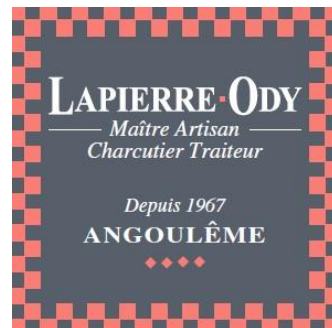


Chers clients,
Voici notre carte de
fin d'année 2019.

À retirer sur un de
nos trois points de
ventes.



LABORATOIRE DE
PRODUCTION A DIGNAC
TEL 05 45 24 50 05
(De 8h à 12h et de 16h à 18h)

MARCHÉ
VICTOR-HUGO ANGOULEME
TEL 05 45 94 66 18
(De 8h à 12h30 uniquement)

MARCHÉ
HALLES D'ANGOULEME
TEL 05 45 92 47 03
(De 8h à 12h30 uniquement)

- *Le plaisir de l'artisanat* -

Cocktails

Plateau Tapas prestige : 12 pièces 12.00€

2 Pata Negra, 2 Foie gras, 2 St Jacques, 2 Feta
2 Andouilles pomme, 2 Crevette chorizo

Plateau dégustation Pata Negra 100 gr 7.00 €

Fours salés chauds : 16 pièces 12.00€

- 4 courgettes pistou olive - 4 croissants chorizo
- 4 palmiers saumon aneth - 4 carrés raisins

Véritable Saucisson brioché : 3/4 pers 7.50 €

Entrées froides

Foie gras de canard Mi- Cuit 98.00€ le kg

Pâté croûte Richelieu 20% foie gras 45.00€ le kg

Galantine de canard Amarena 42.00€ le kg

en suprême : (20% de foie gras de canard)

« Nouveauté » Mise en bouche à tartiner sur pain toasté »

Opéra mosaïque de poisson fumé aneth 6.00 € la part

Terrine de St Jacques petits légumes 45.00€ le kg

Saumon fumé Ecossais Label Rouge 76.00€ le kg

Entrées chaudes

Coquille St Jacques 7.50€ la pièce

Bouchée à la Reine 5.00€ la pièce

(volaille, ris de veau, champignons)

Feuilleté Ris de Veau 9,00€ la pièce

(sauce avec 100 % ris de veau)

Soufflé de St Jacques à la mangue 7.50 € la pièce

Viandes

Rognonnade de veau 10.00€ la part

Pavé de bœuf foie gras en croûte 9.50€ la part

Roulade de magret aux fruits secs 8.50€ la part

Fricassé de chapon au Pineau 9.00€ la part

Poissons

Coussin de saumon aux girolles 7.50€ la part

Filet de cabillaud aux agrumes 9.00€ la part

Garnitures

Gratin dauphinois 2.80€ la part

Gratin dauphinois forestier 5.00€ la part

Gâteau pomme céleri 3.50€ la pièce

Flan de butternut éclats de marron 2.50€ la pièce

Bouchon de champignons d'automne 2.50€ la pièce

Moelleux pomme de terre allumette 2.50€ la pièce

Risotto champignons asperges vertes 2.50€ la pièce

*Vous trouverez également tous nos produits de charcuterie classiques :
Boudin blanc truffé, crépinettes, rilette, etc...*

Pour le : Jour :/Date /Mois Commande prise par : Prénom

Client : Nom : Prénom

Téléphone client :

Adresse mail :

À retirer :

- Marché Victor Hugo
Marché des Halles
Laboratoire Dignac

COCKTAILS	Tarif	Quantité
Plateau tapas prestige	12.00€ les 12p	
Plateau dégustation Pata-negra	7.00€ les 100gr	
Fours salés chauds	12.00€ les 16p	
Saucisson brioché 3/4 pers	7.50€ pièce	
ENTREES FROIDES		
Foie gras de canard mi- cuit	98.00€ le kg	
Pâté croûte Richelieu foie gras	45.00€ le kg	
Galantine de canard amarena en suprême	42.00€ le kg	
Terrine de St Jacques petits légumes	45.00€ le kg	
<u>Produit à tartiner sur pain toasté</u>		
Mosaïque de poisson fumé	6 € la part	
Saumon fumé Ecossais Label Rouge	76.00€ le kg	
ENTREES CHAUDES		
Coquille St Jacques	7.50€ la pièce	
Bouchée à la reine	5.00 € la pièce	
Feuilleté ris de veau (100% ris de veau)	9,00€ la pièce	
Soufflé de St Jacques à la mangue	7.50€ la pièce	
VIANDES		
Rognonnade de veau	10.00€ la part	
Pavé de bœuf foie gras en croûte sauce Périgueux	9.50€ la part	
Roulade de magret aux fruits secs sauce morille	8.50€ la part	
Fricassé de chapon au Pineau	9.00€ la part	
POISSONS		
Coussin de saumon aux girolles	7.50€ la part	
Filet de cabillaud aux agrumes	9.00€ la part	
GARNITURES		
Gratin dauphinois (250 gr)	2.80€ la part	
Gratin dauphinois aux cèpes (250 gr)	5.00€ la part	
Gâteau pomme céleri	3,50€ la pièce	
Flan de butternut éclats de marron	3.00€ la pièce	
Bouchon de champignons d'automne	2.50€ la pièce	
Moelleux de pomme de terre allumette	2.50€ la pièce	
Risotto champignons asperges vertes	2.50€ la pièce	

Type de vaisselle	Nbrs
Consignée :	
Coquille	
Terrine à foie gras	
Cassolette	
Ravier	
Ramequin	
GMB	
PMB	
Assiette	
Plateau noir	
Plateau bois	
Caisse blanche	
Caisse isotherme	

Commande traiteur avec :

- Boucherie / Charcuterie
Volaille

Pour une meilleure gestion de nos plats une consigne de 5€ par plat vous sera demandée, merci de votre compréhension.

Chers clients merci de nous ramener
la vaisselle sous 8 jours et de la contrôler
avec un vendeur

Signature retour et date.