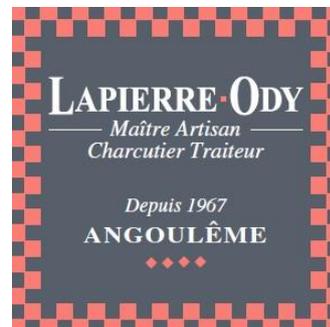


Chers clients,  
Voici notre carte  
de fin d'année  
2020.

À retirer sur un de  
nos trois points de  
ventes.

WWW.LAPIERRE-ODY.FR



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

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

MARCHÉ  
HALLES D'ANGOULÊME  
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 Tomate/féta  
- 2 Pomme/Guémenée - 2 Crevette/chorizo

**Fours salés chauds :** 24 pièces 12.00€  
- 6 courgettes pistou olive - 6 croissants chorizo  
- 6 palmiers saumon aneth - 6 carrés raisins

**Plateau Jambon Noir de Bigorre** 100 gr 10.00 €

**Véritable Saucisson brioché :** 3/4 pers 7.50 € le kg

## Entrées froides

**Peppadew :** 45.00 € le kg

Foie gras de canard Mi-Cuit 98.00€ le kg  
Pâté croûte Richelieu 20% foie gras 45.00€ le kg  
Nougat de foie gras fruit sec 98.00€ le kg

Terrine de St Jacques petits légumes 45.00€ le kg  
Saumon fumé Ecosais Label Rouge 76.00€ le kg

## Entrées chaudes

Coquille St Jacques 7.50€ la pièce Cassolette Ris de Veau 9,00 € la pièce  
(Sauce crevettes moules champignons) (Sauce avec 100 % ris de veau)  
Bouchée à la Reine 5.00€ la pièce Vol au vent Écrevisses asperge verte 8.50 € la pièce  
(volaille, ris de veau, champignons) (sauce crevette grise)

## Viandes

## Poissons

Rôti de veau du terroir 9.00€ la part  
Médaillon volaille farci grand-mère 9.00€ la part  
Roulade de magret aux fruits secs 9.00€ la part  
Fricassé de chapon au Pineau 9.00€ la part

Brochette de St jacques 9.00€ la part  
(Poitrine fumée, champignon tomate, beurre blanc)  
Lotte aux agrumes 10.00€ la part

## Garnitures

Gratin dauphinois 3.00€ la part  
Gratin dauphinois aux cèpes 5.00€ la part  
Flan de butternut éclats de marron 2.50€ la pièce

Moelleux pomme de terre allumette 2.50€ la pièce  
Risotto champignons asperges vertes 2.50€ la pièce  
Galette épinard courgette noisette 2.50€ la pièce

*Vous trouverez également tous nos produits de charcuterie classiques :*

*Boudin blanc truffé. crépinettes. rillettes. etc...*

Pour le : Jour :/Date /Mois

Commande prise le :

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 jambon Noir de Bigorre	10.00€ les 100gr	
Fours salés chauds	12.00€ les 24p	
Saucisson brioché 3/4 pers	7.50€ pièce	
Peppadew	45.00€ le kg	
<b>ENTREES FROIDES</b>		
Foie gras de canard mi- cuit	98.00€ le kg	
Pâté croûte Richelieu foie gras	45.00€ le kg	
Nougat de foie gras fruit sec	98.00€ le kg	
Terrine de St Jacques petits légumes	45.00€ le kg	
Saumon fumé Ecosais Label Rouge	76.00€ le kg	
<b>ENTREES CHAUDES</b>		
Coquille St Jacques	7.50€ la pièce	
Bouchée à la reine	5.00 € la pièce	
Cassolette ris de veau (100% ris de veau)	9,00€ la pièce	
Vol au vent Écrevisses asperge verte	8.50€ la pièce	
<b>VIANDES</b>		
Roti de veau du terroir	9.00€ la part	
Médaille de volaille farci grand-mère	9.00€ la part	
Roulade de magret aux fruits secs sauce morille	9.00€ la part	
Fricassé de chapon au Pineau	9.00€ la part	
<b>POISSONS</b>		
Brochette de st jacques	9.00€ la part	
Lotte aux agrumes	10.00€ la part	
<b>GARNITURES</b>		
Gratin dauphinois (250 gr)	3.00€ la part	
Gratin dauphinois aux cèpes (250 gr)	5.00€ la part	
Flan de butternut éclats de marron	2.50€ la pièce	
Galette épinard courgette noisette	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
<b>Consignée :</b>	
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.**