

Boucherie - Charcuterie **Evrard**



Tarif

à partir du 15 mai 2022



Rue Hamente 6 - 4537 Verlaine - 04 259 50 96
www.boucherieevrard.be - boucherie.evrard@gmail.com



Buffets sandwiches et assiettes froides

En buffet



Le buffet sandwiches garnis, à partir de 10 pers.

Assortiment de 7 pièces de mini-sandwiches ouverts et garnis (minimum 10 variétés)

Gros pain surprise farci de mini-Dagoberts

Présentation sur grand plateau pour service en buffet ou sur petit plateau pour service en salle

Pas besoin de couverts ni d'assiettes

Le buffet salade bar, à partir de 10 pers.

Assortiment de 6 sortes de salades de viandes et de poissons présentées en plats

Plateau de jambon à l'os, saucisson sec et gouda jeune

Plat de laitue et de tomates, oignons, cornichons, moutarde et mayonnaise

Assortiment de parisiennes et de baguettes de campagne, beurre

Présentation en buffet, chaque invité confectionne ses sandwiches à sa guise

Le buffet spécial salad-bar, à partir de 20 pers.

Assortiment de 8 sortes de salades de viandes et de poissons présentées en plats

Plateau de jambon à l'os

Plateau de quatre cochonnailles (saucisson, salami, boudin et pâté)

Plateau de fromages (5 variétés de fromage et sirop de Liège)

Plat de laitue et de tomates, oignons, cornichons, moutarde et mayonnaise

Assortiment de parisiennes et de baguettes de campagne, beurre

Présentation en buffet, chaque invité confectionne ses sandwiches à sa guise

Sur assiette

Assiette n°1

Roulade de jambon et asperges, saucisson de montagne, galantine de volaille, pilon de poulet, pain de viande provençale, boudin blanc, céleri, carottes, concombres, pommes de terre vinaigrette, laitue, tomates, œuf farci, petit pain et beurre

Assiette n°3, à partir de 10 pers.

Tomate crevettes, saumon en belle-vue, mousse de foie gras au porto, saucisson de montagne, jambon de parme et melon, jambon braisé, céleri, carottes, concombres, frisée aux lardons, pommes de terre vinaigrette, petit pain et beurre

Assiette n°2, à partir de 10 pers.

Pêche au thon, saumon en belle-vue, terrine de poisson, saucisson de montagne, galantine aux champignons, roulade de jambon et asperges, céleri, carottes, concombres, pommes de terre vinaigrette, laitue, tomates, petit pain et beurre

Assiette n°4 (fromages), à partir de 10 pers.

Camembert, brie, bleu de montagne, fromage de chèvre, Chimay, explorateur Laitue, raisin, sirop de Liège, petit pain et beurre

Les buffets froids

Le buffet champêtre, à partir de 10 pers.



Jambon cuit à l'os, jambon sec du pays,
saucisson pur porc fermier, pâté campagne.

Pâté à tartiner, boudin blanc, brie de Meaux, camembert, fromage de chèvre.

Salade de pommes de terre, salade de tomates, laitue, mayonnaise, cornichons et oignons, assortiment de parisiennes et de baguettes de campagne, beurre.

Le buffet campagnard, à partir de 10 pers.

Bœuf et porc braisés, poulet à la broche, jambon à l'os et asperges

Choix de 8 charcuteries artisanales et terrine du chef

Salade mixte et vinaigrette balsamique,

Salade de tomates et quatre crudités au choix

Riz créole ou taboulé, salade de pâtes et pommes de terre vinaigrette

Sauce cocktail et sauce tartare - Choix de parisiennes et beurre

Le buffet familial, à partir de 10 pers.



Saumon en belle vue, tomates crevettes et pêches au thon.

Boeuf et porc braisés, poulet à la broche, jambon à l'os et asperges.

Choix de 6 charcuteries artisanales et terrine du chef.

Salade mixte et vinaigrette balsamique

Salade de tomates et quatre crudités au choix

Riz créole ou taboulé, salade de pêches et pommes de terre vinaigrette

Sauce cocktail et sauce tartare

Choix de parisiennes et beurre

Le buffet prestige, à partir de 20 pers.

Saumon en belle-vue, tomates crevettes et pêches au thon

Plateau norvégien (saumon, elbot et truite fumés)

Buisson de crustacés et terrines de poissons

Bœuf et porc braisés, poulet à la broche, jambon à l'os et asperges

Choix de 4 charcuteries artisanales et terrine du chef

Cochonnet grillé (minimum 50 pers.)

Mousse de foie gras au porto

Salade mixte et vinaigrette balsamique

Salade de tomates et quatre crudités au choix

Riz créole ou taboulé, salade de pâtes et pommes de terre vinaigrette

Sauce cocktail et sauce tartare, choix de parisiennes et beurre

Les buffets froids

Le buffet froid italien , à partir de 20 pers.



Carpaccio de saumon mariné aux herbes fraîches
Carpaccio de bœuf au parmesan et vinaigrette maison
Plateau de charcuterie italienne (mortadelle, cacciatore, jambon aux herbes,...)
Jambon de Parme et melon, Porchetta maison
Salade de pâtes au crabe et crevettes et salade de poulet tomate et estragon
Salade de pommes de terre piémontaise et tomates à la mozzarella
Salade de pâtes au brocoli, coppa et gorgonzola
Salade de roquette au vinaigre balsamique
Sauce cocktail et tartare
Assortiment de parisiennes et beurre

Le buffet fromage en repas , à partir de 10 pers.

Assortiment de 200 gr par personne de fromages du terroir
Choix de parisiennes, pain gris, beurre, sirop et garniture de fruits

Le buffet fromage en fin de repas , à partir de 10 pers.

Assortiment de 100 gr par personne de fromages du terroir
Choix de parisiennes, pain gris, beurre, sirop et garniture de fruits



Les formules barbecue

L'assortiment randonneur

- 1 brochette de porc ou boeuf de 200 gr
- 1 saucisse de 120 gr



Le mixed grill

- 1 brochette de bœuf de 150 gr
- 1 saucisse 100 gr
- 1 côte d'agneau 80 gr
- 1 tranche de lard ou 1 pilon de poulet 80 gr

L'assortiment Western , à partir de 10 pers.

- 1 morceau d'entrecôte de 100 gr
- 1 morceau de spiringue de porc de 100 gr
- 1 morceau de ribs au miel de 100 gr
- 1 saucisse ou 1 boudin à griller de 100 gr

L'assortiment terre et mer, à partir de 20 pers.

(repas en 2 parties)

- 1 brochette de scampis et de poisson de 200 gr
- 1 brochette de bœuf de 150 gr
- 1 saucisse de 100 gr
- 1 pilon de poulet **ou** 1 tranche de lard **ou** 1 merguez de 60 gr



L'assortiment Hawaïen

- 1 brochette de dinde de 150 gr
- 1 pilon de poulet de 80 gr
- 1 tranche de lard mariné de 80 gr
- 1 saucisse de 100 gr

L'assortiment oriental

- 1 brochette de bœuf de 150 gr
- 1 chipolata 50 gr ou merguez 50 gr
- 1 côte d'agneau de 80 gr
- 1 pilon de poulet 80 gr

La grillade royale, à p. de 10 p.

- 1 morceau d'entrecôte de 100 gr
- 1 morceau de porcelet de 100 gr
- 1 morceau de magret de canard mariné de 100 gr
- 1 saucisse **ou** 1 boudin à griller de 100 gr

Le méchoui, à partir de 20 pers.

- Le cochon de lait prêt à cuire fixé sur broche (20 à 50 personnes) 6.00€/pers.
- L'agneau de lait prêt à cuire fixé sur broche (20 à 50 personnes) 8.50€/pers.

Les formules barbecue - accompagnements

Accompagnement bucolique , à partir de 10 pers.

Pomme de terre pètée
4 crudités (carotte, concombre, tomate, laitue)
Sauce cocktail, sauce tartare, pain et beurre

Accompagnement citadin , à partir de 10 pers.

Pomme de terre vinaigrette, salade de pâte et taboulé
5 crudités au choix, sauce cocktail, sauce tartare, pain et beurre

Accompagnement fascination , à partir de 10 pers.

Salade de pommes de terre printanière
Salade de pâtes hawaïenne et taboulé
Salade de légumes de saison à la vinaigrette
Tomate/mozzarella et vinaigrette balsamique
Salade folle (laitue, maïs, pomme, pignon de pain, croutons,...)
2 crudités au choix, sauce cocktail, sauce tartare, pain et beurre

Accompagnement pour couscous , à partir de 10 pers.

Bouillon de légumes et semoule prêt à l'emploi

Accompagnement crudités (en portion individuelle de 400 gr), à p. de 20 p.

Salade de pommes de terre, salade de pâtes, carottes, cocombre, céleri, laitue, tomate



Matériel en location

Barbecue de 20 à 30 personnes

Dimension 40 sur 80 - Pour 2 ou 3 grilles de cuisson

(Prévoir +/- 10 kg de charbon de bois)
- 10€ location + 20€ caution

Barbecue 40 à 80 personnes

Dimension 50 sur 160 avec toit

Pour 4 grilles de cuisson ou une broche

(Prévoir +/- 15 à 20 kg de charbon de bois)
- 25€ location + 50€ caution

Barbecue sur remorque à partir de 100 personnes

Dimension 100 sur 160 avec toit

- Pour 8 grilles de cuisson

(Prévoir +/- 30 à 40 kg de charbon)

- 50€ location + 100 € caution

Livraison et retour uniquement par notre entreprise

Grille-pince pour barbecue

Dimension 40/40 - Une grille-pince pour 12 brochettes ou 16 saucisses

1€ location + 2€ caution

Broche et moteur

Pour gros barbecue uniquement

Broche électrique pour un porcelet

ou un agneau de 10 à 25 kg

(Prévoir du charbon et des bûches en quantité) - 25€ location + 50€ caution

Bain marie/Chauffe-plat

Dimension 30/60 - Electrique ou liquide combustible

25€ location + 25€ caution

Remorque frigo

Pour les grosses activités, nous pouvons

mettre à disposition une remorque-frigo

10m³ / alimentation électrique via le réseau

Transport et installation par notre entreprise

la veille de l'événement

150€ pour 48H

(+ 50 € par jour supplémentaire)

Conditions générales

Les prix

Afin d'établir correctement nos documents, toute personne qui souhaite une facture doit le signaler lors de la commande. Tous nos prix sont calculés TVA comprise.

0% pour la caution. 6% pour les marchandises et la livraison. 21% pour le matériel.

La livraison

Nous pouvons prendre en charge la livraison des marchandises et du matériel

Zone 1 Commune de Verlainne et de Saint-Georges 10 €

Zone 2 Commune de Villers-le-Bouillet, Faimés, Donceel et Amay 15 €

Zone 3 Commune de Wanze, Flémalle, Engis, Horion-Hozémont, Grâce-Hollogne 20 €

Zone 4 autres communes 20 € + supplément à définir

Nous pouvons aussi prendre en charge le retour du matériel au même tarif

Le paiement

Lors de l'enlèvement au magasin, vous avez l'obligation de payer la caution et la location du matériel. Les marchandises peuvent se payer au retour du matériel.

Lors de la livraison, vous avez l'obligation de payer la caution, la location du matériel et le transport. Les marchandises peuvent se payer au retour du matériel.

Le retour du matériel

Nous mettons à votre disposition du matériel propre et en état.

Nous vous demandons de le rentrer dans les trois jours qui suivent votre réception.

Nous nous réservons le droit de garder la caution en cas de matériel manquant, cassé ou sale.

Réservation minimum 7 jours avant l'événement.

Tarifs - Bon de commande

	10 à 19p	20 à 59	60 p et +
Buffet sandwiches	11,00 €	11 €	10,00 €
Buffet salade bar	/	10 €	8,00 €
Buffet spécial salade bar	/	14 €	13 €
Assiette n°1	7 €	7 €	6,00 €
Assiette n°2	8,00 €	8 €	7,00 €
Assiette n°3	10,00€/	10,00 €	9,00 €
Assiette n°4	/	7,50 €	7,00 €
Buffet champêtre	14,00 €	14,00 €	13,00 €
Buffet campagnard	16,00 €	16,00 €	15,00 €
Buffet familial	19,00 €	19,00 €	18,00 €
Buffet prestige	/	22 €	21 €
Buffet Italien	/	22 €	21 €
Buffet fromage repas	9 €	8,50 €	8,00 €
Buffet fromage fin de repas	5,00 €	4,75 €	5 €
Barbecue randonneur porc	4,50 €	4,25 €	4,00 €
Barbecue randonneur bœuf	5,00 €	4,75 €	4,50 €
Barbecue Hawaïen	5,50 €	5,25 €	5,00 €
Barbecue Mixed grill	6,50 €	6,00 €	5,50 €
Barbecue Oriental	7,00 €	7 €	6,00 €
Barbecue Western	8,00 €	7 €	6,00 €
Grillade royale	10	9,00 €	8,00 €
Barbecue terre et mer	/	12 €	10,00 €
Méchoui cochon de lait	/	7 €	6,50 €
Méchoui agneaux	/	8,50 €	8 €
Accompagnement crudités en portions	6,00 €	5,50 €	5,00 €
Accompagnement bucolique en buffet	5,50 €	5,00 €	4,50 €
Accompagnement citadin en buffet	6,50 €	6,00 €	5,50 €
Accompagnement fascination en buffet	9,00 €	8 €	7 €
Accompagnement couscous à réchauffer	/	5 €	4,00 €

Nom et adresse :

.....

Formule :

Nombre :

Matériel :

Supplément :

Livraison :