



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 —



PLATEAU MINI BRIOCHE

Le plateau de 25 pièces 25€

- 5 brioches Chicken Salad
- 5 brioches Pastrami
- 5 brioches Jambon Blanc
- 5 brioches grillon charentais
- 5 brioches Thon provençale

PLATEAU MINI CLUB 15 €

Le plateau de 24 pièces

8 rilette saumon

8 pastrami

8 Chicken salad



CORBEILLE LEGUMES

30€

- Bâtonnets de carottes
- Bâtonnets de concombres
- Choux fleur - Radis
- Tomates cerises

Avec Sauce

PAIN SURPRISE CHARCUTERIE

40 pièces 30 €

PAIN SURPRISE FESTIF

40 pièces 40 €

saumon fumé Ecossais

Foie gras canard figue

Jambon brisure de truffe



PLATEAU TAPAS PRESTIGE

Le Plateau de 30 pièces 30€

5 Tapas St Jacques Curry

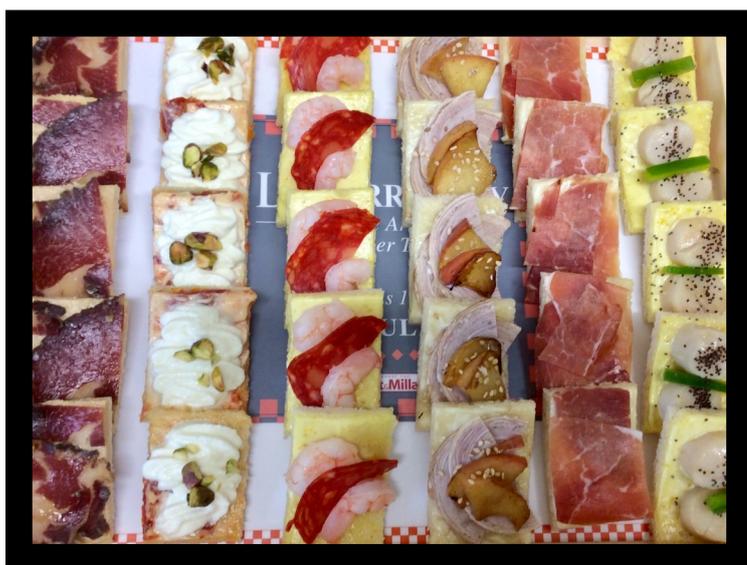
5 Tapas andouille pomme fruit

5 Tapas foie gras échine séché

5 tapas Féta tomate pistache

5 tapas Pata Negra Espagnol

5 tapas crevette chorizo



PLATEAU APERO

« maison 20 € »

30 tranches saucissons

30 tranches Chorizo

30 tranches échines 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 | |



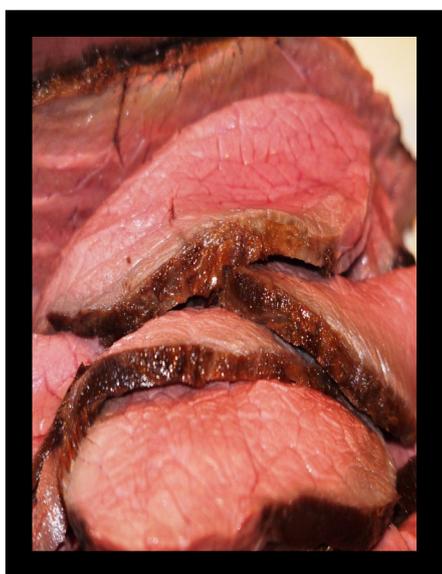
– Nos entrées froides –

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

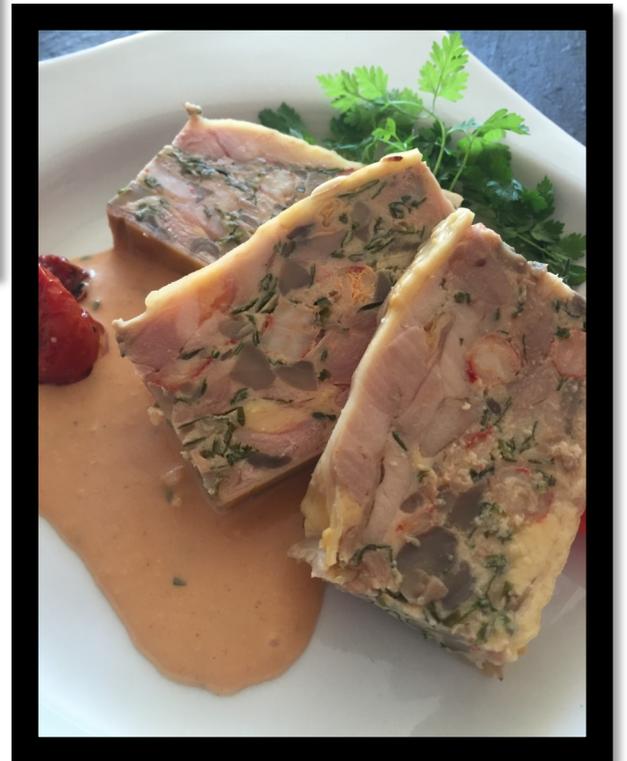
Le sens du goût

- | | | |
|---|-------|-------|
| • 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€

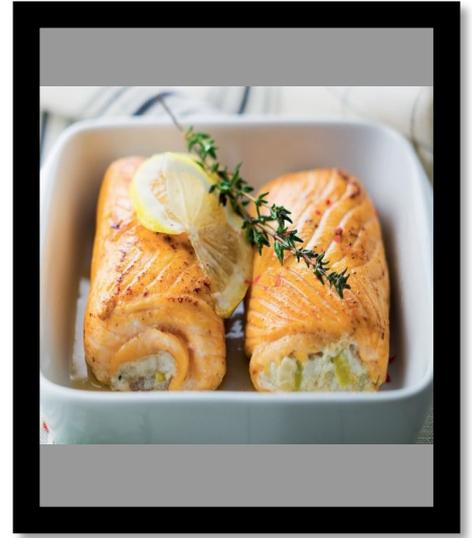


- Jambon à l'os sauce madère ou sauce pineau échalote 130 gr 4.50 €
- Civet Sanglier, lièvre, chevreuil 300gr 9.00€
- Cuisse de Lapin à la moutarde 200gr 7.50€

— 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