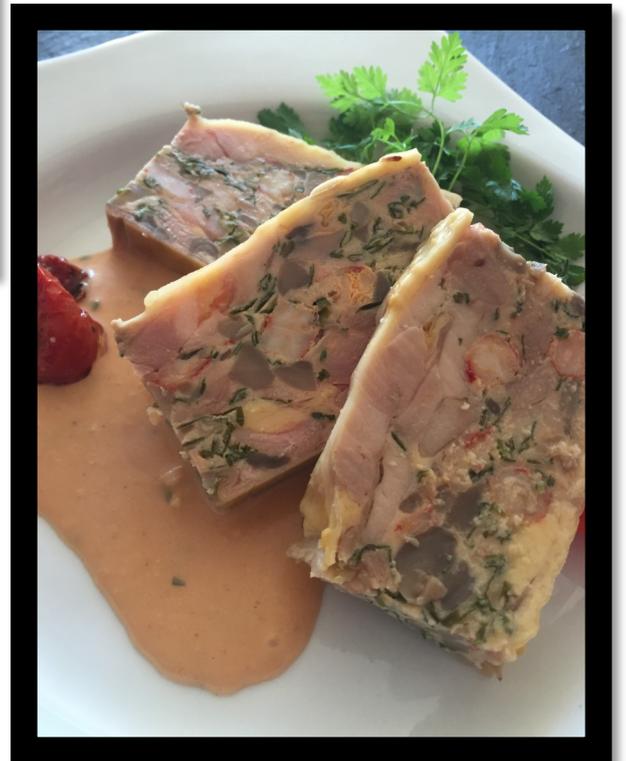
Le sens du goût

- | | | |
|---|-------|-------|
| • 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, volailles et gibiers –

- Mignon de porc 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€

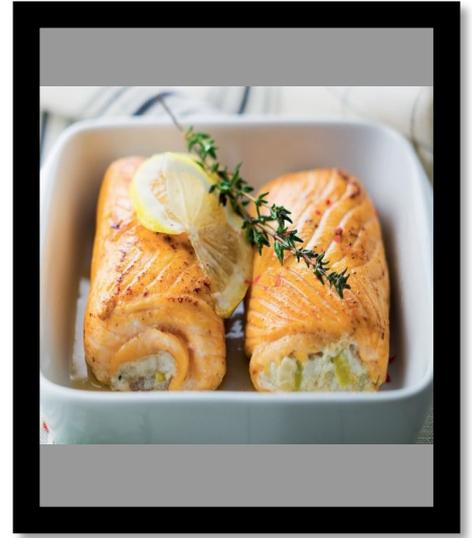


- Jambon à l'os sauce madère ou sauce pineau échalote 130 gr 4.50 €
- Civet Sanglier, lièvre, chevreuil 300gr 9.00€
- Cuisse de Lapin à la moutarde 200gr 7.50€

— Poissons —

Recevoir simplement

- Feuilleté saumon épinard 150gr 5.00€
- Crêpinette de rouget sauce Dieppoise 130gr 8.50€
- Gratin de petit poisson sauce langoustine 130gr 9.00€
- Buche de saumon asperge verte 130gr 8.00€



— Garnitures —

- Gratin Dauphinois 250gr 2.80€
- Gratin de légumes 200gr 2.50€
- Galette épinards, courgettes, noisettes 120gr 2.50€
- Gratin dauphinois a la provençale 120gr 2.00€
- Risotto asperges 200gr 2.50€
- Tatin provençale 100gr 2.40€
- Flan de courgette 120 gr 2.40€



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



www.lapierre-ody.fr

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

Lapierre-ody.orange.fr