

# Gamme Produits du terroir

## Charcuterie

- Boudin à l'oignon brasse
- Véritable andouille de guéméné
- Andouille de pays
- Jambon sup fumé
- Jambon DD
- Jambonneau cuit
- Carré de côtes cuite
- Rôti porc supérieur
- Terrine de campagne grès
- Pâté aux algues
- Pâté à l'andouille
- Pâté de lapin au cidre
- Poitrine à l'andouille
- Saucisson à l'ail fumé bois hêtre
- Filet mignon fumé
- Rôti cuit
- Saucisse aux algues
- Andouillette refourrée par 8
- Galette au cidre
- Lingot aux noisettes
- Saucisson long extra maigre
- Saucisse à la perche

## Frais emballé

- Rôti porc ficelle
- Rôti bruni porc francilin
- Pied pané frais emballé
- Poitrine fumée cuite

## Bretagne Pâtisserie

### Pâtisserie traditionnelle

- Far nature
- Kouign Amann
- Far pruneaux

## Pâtisserie LS

- Crêpes x 6
- Crêpes x 2 ATMO
- Crêpes pommes fourrées
- Galette x 6
- Galettes saucisses
- Far nature
- Far aux pruneaux
- Quatre quart nature
- Kouign Amann
- Pty Kouign Amann

## Alsace

### Choucroute

- Choucroute cuite vin blanc
- Choucroute crue
- Jarretons cuit x5
- Saucisse chevillée fumée X3
- Saucisse fumée supérieure 60g
- Saucisson ail fumé
- ½ Poitrine fumée cuite
- Echine fumée cuite
- Carré côtes avec os
- Plat de cotes cuit
- Knack BN 60g environ
- Francfort BN 70g
- Saucisse paysanne blanche à griller x10
- Pieds moulés cuits x2
- Museau langue bardé

### Choucroute LS

- Choucroute 800+200 g gratuit
- Choucroute 800 g
- Choucroute 1 kg avec Jarret
- Choucroute garnie sup 2.540kg
- Choucroute garnie 1.4 kg
- Choucroute mono portion 400g
- Kit choucroute avec choux 3,9kg
- Rôti bruni Le FRANCILIN
- Poitrine fumée cuite FRANCILIN
- Saucisse cocktail Nature ss vide
- Saucisse cocktail Boudin blanc ss vide

## Rôtisserie

- Jambon avec os sup AC (animation)
- Jambon sup AC dégoujé (animation)
- Travers de porc cuits au bouillon
- Jambonneaux cuits au bouillon
- Jambonneaux cuits au bouillon sup
- Poitrine cuite rôtie
- Rôti de porc sup filet cuit au bouillon

## Plats de terroir

- Kit couscous (9 kg garnit + 3 kg semoule)
- Kit tartiflette avec Roblochon
- Paëlla (prête à servir)
- Bœuf bourguignon
- Langue de bœuf sauce piquante
- Coq au vin
- Poulet basquaise
- Tajine de poulet aux raisins
- Parmentier de canard confit
- Porc aux olives
- Tête de veau sauce gribiche
- Choux farcis
- Cuisses de canette sauce cèpes
- Rognons sauce madère
- Pieds et paquets cuisinés
- Cassoulet
- Lapin chasseur
- Moule marinière à la crème fraîche
- Thon à la catalane
- Dos de colin à l'Espagnol
- Calamars farcis
- Corolles de sole au coulis de crustacés
- Paupiettes saumon beurre citronné
- Paupiette veau provençale
- Zarzuela
- Kit Bouillabaisse
- Kit Canard au thym /pommes vapeur
- Kit pot au feu de la mer