

Menus de fêtes

Venez, réservez vos plats de fêtes

Menu traiteur 2018 à emporter

Nos entrées froides

Saumon fumé maison	49,70 € / kg
Salade de Saumon fumé	25,50 € / kg
Pâté en croûte de Saumon	29,10 € / kg
Pâté en croûte Périgourdin	29,10 € / kg
Rillettes d'Oie	25,50 € / kg
Jambon d'Ardenne (1 an) IGP	29,90 € / kg
Terrine de Chevreuil aux Myrtilles	5,00 € / pièce
Terrine de Lapin aux Champignons	5,00 € / pièce

Nos foies gras

Foie gras de Canard Prestige	8,40 € / 100 grs
Foie gras d'Oie torchon	14,44 € / 100 grs
Confit d'oignons-framboise maison	1,80 € / 100 grs

Menu Gaumais

Salade de saumon fumé maison (150 grs / pers)
Tranche de pâté en croûte Périgourdin

1/2 coquelet sauce foie gras avec ses accompagnements (gratin dauphinois et champignons à l'ail avec brunoise de petits légumes ou autres propositions sur demande)

22,90 € / personne

Menu Gastronomique

Assortiment de boudins apéritifs (5 amuse-bouches par personne)

Cassiolette de Cuissees de Grenouilles Foie Gras Prestige (une tranche par personne)

Cuisse de canard confite avec ses accompagnements (timbale de riz camarguais et champignons à l'ail avec brunoise de petits légumes ou autres propositions sur demande)

28,90 € / personne

Nos entrées chaudes

Voi-au-vent (maison)	11,90 € / kg
Quiche au Saumon épinard (maison)	8,60 € / pièce
Cassiolette de Scampis à l'anis étoilé	8,60 € / pièce
Cassiolette de St-Jacques	8,60 € / pièce
Cassiolette de Saumon	8,60 € / pièce
Cassiolette de Cuissees de Grenouilles	8,60 € / pièce
Feuilleté de Cuissees de Grenouilles ail	8,60 € / pièce
Feuilleté de Coquilles St-Jacques	8,60 € / pièce
Feuilleté de Scampis	8,60 € / pièce
Feuilleté de Foie gras aux figues	9,70 € / pièce
Coquille St-Jacques	3,50 € / pièce

Toutes nos préparations et charcuteries sont faites sans nitrite.

Allergènes : Les recettes sont susceptibles d'évoluer. N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes.

Les dimanches 22 et 29/12 la boucherie est ouverte jusqu'à midi, les lundis 24 et 31/12 jusqu'à 18h00.

Bon de commande

Quantité	Produits

Reservation souhaitée jusqu'au 19/12 pour Noël et 26/12 pour Nouvel An.

Vos coordonnées
 Nom et prénom :
 Adresse :
 Téléphone :
 Mail :
 A préparer pour le (date de votre passage à la boucherie)

Nos plats à cuisiner

Dinde fermière ou Chapon ou Coquelet	Prix du jour
Pintadeau farci aux marrons - 2 kg	19,70 € / kg
Rôti gigue de Faon	34,80 € / kg
Rôti gigue de Marcassin	29,80 € / kg

Nos plats cuisinés

Filet de Dinde farci	17,90 € / kg
Rôti de gigue de Faon	34,80 € / kg
Civet de Faon cuisiné	22,70 € / kg
Caille semi-désossée farcie au foie gras (avec sauce raisin foie gras)	39,70 € / kg
Pintadeau farci à la crème de marrons	22,70 € / kg

Accompagnements

Poire au vin	1,30 € / pièce
Pomme de terre macaire	2,27 € / pièce
Champignons à l'ail	1,77 € / pièce
Brunoise de légumes cuisinés (kg)	7,97 € / kg
Gratin Dauphinois	2,80 € / pièce
Timbale de riz Camarguais	2,90 € / pièce

mdviandes.be
BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR
Sauveurs authentiques gaumais

Notre livre a quelques pages d'écrites. Comme vous le savez la boucherie a l'immense plaisir d'avoir son premier Boucher: Christophe. A ses côtés depuis septembre, Cyril est venu rejoindre notre équipe. Vous pouvez retrouver Didier sur différents marchés (Nivertou, Aalon, Habay, Léglise). Venez y découvrir nos saveurs authentiques. Bonne et heureuse année 2019 !

Didier, Charlotte et Agnes

Prix international du meilleur boudin Médaille d'Or

Boudin noir nature	12,97 € / kg
Boudin noir pommes et foie gras	27,67 € / kg
Boudin blanc nature	12,97 € / kg
Boudin blanc aux noix et pruneaux	12,97 € / kg
Boudin blanc aux morilles et fruits des bois	16,97 € / kg
Boudin blanc au chou et pignons de pins	12,97 € / kg
Boudin blanc aux mandarines	12,97 € / kg

Toutes nos sauces (prix au kg)

Crème marrons raisins et foie gras	19,70 €
Grand Veneur et fruits des bois	14,70 €
Whisky	14,70 €

Retrouvez nos menus de fêtes dans notre [boutique en ligne](#)

Le goût naturel et l'authenticité de nos

recettes

Chez Mdiviandes, nous développons sans cesse de nouvelles recettes encore meilleures et toujours plus saines pour vous et votre famille.

Comme nos produits à faible teneur en sel ou même sans sel nitrité ajouté.

Nous préparons nos charcuteries sans sel nitrité ajouté avec un délicieux mélange d'épices naturelles.

Pourquoi sommes-nous toujours à la recherche de méthodes de conservation alternatives ?

Tout simplement parce que nous croyons au goût naturel et à l'authenticité de nos recettes. Et parce que vous, tout comme nous, recherchez jour après jour l'alimentation la plus saine et la plus équilibrée pour votre famille.

Qu'est-ce qu'un nitrite?

Les nitrates et les nitrites sont des composés chimiques présents naturellement dans notre environnement. Comme l'explique le Centre international de recherche sur le cancer, « les deux sont des produits de l'oxydation de l'azote (qui compose environ 78% de l'atmosphère terrestre) par des micro-organismes dans les plantes, les sols ou l'eau ».

L'industrie chimique fabrique des nitrates pour produire de l'engrais, ou encore des nitrites de synthèse, utilisés comme agents de conservation dans l'industrie alimentaire.

À quoi sert le nitrite dans le jambon?

Les fabricants de jambon ajoutent souvent du nitrite de sodium à la viande de porc, un additif aussi appelé E250.

Comme c'est un conservateur, il sert à éviter la prolifération des micro-organismes. Les industriels expliquent que cela permet en particulier de lutter contre la bactérie

toxique *Clostridium botulium*, qui provoque le botulisme. Surtout, l'ajout de nitrite sert à donner sa belle teinte rose au jambon. En effet, le nitrite de sodium fixe la couleur, très importante pour bien vendre le jambon, car les consommateurs y sont habitués.

De quoi sont accusés les nitrites?

D'après les conclusions du Centre international de recherche sur le cancer, les nitrites sont « probablement cancérigènes » dans des conditions engendrant certaines transformations à l'intérieur du tube digestif.

Car le problème avec l'ingestion de nitrites, c'est la formation de composés dits « N-nitrosés ».

Qu'est-ce que c'est?

D'une part, lors de la digestion d'une tranche de charcuterie, les nitrites interagissent avec des acides aminés.

Des nitrosamines se forment alors: il s'agit de composés N-nitrosés liés à un risque de cancer du côlon.

D'autre part, comme l'explique Fabrice Pierre, chercheur dans le laboratoire Toxalim à l'Inra Toulouse, lorsque l'on consomme de la charcuterie, « une interaction entre le fer dit hémique -contenu dans la viande- et les nitrites forme un composé appelé fer nitrosylé. Il apparaît donc pendant la digestion, mais il est aussi déjà présent dans la charcuterie. Or ce fer nitrosylé est associé à un effet promoteur du cancer du côlon ». Voilà donc un autre composé N-nitrosé ennuyeux pour la santé. Notons bien, cependant, que d'autres réactions liées à la consommation de charcuterie sont associés au risque de cancer, comme l'oxydation des lipides par le fer.

Que recommandent les autorités?

Un groupe de travail de l'EFSA (Autorité européenne de sécurité des aliments) se penche sur une réévaluation des nitrites et des nitrates comme additifs alimentaires.

Pour le moment, l'Union européenne interdit d'employer plus de 150 mg de nitrite par kilo de jambon.

Pour les législateurs, c'est un compromis entre le besoin de

sécurité microbologique et le risque de formation de nitrosamines.

Un rapport visant à évaluer la mise en oeuvre de la réglementation de l'usage des nitrites par l'industrie, publié en 2016 et réalisé pour la Commission européenne, juge cependant qu'un seuil de 80 à 100 mg/kg serait raisonnable pour la majorité des produits de charcuterie.

Nos produits sans nitrites :



Eurobeef 2018 – Seul représentant gaumais !

MEAT EXPO

30/09 &
1-2-3/10 2018
KORTRIJK XPO



A l'occasion de Meat Expo 2018, l'organisation de Meat Expo (département de Kortrijk Xpo) a organisé les Concours professionnels nationaux EUROBEEF 2018 sous les auspices et avec la collaboration de la Fédération nationale des Bouchers, Charcutiers et Traiteurs de Belgique.

Leur but est de confirmer et de stimuler le savoir-faire, la spécialisation et la créativité du boucher, du charcutier et du traiteur belge au moyen d'un concours professionnel au rayonnement promotionnel indéniable.

Nous avons présenté 11 produits pour lesquels nous avons 11 médailles :



Noix
d'Ardenne



Pâté de
campagne à
l'ancienne



Saucisson à la Gengoulf

Les médailles d'Or :

Boudin blanc à l'ancienne
Noix d'Ardenne

Les médailles d'Argent :

Pâté campagne à l'ancienne
Pâté crème
Saucisson d'Ardenne à la Bière Gengoulf (sans nitrite)
Saucisson d'Ardenne à la Bière D'Orval (sans nitrite)
Saucisson d'Ardenne (sans nitrite)
Boudin noir Gaumais
Saucisson d'Ardenne au miel et aux fleurs de Gaume

La médaille de bronze :

Le pâté Gaumais
Jambon cuit sans nitrite ni phosphate



Jambon



Pâté Gaumais

La traditionnelle choucroute du jour de l'an



Ce mode de préparation du chou viendrait de Chine, où, selon la légende, il aurait été inventé au III^e siècle avant notre ère par les constructeurs de la Grande Muraille pour résister au froid.

Si la grande muraille était d'abord destinée à se protéger des hordes venues du nord, Mongols ou Huns, il est probable que ce soit Attila et les Huns qui auraient, après avoir échoué à conquérir la Chine, porté ensuite leurs conquêtes vers l'ouest, passant par la Bavière et l'Autriche avant d'atteindre l'Alsace en 451. C'est la date probable à laquelle cette préparation du chou est apparue dans ces régions, qui utilisaient du reste la lacto-fermentation pour la conservation d'autres légumes, notamment du navet.

La choucroute reste le principal plat de la province du Heilongjiang dans l'extrême Nord-Est de la Chine. Le kimchi, un plat de choux fermenté pimenté, de la Corée voisine, est

aussi très connue.

En France, les premières références à la cuisson du chou ainsi préparé datent du xv^e siècle, des textes du xvi^e siècle en attestent la présence à la table des monastères. Auxvii^e siècle, on le trouve sous l'amusant nom de « *Kompostkrut* » (chou compost)³, et au siècle suivant il se généralise en Alsace, dans une partie de la Lorraine et dans leBade-Wurtemberg voisin.

En France, ce n'est qu'au xix^e siècle que la choucroute désignera le plat de chou cuit avec son accompagnement. Le chou fermenté est généralement cuit dans du vin blanc mais peut aussi l'être dans le cidre, la bière ou le champagne. D'autres variantes, plus récentes, remplacent la viande et charcuterie par un assortiment de poissons, nommée « choucroute de la mer », ou des saucisses de soja « choucroute végétarienne ».

Pendant le repas, la coutume veut qu'il faille placer une pièce de monnaie sous son assiette afin d'attirer l'argent pour l'année à venir.

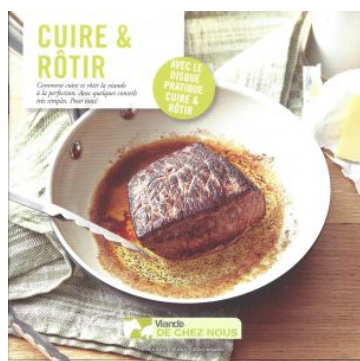
Commandez [votre colis choucroute](#)

Cuire et rôtir

Nul doute que si vous êtes sur le site d'un boucher, c'est que vous aimez la viande !

Mais savez vous au fond comment obtenir cette délicieuse croûte craquante et cette chair si tendre après la cuisson ? Le boeuf se cuit-il de la même façon que le porc, comment faire pour conserver la tendreté d'un morceau. Comment faire un bon rosbeef ...

Des conseils sont toujours bons à prendre.



Lors de votre passage à la boucherie demandez la brochure cuire et rôti. Elle vous sera d'une aide précieuse en cuisine pour choisir le meilleur mode de cuisson, la bonne durée en fonction du poids et du résultat souhaité.

Profitez bien de ces conseils et amusez vous bien en cuisine !

Cake pomme boudin noir à la bière



Rouelle de boudin

noir

Le **boudin noir** est l'une des plus anciennes charcuteries connues. Il est fabriqué à partir de sang de porc, de graisse de porc et de condiments, et, dans une moindre mesure, de sang de mouton et de chèvre. Le sang de volaille ou de cheval est également employé, mais plus rarement.

La tradition veut que le boudin noir ait été inventé par un cuisinier de la Grèce antique dénommé Aptonite, ce qui en fait l'une des plus anciennes charcuteries. Il y aurait des références antiques à ce type de plat, par exemple dans l'*Odyssée* d'Homère. Le *De re coquinaria* d'Apicius, du iv^e siècle, est le premier à transmettre sa recette. Au Moyen Âge, le boudin noir était dégusté dans les tavernes.

L'origine du mot est obscure ; il pourrait venir de *bedaine*, de l'ancien français *boudine*, signifiant « gros ventre », ou encore du radical *bod-* qui signifie quelque chose d'enflé¹.

Le boudin noir se mange en Italie (le plus connu est le type *sanguinaccio*, souvent mélangé à de petits lardons), en Suisse, en Belgique et en France aux repas de midi et du soir ; dans les pays anglophones, il fait partie du petit déjeuner anglais. Dans la cuisine des pays de l'Est, il est connu sous le nom de *krovianka* en russe (*кровянка*, de *кровь* : « sang ») et de *sângerete* en Roumanie (*sânge* étant le mot roumain pour « sang »). Dans les pays d'Amérique latines, il se consomme chaud et est appelé *morcilla*. Il se consomme aussi bien chaud que froid avec de la moutarde. À Bruxelles, le *bloempanch* est un boudin noir avec des morceaux de gras.

Macreuse de boeuf mijotée au vin rouge, parfum d'Italie



Située sous l'omoplate, la macreuse, morceau de deuxième catégorie, comprend elle-même plusieurs morceaux : la macreuse à bifteck (ou noix, ou boule de macreuse), assez maigre, tendre et d'un très bon goût ; la macreuse à braiser (ou palette), pièce gélatineuse à laquelle un lent braisage conserve son moelleux ;

et le dessous de macreuse (ou dessus de palette), qui se fait griller ou poêler. Nous l'appelons plus communément la carbonade.

Le pâté gaumais

Le pâté gaumais se mange froid ou chaud selon les goûts accompagné d'un bon café, d'un Orval ou d'un verre de vin.

En entrée ou plat principal avec une salade vinaigrette, c'est le fin des fins des plats gaumais.