LES CHARCUTIERS

CHARCUTARIA ARTESANAL

Catálogo

Elaborado artesanalmente, em quantidades limitadas. Consulte a disponibilidade.



Allbeef

Salsicha defumada
Estilo americana
100% bovina



Frankfurter

Salsicha alemã
100% suína



WeissWursts

Salsicha 100% suína
Com raspas de limão Taiti
E leite em pó



Viena

Salsicha 100% suína
com cardamomo e
semente de coentro

Elaborado artesanalmente, em quantidades limitadas. Consulte a disponibilidade.



Merguez

Linguiça 100% bovina
Com páprica e cominho



Linguiça Trufada

Linguiça 100% suína
Com azeite de trufas
negras



Linguiça do Sertão

Linguiça 100% bovina
Com pimenta biquinho,
Pimenta rosa e coentro



Finocchio

Linguiça 100% suína
Com vinho tinto, alho e
Semente de funcho



Calabresa

Linguiça tradicional
100% suína



Chorizo Mexicano

Linguiça 100% suína
Com páprica, alho,
Cominho e mix de
Pimentas
(habanero chocolate, jalapeño,
biquinho, dedo de moça e
Caiena)

Elaborado artesanalmente, em quantidades limitadas. Consulte a disponibilidade.



Bacon Páprica

Linguiça 100 % suína
Com Bacon Les Charcutiers
e páprica



Kafta

Linguiça de cordeiro & Porco
Cebola, alho e Hortelã

Elaborado artesanalmente, em quantidades limitadas. Consulte a disponibilidade.



Calabresa Defumada

Linguiça 100% suína
Com vinho tinto, assada e defumada
Com lenha de macieira



Linguiça Toscana

Linguiça tradicional
100% Suína



Limão Siciliano

Linguiça 100% suína com
raspas de limão siciliano



Salmão Defumado

Salmão curado por 24 horas
E marinado no dill.
Defumado a frio com macieira



Pastrami

Peito bovino marinado por 15 dias com
Sal, açúcar mascavo e especiarias.
Defumado e assado por 12 horas com
Uma camada de pimenta do reino preta
E semente de coentro moedas



Salmão de beterraba

Salmão curado e
marinado em beterraba.
Defumado a frio com
Macieira



Bacon

Barriga suína curada por 10 dias.
Defumada e assada por 6 horas

Elaborado artesanalmente, em quantidades limitadas. Consulte a disponibilidade.



Pâté Croûte Camarão

Pâté de porco e camarão, marinados
no conhaque com
especiarias envoltos
em uma massa amanteigada



Pâté Croûte Richelieu

Pernil suíno marinado com
Vinho do Porco, pistache,
Trufas & Foie gras envoltos
em uma massa amanteigada



Pâté Croûte Maison

Pâté de porco, pato, e galinha
marinados no
Vinho do Porto envoltos
em uma massa amanteigada



Pâté de Campagne

Pâté de porco com
Bacon, vinho, ameixa e
Castanha do Pará



Terrine Maison

Pâté de porco e galinha
Com alho, conhaque,
tomilho e pistache



Pâté Croûte Canard

Pâté de pato,
Porco, pistache, laranja e
Grand Marnier envoltos
Em uma massa amanteigada

Elaborado artesanalmente, em quantidades limitadas. Consulte a disponibilidade.



Pato Grand Marnier

Terrine de pato,
Porco, pistache, laranja e
Grand Marnier



Trois Poissons

Terrine de 3 peixes
(Salmão defumado,
salmão e Saint Peter),
cebolinha, creme de leite
e especiarias



Foie Gras

Fígado de pato
do sul da França
cozido em baixa temperatura,
com flor de sal e especiarias

Elaborado artesanalmente, em quantidades limitadas. Consulte a disponibilidade.



Pâté de Foie

Pâté cremoso de
fígado de galinha com manteiga
bacon, vinho do Porto e
baunilha



Rillettes de Pato

Pato confitado
até desfiar com vinho
branco, tomilho e especiarias



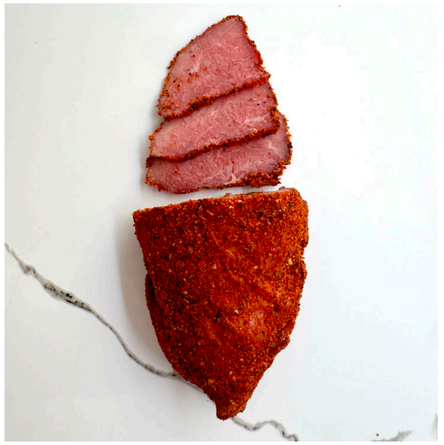
Rillettes de Porco

Porco confitado até
desfiar com vinho
branco e alecrim



Boeuf Bourginon

Acem bovino cozido lentamente
em baixa temperatura
com vinho tinto, cogumelo Paris,
cenoura, cebola e tomilho



Tasso Ham

Paleta suína
com dry rub de especiarias
curada, assada e defumada.



Ragu de Linguiça

Linguiça Finnochio
Les Charcutiers, cozida
em baixa temperatura com
tomate, molho de tomate,
salsão, cebola, alho

Elaborado artesanalmente, em quantidades limitadas. Consulte a disponibilidade.