



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 campagne		4,50 €
-Fagot Charentais		4,50 €
-Terrine Gourmande 30% foie gras		8,50 €
-Terrine Farci Charentais		5,00 €
-Paléopâté de Dinsaure		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* –

COUSCOUS..... 9.00 €/PERS

Poulet, merguez, délice d'agneau

TAJINE DE VEAU.....9.50 €/PERS

Veau, légumes, raisins, semoule

PAELLA.....9.00 €/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

Pour vous offrir **une meilleure qualité de service et une fraîcheur irréprochable** de nos produits merci de nous consulter pour toute commandes.

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

– *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*)

TABOULE FRUIT (*Semoule, orange, pamplemousse, raisin, curcuma*)

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 St Jacques petit légumes	100gr	4.00€
• 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 croûte Entre Charente et Pyrénées	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 marinée aigre doux	110gr	3.50€
• Rôti de veau mariné curry vert	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 €
- Cuisse de Lapin confite à la moutarde 200gr 7.50€

— Poissons —

Recevoir simplement

- Feuilleté saumon épinard 150gr 5.00€
- Buche de saumon asperge verte 130gr 8.00€



Photos non contractuelles

— Garnitures —

- Gratin Dauphinois 250gr 3.00€
- 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 2.50€
- 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

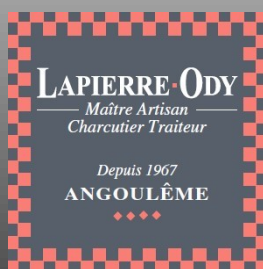
Laurent Ody : 06 79 47 83 44

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