

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

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 : 4 €
- Fricassée de volaille à la crème et aux champignons : 4 €
- Suprême de poularde à la crème de chorizo : 5 €
- Jambon à l'os sauce au porto, madère ou forestière : 5 €
- Sauté de canard aux pruneaux ou à l'ancienne : 5 €
- Colombo de porc ou sauté de porc au cumin ou sauté de porc à la provençale : 5 €
- Civet de gibier au miel et aux petits oignons caramélisés ou estouffade de gibiers forestière (suivant saison) : 5 €
- Coq au vin ou Cuisse de canette Madiran : 5 €
- Cuisse et suprême de pintade à la Périgourdine ou crème de morilles : 5 €
- Rôti de veau braisé à l'ancienne : 5.20 €
- Cuisse de canette farcie aux cèpes sauce forestière : 5.50 €
- Navarin d'agneau (sauce brune tomatées, petits oignons caramélisés et champignons) ou curry d'agneau : 5 €
- Sauté de bœuf aux airelles ou estouffade de bœuf forestière : 5 €
- Blanquette de veau à l'ancienne ou sauté de veau marengo : 5.20 €

LEGUMES CHAUDS POUR UN BUFFET

- Gratin de 5 légumes, gratin dauphinois, gratin de chou fleur
- 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
- Purée de patates douces
- Flan de courgettes