

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)

Un saucisson gaumais gratuit (100 grs)
à l'achat de 4 menus

22,90 € / personne

Menu Gastronomique

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

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

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

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.

28,90 € / personne

*Les dimanches 23 et 30/12
la boucherie est ouverte
jusqu'à midi, les lundis 24
et 31/12 jusque 16h00.*

Bon de commande

Quantité	Produits

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

Vos coordonnées

Nom et prénom : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____

E-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 gigot de Faon	34,80 € / kg
Rôti gigot de Marcassin	29,80 € / kg

Nos plats cuisinés

Filet de Dinde farci	17,90 € / kg
Rôti de gigot de Faon	34,80 € / kg
Civet de Faon cuisiné	22,70 € / kg
Caille semi-déossée 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	2,90 € / 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 (Vinton, Ailon, Habay, Léglise).
Venez y découvrir nos saveurs authentiques.*

Bonne et heureuse année 2019 !



**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](#)