

Plats de fêtes !

Voici chers Clients le feuillet des plats proposés pour vos menus de fins d'année.

Vous pouvez passer commande par téléphone (063/57.74.21) – par mail (mdviandes@hotmail.com) ou via le site de notre boucherie (Mdviandes.be -> rubriques nos plats de fêtes).

Les réservations pour Noël se prennent pour le 18/12 au plus tard. N'oubliez pas de nous donner la date de votre passage à la boucherie pour la prise de votre colis.

La boucherie sera exceptionnellement ouverte le lundi 23 décembre de 14 à 18 h 00.

Nous fermerons du 24 décembre à 16 h 00 au 06/01/2020 inclus.

Nous vous présentons d'ores et déjà nos meilleurs voeux pour 2020.

Nous serons ouvert le lundi 23 de 14 à 18 h

Nous fermons du 24 à 16 h 00 au 06/01/2020 inclus

Nos plats cuisinés

| | |
|--|--------------|
| Filet de Dinde farci | 19,90 € / kg |
| Rôti de gigue de Faon | 34,80 € / kg |
| Civet de Faon cuisiné | 26,70 € / kg |
| Caille semi-désossée farcie au foie gras (avec sauce raisin foie gras) | 39,70 € / kg |
| Pintadeau farci à la crème de marrons | 24,70 € / 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 |

Prix international du meilleur boudin - Médaille d'Or

| | |
|---|--------------|
| Boudin noir nature avec morceaux | 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 | 12,97 € / kg |
| Boudin blanc aux mandarines et pignons de pin | 12,97 € / kg |

Nos sauces (prix au kg)

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

Venez réserver vos plats de fêtes

Nos entrées chaudes

| | |
|---------------------------------------|----------------|
| Vol-au-vent (maison) | 11,90 € / kg |
| Quiche au Saumon épinard (maison) | 8,60 € / pièce |
| Cassolette de Scampis à l'anis étoilé | 8,60 € / pièce |
| Cassolette de St-Jacques | 8,60 € / pièce |
| Cassolette de Saumon | 8,60 € / pièce |
| Cassolette de Cuisses de Grenouilles | 8,60 € / pièce |
| Coquille St-Jacques | 3,50 € / pièce |



Nos entrées froides

| | |
|------------------------------------|----------------|
| Saumon fumé maison | 54,70 € / 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 | 6,50 € / pièce |

Nos foies gras

| | |
|------------------------------|-------------------|
| Foie gras de Canard Prestige | 11,40 € / 100 grs |
| Foie gras d'Oie torchon | 14,44 € / 100 grs |

Vos coordonnées

Nom et prénom :

Téléphone :

Mail : @

A préparer pour le (date de votre passage à la boucherie)

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.

*Réservation
uniquement pour
Noël (pour le
18/12 au plus tard)*