



# Charcuterie GIRARDEAU



Super Coq d'Or

Depuis 1972



Les fameux pieds de cochon  
Les pieds au foie gras (*les cendrillons*)  
Les andouillettes tirées à la ficelle - 5A - *Champion de France 2016*  
Les andouilles tirées à la ficelle  
Le fameux boudin blanc truffé à 10%  
Le boudin blanc «mère grand»  
Le jambon blanc maison  
Boudin noir cuit au chaudron  
Les rillons d'Anjou mijotés à la marmite en fonte  
Les Rillettes de Saumur  
Les petis bisous  
Les jambonneaux comme à la ferme cuits au bouillon  
Les pâtés et terrines de goret broyés à l'ancienne  
Le traditionnel pâté de tête de 10 heures  
Les saucissons à l'ail, boyaux naturels courbés  
Les fameuses tripes  
Les foies gras français de canard et d'oie  
Les truffes mélanosporum française  
Pâté de cochon fermier Sébastien Girardeau  
Les Escargots de Bourgogne au beurre de Baratte  
Les Escargots petit gris au beurre de Baratte  
Le pot de Rillettes des copains  
La Tête de Veau roulée



51-53, rue Saint Nicolas - 49400 Saumur  
Tél. : 02 41 51 30 33

[www.girardeau-traiteur.com](http://www.girardeau-traiteur.com)





# Charcuterie GIRARDEAU



Super Coq d'Or

Depuis 1972

## LES FAMEUX PIEDS DE COCHON



### Comment préparer les pieds de cochon :

- Préchauffer votre four à 220°
- Disposer les pieds de cochon dans une plaque au four (sans leur ajouter de matière grasse) pendant 15 mn
- Les retirer lorsqu'ils sont bouillants et légèrement grillés.
- Arroser chaque pied d'un filet de vinaigre de Xères.
- Accompagner de pommes vapeur, de lentilles, de flageolets, de pâtes fraîches ou bien d'une bonne salade verte du jardin.

“ Il y a trois bonnes raisons de visiter Saumur, Le château du Duc René d'Anjou, l'école d'équitation du Cadre noir et... les pieds de cochons des Girardeau (...)” **Périco Légasse**



### LES TOASTS DE PIEDS DE COCHON

- Découper un pied de cochon froid en tranches de 1 cm d'épaisseur.
- Couper de belles tranches de baguette ou de pain de campagne et griller les légèrement au four.
- Disposer ensuite ces toast sur une assiette et déposer dessus vos tranches de pieds de cochon.
- Il ne vous reste plus qu'à passer cette assiette quelques minutes dans un four bien chaud.
- Cette préparation est idéal pour vos apéros entre copains ou pour faire découvrir « gentiment » les pieds de cochon à vos amis...



[www.le-pied-de-cochon.fr](http://www.le-pied-de-cochon.fr)

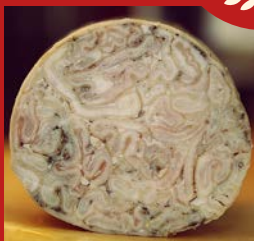


## L'ANDOUILLETTE 5A MAISON

5AAAAA  
depuis 2013



Association  
Amicale des Amateurs  
d'Andouillette  
Authentique



## LA TÊTE DE VEAU ROULÉE

Tranches  
individuelles

Facile à  
réchauffer

