



SAUCISSES TRADITION 14.10€/kg

- Texane (Tex Mex) Poivre
Sous-Bois (Champignons) Niçoise (porc et volaille)
Parmesane (Porc, veau et parmesan)
Piment d'Espelette
Saintongeaise échalotes Indienne (curry)
Chipolatas nature Aux herbes de Provence ...
Merguez (bœuf et agneau) 14.10€/kg

Lard fumé 15.90€/Kg

Lard frais 10.50€/Kg

Saucisse blanche 15.90€/Kg

Boudin blanc 15.90€/Kg

Andouillette 25.90€/Kg

Chorizo à griller 21.50€/Kg

Boudin noir Oignons 14.50€/Kg

Boudin Antillais 15.90€/Kg

Grillafine (poitrine de porc désossée, ficelée, épicée, roulée, tranchée sur un pique en bois) 13.50€/Kg

Vin rosé, blanc et rouge pour accompagner avec modération votre barbecue

Les salades pour rafraîchir vos menus Barbecue : taboulé, carottes râpées, concombres à la crème, betteraves rouges, tomates aux œufs, chou rouge, coleslaw, pommes de terre et museau, champignons à la Grecque...

BROCHETTES PIQUEES A LA MAIN

Brochette de veau sauce Girolles	26.80€/Kg
Brochette Audinot (Rognon de veau)	3.50€/pièce
Brochette de Bavette d'Aloyau en persillade	34.50€/Kg
Brochette d'Onglet de bœuf mariné échalotes	25.95€/Kg
Poulet thym citron	19.50€/Kg
Brochette de Poulet au curry	19.50€/Kg
Brochette de Filet mignon de porc aux trois poivres	20.90€/Kg
Brochette de Gigot d'agneau Maître d'Hôtel	23.95€/Kg
Brochette de Filet de canard à l'orange	23.90€/Kg
Nos Marinades : Travers de porc nature ou marinés « Texane »	16.90€ et 17.90€/Kg
Pilons de poulet marinés thym/citron	7.90€/Kg
Lard Californien cuit Mexicain	16.90€/Kg
Côte de porc (filet ou échine)	12.30€/Kg
Côte d'Agneau (1 ^{ère} ou Baron)	22.70€/Kg
Côte de bœuf Bardée (1 côte pour 3) suivant les cours	

Tarifs valables 1 mois