

Chers clients,
Voici notre carte de
fin d'année 2018.

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 05 45 94 66 18
(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 Tapas Prestige : 8 pièces 8.00 €

- 2 St jacques curry - 2 Foie gras échine séchée
- 2 Saumon Ecossais - 2 Jambon Pata Negra

Plateau dégustation Pata Negra 100 gr 7.00 €

Fours salés chauds : 15 pièces 9.00€

- 3 Mini-Quiches - 6 Briochés Abricots/raisins
- 3 Mini-Pizzas - 3 Mini-quiches saumon

Saucisson brioché : 3/4 per 7.50 €

Entrées froides

Foie Gras de canard Mi- Cuit 95.00€ le kg
Pâté croûte volaille, foie gras 45.00€ le kg
Porcelet Farci pistaché 30.00€ le kg

Terrine de crevette à la provençale 40.00€ le kg
Terrine de Légumes Frais 20.00€ le kg
Coquille de « Truite de La Touvre » 6.00€ la pièce
Saumon fumé Ecossais Label Rouge 76.00€ le kg

Entrées chaudes

Feuilleté Écrevisses, Asperges vertes 7.00€ la pièce
Sauce crevette grise
Bouchée à la Reine 4.80€ la pièce
(Volaille, ris de veau, champignons)

Feuilleté Ris de Veau 9,00€ la pièce
(Sauce avec 100 % ris de veau)
Moelleux de volaille et Foie gras 7.00€ la pièce
en casserole de légumes.

Viandes

Médaille de Veau du Sud-Ouest 9.00€ la part
Mignon de porc aux écrevisses 8.50€ la part
Rôti de canette aux petits légumes 8.50€ la part
Fricassé de chapon au Pineau 9.00€ la part

Poissons

Ballotine de saumon asperge verte 7.50€ la part
Filet de cabillaud aux agrumes 9.00€ la part

Garnitures

Gratin dauphinois 2.80€ la part
Gratin dauphinois forestier 5.00€ la part
Gâteau pomme céleri 3.50€ la pièce
Flan de courgette asperge verte 2.50€ la pièce

Bouchon de champignon d'automne 2.50€ la pièce
Moelleux pomme de terre allumette 2.50€ la pièce
Risotto champignon asperge verte 2.50€ la pièce

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

Pour le : Jour :/Date /Mois Commande prise 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	8.00€ les 8p	
Plateau dégustation Pata-negra	7.00€ les 100gr	
Fours salés chauds	9.00€ les 15p	
Saucisson brioché 3/4 pers	7.50€ pièce	
ENTREES FROIDES		
Foie gras de canard mi- cuit	95.00€ le kg	
Pâté croûte volaille foie gras	45.00€ le kg	
Porcelet farci pistaché	30.00 € le kg	
Terrine de crevette à la provençale	40.00€ le kg	
Terrine de légumes frais	20.00€ le kg	
Coquille de « Truite de La Touvre »	6.00 € la pièce	
Saumon fumé Ecossais Label Rouge	76.00€ le kg	
ENTREES CHAUDES		
Feuilleté Écrevisses, Asperges vertes	7.00€ la pièce	
Bouchée à la reine	4.80 € la pièce	
Feuilleté ris de veau (100% ris de veau)	9,00€ la pièce	
Moelleux de volaille et Foie gras en cassolette de légumes	7.00€ la pièce	
VIANDES		
Médailon de Veau du Sud-Ouest	9.00€ la part	
Mignon de porc aux écrevisses	8.50€ la part	
Rôti de canette aux petits légumes	8.50€ la part	
Fricassé de chapon au Pineau	9.00€ la part	
POISSONS		
Ballotine de saumon asperges vertes	7.50€ la part	
Filet de cabillaud aux agrumes	9.00€ la part	
GARNITURES		
Gratin dauphinois (250 gr)	2.80€ la part	
Gratin dauphinois forestier (250 gr)	5.00€ la part	
Gâteau pomme céleri	3,50€ la pièce	
Flan de courgette asperge verte	2.50€ la pièce	
Bouchon de champignon d'automne	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
Consignée :	
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.