



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 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€
- 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](http://www.lapierre-ody.fr)*

*Service Commercial*

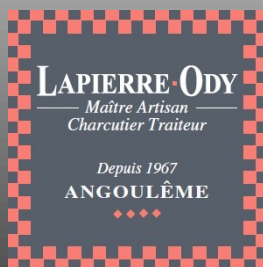
*Laurent Ody : 06 79 47 83 44*

*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](http://Lapierre-ody.orange.fr)