



LABORATOIRE DE PRODUCTION

ZA la Croix Blanche
16800 SOYAUX
Tél : 05 45 69 77 72 - Fax 05 45 69 83 29
N° agrément FR 16 374 064 CE
Certifié BIO
Ouvert du lundi au vendredi

RUELLE

7, avenue Wilson
16600 RUELLE
Tél 05 45 65 40 69
Fax 05 45 65 97 91
**Ouvert du lundi au dimanche midi
(fermé le mercredi)**

SOYAUX

Galerie marchande
de Carrefour
16800 Soyaux
Tél 05 45 95 31 66
Fax 05 45 92 18 02
Ouvert du lundi au samedi

Conditions Générales de Vente :

- 1/ Merci de passer commande minimum 48 heures à l'avance
Passé ce délai nous nous réservons le choix du menu
- 2/ Nous nous réservons également la possibilité de changer un produit par un équivalent, en fonction des approvisionnements
- 3/ Confirmation par mail ou par fax du nombre minimum de plateaux
maison.lafaye@orange.fr ou Fax 05 45 69 83 29
Ce nombre sera retenu comme base de facturation
- 4/ Choix de la même composition pour tous les plateaux d'une même commande
- 5/ Aucun désistement ne sera pris en compte le jour de la livraison
- 6/ Frais de livraison en sus (nous consulter pour le tarif)
Tarif applicable à partir du 1^{er} Octobre 2011

MAISON



LAFAYE

Votre Boucher Charcutier Traiteur

www.maison-lafaye.com

Plateaux repas...



PLATEAU TRADITION

CRUDITÉS

(à choisir)

Salade de carottes
Salade Colaslow
Céleri rémoulade
Salade de tomates
aux fines herbes

VIANDE

(à choisir)

Emincé de volaille
Rôti de porc fermier
Rôti de bœuf Limousin

LÉGUMES

(à choisir)

Pommes de terre
à la moutarde à l'ancienne
Pâtes au pesto
Taboulé

FROMAGE

DESSERT

(à choisir)

Tartes aux pommes
Fruits de saison
Mœlleux au chocolat

12 €



PLATEAU CAMPAGNARD

MENU DU

PLATEAU TRADITION

avec

1 entrée supplémentaire à choisir

Grillon Charentais
Terrine de Campagne
Saucisson sec à l'ail

13,60 €



PLATEAU CLASSE

ENTRÉE

(à choisir)

Foie gras Nature, Nougat ou Marbré
et Chutney de fruits
Terrine, Timbale ou Méli-mélo de la mer
et Mousseline citronnée

VIANDE OU POISSON

(à choisir)

Pavé de Bœuf Limousin
Fondant de Veau de lait fermier
Eventail de Magret de Canard

OU

Superposé de Filet de Rouget
Dés de Saumon Mariné
Dariole de Sole

LÉGUMES

(à choisir)

Clafoutis Végétarien
Tagliatelles aux petits légumes
Riz Safrané

FROMAGE

Trio Vache, Chèvre, Brebis

DESSERT

(à choisir)

Entremet
Farandole de Fruits frais

20,90 €



PLATEAU GOURMET

MENU DU

PLATEAU CLASSE

avec

1 entrée supplémentaire à choisir

Mesclun de Salade au
Saumon Fumé et Crustacés
Mesclun au Jambon de Bayonne,
Magret de Canard et ses complices
(tomates confites, copeaux de
parmesan, noix...)

24,50 €

