



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 —

VERRINES CONTENANT DE 190 gr

- Terrine Grand-mère		4.50 €
- Terrine Sud ouest		4.50 €
-Véritable grillon Charentais		4,50 €
-Terrine de lapin à la sarriette		5,00 €
-Rillette d'oie		5,00 €
-Terrine de campagne		4,50 €
-Fagot Charentais		4,50 €
-Terrine Gourmande 30% foie gras		8,50 €
-Terrine Farci Charentais		5,00 €
-Paléopâté de Dinsaure		5,00 €
- Foie gras		20,00 €
- Confit de porc	370 gr	7,20 €
- Blanquette de veau	370 gr	11,50 €
- Civet de bœuf	370 gr	7.50 €
- Civet de bœuf	750 gr	12.00 €
- Escargot à la Charentaise	750 gr	14,50 €



— Nos cocktails —



PLATEAU MINI BRIOCHE

Le plateau de 25 pièces 25€

- 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 LEGUMES

30€

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

Avec Sauce

PAIN SURPRISE CHARCUTERIE

40 pièces 30 €

PAIN SURPRISE FESTIF

40 pièces 40 €

saumon fumé Ecossais

Foie gras canard figue

Jambon brisure de truffe



PLATEAU TAPAS PRESTIGE

Le Plateau de 30 pièces 30€

5 Tapas St Jacques Curry

5 Tapas andouille pomme fruit

5 Tapas foie gras échine séché

5 tapas Féta tomate pistache

5 tapas Pata Negra Espagnol

5 tapas crevette chorizo

PLATEAU APERO

« maison 20 € »

30 tranches saucissons

30 tranches Chorizo

30 tranches échine séchées

10 pers 20 €



— *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 passer vos commandes

72 heures à l'avance.

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 PATES 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 Ecossais 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 marinée curry vert	110gr	4.50€
• Jambon à l'os	110gr	3.80€
• 2 Brochettes de volaille marinée, tandoori, curry	110gr	4.00€



Photos non contractuelles

– Viandes, volailles et gibiers –

- | | | |
|--|-------|-------|
| • Mignon de porc aux écrevisses | 130gr | 9.00€ |
| • Suprême de volaille farcie Foie Gras Sauce morille | 130gr | 8.50€ |
| • Rôti de canette sauce pineau échalote | 130gr | 8.50€ |
| • Médaillon de veau du Sud-Ouest | 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€ |
| • Buche de saumon asperge verte | 130gr | 8.00€ |



Photos non contractuelles

— 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

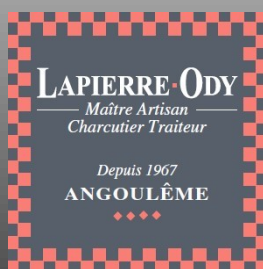
Laurent Ody : 06 79 47 83 44

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