

**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](http://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)**

- Cuisse de poulet vallée d'Auge cuisse de poulet cocotte grand mère : 3 €
- Jambon à l'os sauce au porto, madère ou forestière : 3.20 €
- Sauté de canard aux pruneaux ou à l'ancienne : 3.50 €
- Colombo de porc : 3.50 €
- Sauté de porc au cumin ou sauté de porc à la provençale: 3.50 €
- Civet de gibier au miel et aux petits oignons caramélisés ou estouffade de gibiers forestière (suivant saison): 4 €
- Coq au vin : 4 €
- Cuisse de canette Madiran : 4 €
- Cuisse et suprême de pintade à la Périgourdine ou crème de morilles: 4 €
- Curry d'agneau : 4.50 €
- Cuisse de canette farcie aux cèpes sauce forestière : 4.50 €
- Navarin d'agneau (sauce brune tomatées, petits oignons caramélisés et champignons) ou curry d'agneau: 4.50 €
- Sauté de bœuf aux airelles ou estouffade de bœuf forestière: 4.50 €
- Blanquette de veau à l'ancienne ou sauté de veau marengo : 4.85 €

**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