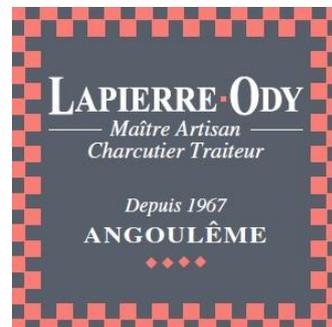


Chers clients,
Voici notre carte
de fin d'année
2021.

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 ANGOULEME
TEL 06 52 56 45 94
(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 Mini club : 12 pièces 10.00€
- 4 pastramis, 4 chickens salads, 4 rillettes saumon

Plateau Jambon Noir de Bigorre 100 gr 11.00 €

Fours salés chauds : 16 pièces 12.00€
- 4 courgettes pistou olive – 4 feuilletés chorizo
- 4 palmiers saumon aneth - 4 carrés raisins

Véritable Saucisson brioché : la pièce 7.50 €
3/4 pers

Entrées froides

Foie gras de canard Mi- Cuit	105.00€	le kg	Terrine de St Jacques petits légumes	45.00€	le kg
Pâté croûte Richelieu 20% foie gras	45.00€	le kg	Entremet tiramisu asperge (Crevette, effiloché de légumes)	6.50 €	pièce
Gâteau de foie gras (Pistache, abricot, pain d'épices	7.00 €	pièce	Saumon fumé Ecosais Label Rouge	76.00€	le kg

Entrées chaudes

Coquille St Jacques (Sauce crevettes moules champignons)	7.50€ la pièce	Feuilleté Ris de Veau (Sauce avec 100 % ris de veau)	9,00 € la pièce
Bouchée à la Reine (volaille, ris de veau, champignons)	5.00€ la pièce		

Viandes

Filet de volaille aux bolets	9.00€ la part
Rôti de veau farci grand-mère	9.00€ la part
Civet de chevreuil cranberries	9.00€ la part
Fricassé de chapon au Pineau	9.00€ la part

Poissons

Dos de saumon à l'oseille	9.00€ la part
Dos de cabillaud aux agrumes	10.00€ la part

Garnitures

Gratin dauphinois	3.00€ la part	Moelleux pomme de terre allumettes	2.80€ la pièce
Gratin dauphinois aux cèpes	5.00€ la part	Risotto quinoa, parmesan, légumes	3.00€ la pièce
Flan de butternut éclats de marron	2.80€ la pièce	Galette épinard courgette noisette	2.80€ la pièce
Gâteau pomme céleri	3.50€ la pièce		

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

Pour le : Jour :/Date /Mois **Commande prise le :** -----
par : -----

Client : Nom : ----- Prénom -----

Téléphone client : -----

Adresse mail : -----

À retirer :

Victor Hugo

Les Halles

Laboratoire Dignac

Merci de valider votre commande avec un vendeur

	Tarif	Quantité
COCKTAILS		
Plateau mini club	10.00€ les 12p	
Plateau jambon Noir de Bigorre	11.00€ 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	105.00€ le kg	
Pâté croûte Richelieu foie gras	45.00€ le kg	
Gâteau foie gras abricot pistache pain d'épices	7 € la pièce	
Terrine de St Jacques petits légumes	45.00€ le kg	
Entremet tiramisu asperge crevette légumes	6.50 € la pièce	
Saumon fumé Ecosais 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	
VIANDES		
Filet de volaille aux bolets	9.00€ la part	
Rôti de veau farci grand-mère	9.00€ la part	
Civet de chevreuil cranberries	9.00€ la part	
Fricassé de chapon au Pineau	9.00€ la part	
POISSONS		
Dos de saumon à l'oseille	9.00€ la part	
Dos de cabillaud aux agrumes	10.00€ la part	
GARNITURES		
Gratin dauphinois (250 gr)	3.00€ la part	
Gratin dauphinois aux cèpes (250 gr)	5.00€ la part	
Flan de butternut éclats de marron	2.80€ la pièce	
Gâteaux pomme céleri	3.50€ la pièce	
Moelleux de pomme de terre allumette	2.80€ la pièce	
Risotto quinoa, parmesan, légumes	3.00€ la pièce	
Galette épinard courgette noisette	2.80€ la pièce	

Pour une meilleure gestion de

Type de vaisselle	Nbrs
Consignée :	
Terrine à foie gras	
Ravier	
Ramequin	
GMB	
PMB	
Assiette	
Planche bois	
Plateau bois	
Caisse blanche	

Chers clients merci de nous ramener la vaisselle sous 8 jours sur le lieu d'enlèvement de la commande et de la contrôler avec un vendeur pour la restitution de la consigne. Merci de votre compréhension.

Commande traiteur avec :

Boucherie / Charcuterie

Volaille