

Boucherie - Charcuterie - Traiteur

Evrard Verlaine

Le journal des fêtes
2018 - 2019



Rue Hamente 6
4537 Verlaine - 04 259 50 96
www.boucherie-evrard.be

Votre Boucher - Charcutier - Traiteur EVRARD
vous souhaite dès à présent de joyeuses fêtes de fin d'année.

Pour vous aider dans la réalisation de vos repas de fêtes,
il vous propose de succulentes entrées chaudes, froides, ainsi que des plats
avec leurs garnitures et accompagnements.

Noël



Les amuse-bouches chauds

Assortiment de petits amuse-bouches à réchauffer au four
2 pièces x 6 variétés

12 € la douzaine

Les entrées froides

- La portion de saumon en belle-vue
Ou la queue de saumon en belle-vue (6 à 8 personnes) **8.00€**
- L'assiette de foie gras maison, trio de confits, garniture de fête et pain brioché **13.00€**
- L'assiette périgourdine (magret, foie gras, rilette, confit, ...) **13.00€**

Les entrées chaudes

- La poêlée de scampis au jambon Ibérique, et son risotto aux légumes **12.00 €**
- Les roulés de sole limande, sauce homardine aux crevettes grises, ficelles de légumes **13.00 €**
- Le dos de cabillaud en croute de chorizo, coulis de poivron rouge et poêlée de légumes provençaux **14.00€**

Les potages 300 ml.

- La crème de champignons des bois et ses lardons de magret de canard fumé **4.00 €**
- La bisque de homard aux tomates confites, rouille et croûtons **5.00 €**

Les plats de résistance

- Le traditionnel « filet de dinde de Noel » sauce poivrade aux pommes et marrons **12.00 €**
- Le steak de filet de biche sauce grand veneur aux airelles **18.00 €**
- Le filet de canard cuit à basse température sauce poivre vert et fruits 4 saisons **16.00 €**
- La caille farcie au foie gras sauce porto **13.00 €**
- Le filet pur de porc fermier sauce aux champignons des bois **14.00 €**

Les plats sont présentés en ravier saucés et accompagnés d'une garniture de fruits et légumes.
Pour d'éventuels suppléments en croquettes, gratin, ... voir la liste des accompagnements ci-après

Les accompagnements pour plats de résistance

- Croquettes de pommes de terre	0.20€ / pièce
- Purée de pommes de terre	8.00€ / Kg
- Gratin dauphinois	8.00€ / Kg
- Gratin dauphinois aux truffes	11.00€ / Kg
- Pomme de terre farcie	13.00€ / kg
- Sauce Grand Veneur	8.00€ / Kg
- Sauce aux champignons des bois	12.00€ / Kg
- Airelles cuisinées	18.00€ / Kg

Menu de Noël



Les 6 amuse- bouches assortis a réchauffer

*

L'assiette périgourdine (magret, foie gras, rilette, confit,...)

*

Le traditionnel « filet de dinde de Noel » sauce poivrade aux pommes et marrons

Garniture de fruits et légumes

4 Croquettes de pomme de terre

27 €/personne



Notre spécialité pour la Noël : Les volailles farcies

La poularde farcie prête à cuire 2, 2.5 ou 3 kg (5 à 10 personnes) 14.00 € / kg

La dinde farcie prête à cuire 3, 4 ou 5 kg (8 personnes et plus) 14.00 € / kg

Farce 1 : mélange de haché de porc et de volaille, garniture aux champignons des bois.

Farce 2 : mélange de haché de porc et de volaille, garniture aux fruits secs et marron.

Les volailles sont désossées, sauf les cuisses et les ailes.

Elles sont farcies en leurs rendant leur forme initiale.

La cuisson se fera au four, 30 à 40 minutes à 180° ensuite continuez à 140° en arrosant régulièrement pendant 1 à 3 heures.

Pas le temps ou pas de place dans votre four

Pour 20€ nous prenons en charge la cuisson de votre dinde ou poularde. Après découpe (à froid) il suffira de la réchauffer 20-25 min dans un four à 150°C.

Nouvel-An

Les amuse-bouches chauds

Assortiment de petits amuse-bouches à réchauffer au four
2 pièces x 6 variétés

12 € la douzaine

Les entrées froides

- Le demi homard en belle vue et sa garniture de fête **16.00€**
- L'assiette de foie gras maison, trio de confits, garniture de fête et pain brioché. **13.00€**
- L'assiette norvégienne et sa sauce maison aux fines herbes (Saumon cuit, saumon fumé, elbot, rilette et terrine) **13.00€**

Les entrées chaudes

- La poêlée de scampis au jambon Ibérique et son risotto aux légumes **12.00€**
- Les roulés de sole limande, sauce homardine aux crevettes grises, ficelles de légumes **13.00€**
- Le waterzoei Ostendais et sa sauce crémeuse au vin blanc (Sint-jacques, saumon, cabillaud, moules et crevettes) **13.00€**

Les potages 300 ml.

- La crème de champignons des bois et ses lardons de magret de canard fumé **4.00 €**
- La bisque de homard aux tomates confites, rouille et croûtons **5.00 €**

Les plats de résistance

- Le steak de filet de biche sauce grand veneur aux airelles **18.00€**
- Le filet de canard cuit à basse température sauce poivre vert et 4 fruits de saison **16.00€**
- Le suprême de pintade à l'ardennaise **13.00€**
- Le filet pur de porc fermier sauce aux champignons des bois **14.00€**

Les plats sont présentés en ravier saucés et accompagnés d'une garniture de fruits et légumes.
Pour d'éventuels suppléments en croquettes, gratin, ... voir la liste des accompagnements ci-après

Les accompagnements pour plats de résistance

- Croquettes de pommes de terre	0.20€ / pièce
- Purée de pommes de terre	8.00€ / Kg
- Gratin dauphinois	8.00€ / Kg
- Gratin dauphinois aux truffes	11.00€ / Kg
- Pomme de terre farcie	13.00€ / kg
- Sauce Grand Veneur	8.00€ / Kg
- Sauce aux champignons des bois	12.00€ / Kg
- Airelles cuisinées	18.00€ / Kg

Menu de Nouvel-An



Les 6 amuse- bouches assortis à réchauffer

*

Le waterzoei Ostendais et sa sauce crémeuse au vin blanc
(Sole, saumon, cabillaud, moules et crevettes)

*

Le pavé de filet de biche sauce grand veneur aux airelles
Garniture de fruits et légumes
4 Croquettes de pomme de terre



32 €/personnes

Notre spécialité pour le jour de l'an : La choucroute garnie

**Choucroute préparée au vin blanc,
Purée maison et 4 viandes**

9€/pers.

- Choucroute préparée au vin blanc

7.00 € le kg

- Choucroute fraîche à cuire

3.00€ le kg

- Saucisse de Francfort, jambonneau, saucisson polonais, lard fumé, petits salés,

- La purée de pommes de terre maison

Les plateaux de fêtes

Les plateaux de fêtes sont disponibles pour un minimum de 4 personnes.
En pierrade et fondue on compte 250 gr de viande par personnes.
En raclette on compte 100 gr de salaison et 200 gr de fromage par personnes.

- **La pierrade** **6€/personne**
Assortiment de viandes coupées en tranches, mini-saucisses et mini-steak.
(bœuf, porc, dinde, veau)

- **La pierrade gourmande** **7 €/personne**
Assortiment de la pierrade + côtes d'agneau et magret de canard

- **La pierrade forestière** **10 € /personne**
Viande de gibier coupée pour la pierrade
Filet de biche, de canard, de caille, gibier exotique (bison et autruche), œuf de caille.

- **La fondue** **6 €/personne**
Assortiment de viandes coupées en cubes de 2 cm et mini saucisses
(bœuf, porc, dinde, veau)

- **La fondue gourmande** **7 €/ personne**
Assortiment de la fondue + mini-boulettes de viande

- **La raclette** **7 €/personne**
Assortiment de 4 fromages et de 5 salaisons pour raclette coupés en tranche

- **Le plateau de fromage fermier 4 ou 7 €/personnes (pain non fournit)**
En plat **7€**: assortiment de 200 gr de fromage fermier,
garniture de fruits et sirop de Liège.
En fin de repas **4€** : assortiment de 100 gr de fromage fermier,
garniture de fruits et sirop de Liège.



Photo non contractuelle.

REGLEMENT POUR LES RESERVATIONS

1/Nous enregistrons les commandes fermes et définitives, aucun changement ne sera possible.

2/Afin de planifier notre travail, il est obligatoire que les réservations soient clôturées pour les **jeudis 20 et 27 décembre à 18h00**.

3/ Pour être enregistré les commandes doivent mentionner :
Votre nom, prénom, numéro de téléphone ou de Gsm
Ainsi que la date et **l'heure exacte** de l'enlèvement.

4/ Pour les commandes **de plus de 100 €** un acompte de 25% sera perçu lors de la réservation.

Pour les spécialités comme pour le traditionnel,
priorité sera donnée aux réservations.

Horaire POUR LES FETES :

Ouverture les samedis 22 et 29 décembre de 8h00 à 17h00

Ouverture les dimanches 23 et 30 décembre de 9h00 à 13h00

Ouverture les lundis 24 et 31 décembre de 8h00 à 17h00

Les plats préparés du service traiteur seront disponibles **UNIQUEMENT**
les 24 et 31 décembre.



Fermeture le mardi 25 décembre 2018.
Ainsi que le mardi 01, mercredi 02 et jeudi 03 janvier 2019.



www.boucherie-evrard.be

Imprimerie Hibou Printing - 019/54 44 25 - www.lehibou.be