

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

POISSONS FROIDS POUR UN BUFFET

- Saumon fumé
- Terrine de st Jacques
- Terrine d'écrevisses
- Terrine de 3 poissons
- Terrine de saumon
- Ballotine de filet de sole, farcie au st jaques
- Filet de sandre farci
- Filet de saumon en bellevue
- Filet de sandre en bellevue
- Terrine de gourmandise de tourteaux
- Saumon entier reconstitué

CHARCUTERIE POUR UN BUFFET

- Petits boudins : blanc ordinaire, blanc truffé, noir ordinaire, noir antillais
- Petits rillons, manchons de canard confit
- Petites andouilles
- Jambon de Bayonne
- Jambon sec de Vendée
- Jambon blanc
- Rillettes de porc ou d'oie
- Mousse de foie de porc
- Mousse de foie de canard
- Foie gras
- Saucisson à l'ail, rosette, salami, bacon
- Pâté de campagne, pâté maison