

mdviandes.be

BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

Saveur authentique gaumaise

Nous fermons du 24/12
au 11/01/2021 inclus

Menu 1

22.90 €

Feuilleté de cuisses de
grenouilles à la crème d'ail

Jambonnette de Chapon
farci aux petits légumes
Gratin dauphinois
Chicon braisé
Fagot de Haricots verts

Menu 2

32.90 €

Zakouskis (4/pers.)

Potage Brocoli et Foie Gras

Filet de Rouget
Tagliatelle de Courgettes
Beurre blanc au romarin

Gigue de Biche
Grand Veneur
Gratin Dauphinois - Pomme Airelle
Chicon Braisé

Plats cuisinés

Civet de Faon	12.90 € / pièce
Caille farcie au foie gras	8.90 € / pièce
Jambonnette de Chapon farcie aux légumes	12.90 € / pièce
Magret de Canard au sirop de Liège et Vinaigre Balsamique	21.90 kg € / kg
Mignons de Veau aux Champignons des Bois	19.90€ / pièce
Steack de Faon Sauce Poivrade	12.90 € / pièce

Accompagnements

Pomme de terre macaire	2.27 € / pce
Fagot de haricots verts	2.00 € / pce
Poêlée de légumes	7.97 € / kg
Pomme aïrelles	2.90 € / pce
Poire au vin	2.90 € / pce
Gratin Dauphinois	2.90 € / pce

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 au chou	12,97 € / kg
Boudin blanc aux mandarines et pignons de pin	12,97 € / kg

Toute l'équipe vous présente ses meilleurs voeux.

Prenez soin de vous !



Nos entrées chaudes

Croustade de ris de veau Richelieu	8.60 € / pièce
Cassolette de scampis à l'armoricaine (6pcs)	8.60 € / pièce
Feuilleté d'escargots à l'ancienne	8.60 € / pièce
St-Jacques rôties effilochées d'endives sauce à l'orange	9.90 € / pièce
Filet de Rouget, tagliatelle de courgettes beurre blanc au romain	9.90 € / pièce
Pavé de Saumon aux petits légumes sauce basilic	9.90 € / pièce
Feuilleté de Cuisses de Grenouilles à la crème d'ail	8.90 € / pièce

Nos entrées froides

Saumon fumé maison	47.90 € / kg
Galantine de Canard au Curaçao	25.50 € / kg
Rillettes d'Oie	25.50 € / kg
Pâté en croûte Périgourdin	28.50 € / kg
Pâté en croûte Pintade et morilles	28.50 € / kg
Terrine de Chevreuil	6.00 € / pièce
Confiture d'oignons à l'orange / Airelles cuisinées	2.90€ / pièce

Nos foies gras

Foie gras de Canard Prestige	11.40 € / 100 grs
Foie gras d'Oie torchon	14.40 € / 100 grs

Nos sauces (prix au kg)

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

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)