



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 —

| | |
|--------------------------------------|---------|
| Terrine Grand-mère 190g | 5.00 € |
| Terrine Sud ouest 190g | 5.00 € |
| Véritable grillon Charentais 190g | 5.00 € |
| Terrine de campagne 190g | 5,00 € |
| Fagot Charentais 190g | 5.00 € |
| Terrine Gourmande 30% foie gras 190g | 8,50 € |
| Paléopâté de Dinsaure 190g | 5,00 € |
| Foie gras 190g | 20,00 € |
| Confit de porc 370g | 7,20 € |
| Civet de bœuf 370g | 7.50 € |



— Nos cocktails —

PLATEAU MINI BRIOCHE 25 € Le plateau de 25 pièces



- ◆ 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 DE LEGUMES 10/12 Personnes 30€



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

Avec Sauce

PAIN SURPRISE CHARCUTERIE MAISON 40 pièces 30€

PAIN SURPRISE FESTIF

40 pièces 40€

- ◆ **Saumon fumé Ecossois**
« Label rouge »
- ◆ **Foie gras canard**
« Maison »



PLATEAU APERO MAISON

10 Personnes 20€

- ◆ **30 tranches saucissons**
- ◆ **30 tranches Chorizo**
- ◆ **30 tranches échines séchées**



– *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

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*)

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 | |



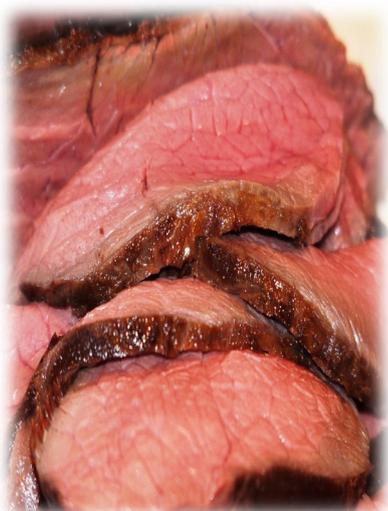
– Nos entrées froides –

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

- Rôti de veau du terroir 130gr 9.00€
- Médaillon de volaille farcie Grand-mère 130gr 9.00€
- Rôti de canette sauce pineau échalote 130gr 8.50€
- Roulade de magret de canard aux fruits secs 130gr 9.00€



- Jambon à l'os sauce mère 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€
- Lotte sauces au agrumes 130gr 8.00€



— 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