

**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

[www.pellault-traiteur.com](http://www.pellault-traiteur.com)

**POISSONS FROIDS POUR UN BUFFET**

- Saumon fumé
- Terrine de st Jacques
- Terrine de 3 poissons
- Terrine de saumon
- Ballotine de filet de sole, farcie au st jacques
- Médaillon de sandre
- Médaillon de saumon
- Médaillon de saumon et sandre en duo
- Terrine de gourmandise de tourteaux
- Saumon entier reconstitué

**CHARCUTERIE POUR UN BUFFET**

- Petits boudins : noir ordinaire, noir antillais
- Petits rillons, manchons de canard confit
- Petites andouilles
- Jambon Serrano
- 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
- Terrine de pâté