

SARL PELLAULT PERE ET FILS

CHARCUTIER TRAITEUR

N° agrément : 86 195 01

4, rue de la cordrie

86220 PORT DE PILES

Tel: 05.49.85.63.01 **Fax** : 05.49.21.51.48

www.pellault-traiteur86.com

VIANDES FROIDES POUR UN BUFFET

- Rôti de porc
- Rosbif
- Gigot d'agneau
- Carré de porc piqué à l'ail et reconstitué
- Poitrine de veau farcie à la Provençale
- Jambon à l'os
- Epaule d'agneau reconstituée
- Magret de canard

VIANDES CHAUDES POUR UN BUFFET

(En remplacement de la viande froide, supplément par personne au buffet choisi)

- Sauté de canard aux pruneaux ou à l'ancienne : 3.60 €
- Civet de gibier au miel et aux petits oignons caramélisés (suivant saison) : 4.20 €
- Coq au vin : 3.60 €
- Cuisse et suprême de pintade à la Périgourdine : 3.60 €
- Colombo de porc : 3.60 €
- Sauté de porc au cumin : 3.60 €
- Curry d'agneau : 3.60 €
- Cuisse de poulet vallée d'Auge : 3.10 €
- Cuisse de canette Madiran : 3.60 €
- Cuisse de canette farcie aux cèpes : 4.20 €
- Jambon à l'os sauce au porto, madère ou forestière : 3.10 €
- Cuisse de pintade farcie cèpes et bolets, sauce forestière, ou périgourdine : 4.20 €
- Navarin d'agneau (sauce brune tomatées, petits oignons caramélisés et champignons) : 3.60 €
- Sauté de bœuf aux airelles : 4.20 €

LEGUMES CHAUDS POUR UN BUFFET

- Gratin de 5 légumes, gratin dauphinois
- Haricots verts, haricots verts en bottes avec poitrine fumée
- Flageolets, haricots blancs
- Jardinière, printanière, poêlée de légumes
- Petits pois à la Française
- Pommes vapeurs
- Salsifis, ratatouille
- Champignons ail et persil