



Nicolas Debry vous suggère



Menu Noël & Nouvel an 2023-2024 à emporter

☎ 081 30 70 85

Les Zakouskis

6,00 € /personne

- ▲ Mini Bouchée, fromage de la ferme (Grosse Haie, Arsimont)
- ▲ Mini Avisance de l'Artisan
- ▲ Gratin de Saumon
- ▲ Scampi crème, tomate épicée

L'assortiment
de 4 pièces

...sans oublier le plus de vos apéritifs...

nos ▲ Saucissons, ▲ Charcuteries,

▲ Salades, ▲ Boudins, ▲ Pâtés "Maison" ... au comptoir, **un régal**

Potages au litre

5,00 € /litre

- ▲ Potage potiron/carottes fromage aux fines herbes
- ▲ Crème de courgette au mascarpone



Entrées Chaudes

- ▲ Scampis poêlés (6pc), échalotes, crème à l'ail 8,00 € p/p
- ▲ Pavé de Saumon, sauce crème au pesto vert et pignons de pin 8,00 € p/p

Croquettes artisanales Maison

± 80 gr. (Au lait et œufs de Ferme)

- ▲ Fromage (parmesan/emmental) 3,00 € /pc
- ▲ Italienne (fromage tomate de la ferme/jambon sec)
- ▲ Volaille (poulet d'Ardenne)
- ▲ Tête de porc (porc Duroc d'Olivres)

L'adresse des Gourmets

Zoning de Saussin

Route de Saussin 53/1-2

5190 **SPY**



Plats avec accompagnements

▲ Civet de Biche sauce grand Veneur, légumes d'hiver	14,00 € p/p
▲ Cuisse de canard confite, jus réduit, champignons de saison	14,00 € p/p
▲ Suprême de pintade, crème de volaille, légumes confits	14,00 € p/p

Accompagnements au choix :

(Pommes de terre de la Ferme d'Enée à Gembloux)

- ▲ Gratin Dauphinois
- ▲ Purée au beurre de ferme
- ▲ Poêlée de "Valéry" à l'ail et persil frais



Pour vos commandes !

PRÉFÉRENCE PAR MAIL à :

commande@laboucheriedelartisan.be

Pour le coin traiteur Noël :

Commandez au plus tard pour le **dimanche 17/12/2023**

Fermé le JOUR de NOËL ! A emporter le samedi 23/12/2023 de 9h00 à **18h00**
OU le dimanche 24/12/2023 de 9h00 à **14h00**

Pour le coin traiteur Nouvel An :

Commandez au plus tard pour le **dimanche 24/12/2023**

A emporter le samedi 30/12/2023 de 9h00 à **18h00**

OU le dimanche 31/12/2023 de 9h00 à **14h00**



Plats traiteur classiques

▲ Boulette sauce tomate ou Liégeoise	12,90 € /kg
▲ Blanquette de veau à l'ancienne	21,90 € /kg
▲ Carbonnade de bœuf à la Bertinchamps triple	15,90 € /kg
▲ Vol-au-Vent traditionnel	14,50 € /kg
▲ Vol-au-Vent forestier	15,90 € /kg

Aussi disponible hors menu :

▲ Gratin Dauphinois (ravier de 500 gr. ou 1 kg)	12,50 € /kg
▲ Purée au beurre de ferme (poche sous vide par 500 gr.) avec les pommes de terre de la ferme d'Enée à Gembloux	8,90 € /kg

Nos sauces "Maison"

▲ Poivre crème	13,90 € /kg
▲ Champignons crème	13,90 € /kg
▲ Fine champagne (crème, échalotte et champagne)	18,90 € /kg
▲ Grand Veneur	15,90 € /kg

LE COIN BOUCHERIE



Le Gibier *du pays* Prix / Kg

Filet de biche	46,50 €
Côte de biche	40,50 €
Roti gigue biche	38,50 €
Filet de marcassin	32,50 €
Civet de biche	20,50 €

Et autre... sur demande...



Le Bœuf et veau Prix / Kg

Viande pierrade et fondue bœuf	21,90 €
Rosbeef	23,90 €
Viande pierrade et fondue veau	28,50 €
Roti veau carré	28,50 €
Médailillon de veau au carré	28,50 €

Possibilité d'emballage sous vide
pour vos plateaux.



Le Porc Prix / Kg

Viande pierrade et fondue	13,80 €
Filet pur	17,50 €



La Volaille Prix / Kg

Filet de poulet fermier	19,50 €
Viande pierrade et fondue poulet	14,90 €
Filet de dinde frais	16,90 €
Filet de dinde <i>farci*</i> frais (minim. 1Kg)	17,90 €
Filet de dinde <i>farci*</i> précuit (minim. 1Kg)	18,90 €
Pintadeau fermier entier	14,50 €
Poularde fermière (±2Kg)	18,50 €
Poularde <i>farci*</i> (minim. 2Kg)	20,50 €
Caille avec os	5,50 €/pc
Caille désossée	6,50 €/pc
Caille désossée <i>farci*</i> (±220 g./p)	8,50 €/pc
Chapon fermier (3 Kg)	17,50 €
Dinde entière (minim. 2,5Kg)	8,50 €
Dinde désossée <i>farci*</i> (minim. 3Kg)	14,50 €
Coquelet entier (± 500 g./p)	7,50 €/pc
Magret de canard	30,50 €
Cuisse de canard confite 12 hrs	18,50 €

***FARCE** : champignons cognac • marrons
• pistache pineau • nature • porto raisin

Les commandes sont à faire minimum 3 jours avant l'enlèvement !

Merci de votre compréhension.

**Les prix pourraient être revu en fonction de l'évolution de marché
(Vous serez prévenu à la commande de tous changement de prix). Merci.**

Fromage à raclette Sélection de Savoie par ton Artisan...

▲ Nature	18,90 €/kg
▲ Ail des ours	25,90 €/kg
▲ Poivre	25,90 €/kg
▲ Vin blanc	25,90 €/kg

Avec votre raclette
n'oubliez pas
nos charcuteries "Maison"
...et c'est la fête!



Pour vos apéritifs :

saucissons, boudins, charcuteries, salades, rillettes, pâtés, salaisons...

Joyeuses Fêtes gourmandes !

Vos COMMANDES de PRÉFÉRENCE PAR MAIL à : commande@laboucheriedelartisan.be

Sans oublier ! La traditionnelle Choucroute pour bien commencer l'année.

Choucroute de Sauvenière (Gembloux) préparée par votre Artisan

Poche sous-vide de 500 gr. ou 1Kg 6,00 €/Kg

Charcuterie de l'Artisan (au choix)

	Prix / Kg
▲ Lard braisé Poche de 2 ou 3 tranches	15,50 €
▲ Saucisse 'Polonaise' +/- 125g/pc	14,50 €
▲ Saucisson chasseur +/- 80g ½ tranche	16,50 €
▲ Kassler fumé +/- 130g tranche	18,50 €
▲ Saucisse francfort +/- 65g/pc	18,50 €
▲ Le jambonneau cuit sous vide (12h de cuisson basse température) +/- 800g à 1kg / pc	10,90 €

Et pour accompagner le tout : La Purée au beurre de ferme

Pommes de terre ferme d'Enée Gembloux / Beurre Potier Saint-Martin

Œufs ferme Censier Doische

± 500 gr. la poche sous vide = 8,90 €



Communiquez-nous votre adresse mail pour rester informé de nos promotions et nos produits de saison !

Mercredi > Samedi :
9h00 > 18h00
Dimanche : 9h00 > 12h30
Fermé le Lundi et Mardi

www.laboucheriedelartisan.be

info@laboucheriedelartisan.be

Zoning de Saussin

Route de Saussin 53/1-2

☎ 081 30 70 85

5190 SPY