



Chaussée de Tirlemont, 2D  
4260 Braives  
019/69.94.64



## NOUVEL AN

Merci de commander au 019/69.94.64 ou de déposer ce formulaire à la boucherie au plus tard le vendredi 24 décembre

La boucherie sera fermée le samedi 1<sup>er</sup> janvier et le vendredi 31 décembre à 16h00

Nom & prénom :

Date d'enlèvement :

Localité :

Heure d'enlèvement :

N° téléphone :

N° commande :

Nouveauté cette année, nous vous proposerons une suggestion de vins pour accompagner vos plats

<b>SUGGESTIONS DE PLATS PRÉPARÉS</b>	<b>Prix</b>	<b>Quantité</b>
<b>Potages</b>		
Crème de butternut	5 €/litre	
La soupe de poissons fins	6 €/litre	
<b>Entrées froides</b>		
Le saumon atlantique, mousseline de cabillaud, croûte au sel de Guérande	14 €	
La caille fumée et farcie au foie gras de canard, pickels de légumes, gelée au Jurançon	14 €	
<b>Entrées chaudes</b>		
La petite nage de poissons aux légumes (sole, saumon, ...)	15 €	
Agnolotti (raviolis) aux truffes de la St Jean	14 €	
Le tatin de canard, foie gras et pommes caramélisées	16 €	
<b>Plats</b>		
Le filet pur de porc en croûte, jus corsé, bouquetière de légumes, gratin forézien	17 €	
Le magret de canard et son trio de fruits caramélisés, gratin dauphinois	19 €	
L'authentique poularde de Hesbaye, légumes d'hiver et pommes bouchons	18 €	
<b>Desserts</b>		
Le sabayon glacé aux oranges sanguines	5 €	
Papillotes de fruits rouges	5 €	
Bavarois chocolaté à la fève de Tonka	5 €	

## AUTRES SUGGESTIONS

<b>Plateau pierrade - 8 sortes de viandes</b> (porc, bœuf, veau, dinde, merguez, chipolata, côtes d'agneau, steak haché)		<b>N<sup>bre</sup> pers. :</b>
<b>Plateau fondue - 5 sortes de viandes</b> (porc, bœuf, veau, dinde, boulettes)		<b>N<sup>bre</sup> pers. :</b>
<b>Plateau raclette</b> - fromages : nature, vin blanc, moutarde - charcuteries maison : coppa, filet bœuf fumé, lard fumé, bacon		<b>N<sup>bre</sup> pers. :</b>
<b>Viande pour fondue</b>		
- Bœuf entier - découpé ..... gr	- Dinde entier - découpé ..... gr	
- Veau entier - découpé ..... gr	- Poulet entier - découpé ..... gr	
- Porc entier - découpé ..... gr	- Boulettes ..... gr	
<b>Raclette</b>		
- Coppa ..... gr	- Jambon d'Ardenne ..... gr	
- Fromage nature ..... gr	- Panchetta ..... gr	
- Fromage vin blanc ..... gr	- Lard fumé ..... gr	
- Fromage moutarde ..... gr	- Bacon ..... gr	
- Fromage Morbier (bleu léger) ..... gr	- Filet de bœuf fumé ..... gr	
<b>Dinde</b>		<b>Canard</b>
- Entière ..... gr	- Entière farcie ..... pc	- Entier ..... pc
- Filet ..... gr	- Cuisse farcie ..... pc	- Magret ..... pc
- Rôti filet ..... gr	- Rôti farci (800gr) ..... pc	- Cuisse ..... pc
- Cuisse ..... gr		- Cuisse confite ..... pc
<b>Marcassin du pays</b>	<b>Biche du pays</b>	<b>Lièvre</b>
- Filet paré ..... gr	- Filet paré ..... gr	- Entier ..... pc
- Gigue ..... gr	- Gigue ..... gr	- Cuisse ..... pc
- Civet ..... gr	- Civet ..... gr	- Râble (+/- 700gr) ..... pc
- Côtelette ..... gr	- Steak ..... gr	
- Steak ..... gr	- Côtelette ..... gr	
<b>Faisan</b>	<b>Pintadeau</b>	<b>Chevreuril du pays</b>
- Entier ..... pc	- Entier ..... pc	- Filet paré ..... gr
- Filet ..... gr	- Suprême ..... gr	- Gigue ..... gr
<b>Caille</b>	<b>Lapin</b>	<b>Chapon blanc</b>
- Entière (grande) ..... pc	- Entier ..... pc	- Entier (+/- 3kg) ..... pc
- Désossée ..... pc	- Cuisse ..... pc	- Suprême ..... gr
	<b>Poule mère (2,5/3kg) ..... pc</b>	<b>Chapon jaune landais ..... gr</b>
<b>Foie gras</b>		
- Foie gras de canard cru ..... pc (par lobe, sous-vide)	- Magret de canard confit, farci au foie gras ..... pc	
- Foie gras de canard cuit ..... pc	- Magret de canard fumé entier ..... pc	
- Gésiers confits ..... gr	- Magret de canard fumé (pré-tranché/100 gr) ..... pc	
<b>Autres :</b> .....		