



La boucherie DE L'ARTISAN

Nicolas Debry vous suggère



Menu Noël & Nouvel an 2023-2024 à emporter

☎ 081 30 70 85

Les Zakouskis

6,00 € /personne

- ▲ Mini Bouchée, fromage de la ferme (Grosse Haie, Arsimont)
- ▲ Mini Avisance de l'Artisan
- ▲ Gratin de Saumon
- ▲ Scampi crème, tomate épicée

L'assortiment
de 4 pièces

... sans oublier le plus de vos apéritifs ...

nos ▲ Saucissons, ▲ Charcuteries,

▲ Salades, ▲ Boudins, ▲ Pâtés "Maison" ... au comptoir, **un régal**

Potages au litre

5,00 € /litre

- ▲ Potage potiron/carottes fromage aux fines herbes
- ▲ Crème de courgette au mascarpone



Entrées Chaudes

- ▲ Scampis poêlés (6pc), échalotes, crème à l'ail 8,00 € p/p
- ▲ Pavé de Saumon, sauce crème au pesto vert et pignons de pin 8,00 € p/p

Croquettes artisanales Maison

± 80 gr. (Au lait et œufs de Ferme)

- ▲ Fromage (parmesan/emmental) 3,00 € /pc
- ▲ Italienne (fromage tomate de la ferme/jambon sec)
- ▲ Volaille (poulet d'Ardenne)
- ▲ Tête de porc (porc Duroc d'Olivès)

L'adresse des Gourmets

Zoning de Saussin

Route de Saussin 53/1-2

5190 **SPY**



Plats avec accompagnements

- | | |
|---|-------------|
| ▲ Civet de Biche sauce grand Veneur, légumes d'hiver | 14,00 € p/p |
| ▲ Cuisse de canard confite, jus réduit, champignons de saison | 14,00 € p/p |
| ▲ Suprême de pintade, crème de volaille, légumes confits | 14,00 € p/p |

Accompagnements au choix :

(Pommes de terre de la Ferme d'Enée à Gembloux)

- | | |
|--|----------------------------|
| ▲ Gratin Dauphinois | ▲ Purée au beurre de ferme |
| ▲ Poêlée de "Valéry" à l'ail et persil frais | |



Pour vos commandes !

PRÉFÉRENCE PAR MAIL à :
commande@laboucheriedelartisan.be

Pour le coin traiteur Noël :

Commandez au plus tard pour le **dimanche 17/12/2023**

Fermé le JOUR de NOËL ! A emporter le samedi 23/12/2023 de 9h00 à **18h00**
OU le dimanche 24/12/2023 de 9h00 à **14h00**

Pour le coin traiteur Nouvel An :

Commandez au plus tard pour le **dimanche 24/12/2023**

A emporter le samedi 30/12/2023 de 9h00 à **18h00**

OU le dimanche 31/12/2023 de 9h00 à **14h00**



Plats traiteur classiques

- | | |
|---|-------------|
| ▲ Boulette sauce tomate ou Liégeoise | 12,90 € /kg |
| ▲ Blanquette de veau à l'ancienne | 21,90 € /kg |
| ▲ Carbonnade de bœuf à la Bertinchamps triple | 15,90 € /kg |
| ▲ Vol-au-Vent traditionnel | 14,50 € /kg |
| ▲ Vol-au-Vent forestier | 15,90 € /kg |

Aussi disponible hors menu :

- | | |
|--|-------------|
| ▲ Gratin Dauphinois (ravier de 500 gr. ou 1 kg) | 12,50 € /kg |
| ▲ Purée au beurre de ferme (poche sous vide par 500 gr.) avec les pommes de terre de la ferme d'Enée à Gembloux | 8,90 € /kg |

Nos sauces "Maison"

| | |
|--|-------------|
| ▲ Poivre crème | 13,90 € /kg |
| ▲ Champignons crème | 13,90 € /kg |
| ▲ Fine champagne (crème, échalotte et champagne) | 18,90 € /kg |
| ▲ Grand Veneur | 15,90 € /kg |

LE COIN BOUCHERIE



Le Gibier du pays Prix / Kg

| | |
|--------------------|---------|
| Filet de biche | 46,50 € |
| Côte de biche | 40,50 € |
| Roti gigoue biche | 38,50 € |
| Filet de marcassin | 32,50 € |
| Civet de biche | 20,50 € |

Et autre... sur demande...



Le Bœuf et veau Prix / Kg

| | |
|--------------------------------|---------|
| Viande pierrade et fondue bœuf | 21,90 € |
| Rosbeef | 23,90 € |
| Viande pierrade et fondue veau | 28,50 € |
| Roti veau carré | 28,50 € |
| Médaille de veau au carré | 28,50 € |

Possibilité d'emballage sous vide pour vos plateaux.



Le Porc Prix / Kg

| | |
|---------------------------|---------|
| Viande pierrade et fondue | 13,80 € |
| Filet pur | 17,50 € |



La volaille Prix / Kg

| | |
|--|-----------|
| Filet de poulet fermier | 19,50 € |
| Viande pierrade et fondue poulet | 14,90 € |
| Filet de dinde frais | 16,90 € |
| Filet de dinde farci* frais (minim. 1Kg) | 17,90 € |
| Filet de dinde farci* précuit (minim. 1Kg) | 18,90 € |
| Pintadeau fermier entier | 14,50 € |
| Poularde fermière (±2Kg) | 18,50 € |
| Poularde farcie* (minim. 2Kg) | 20,50 € |
| Caille avec os | 5,50 €/pc |
| Caille désossée | 6,50 €/pc |
| Caille désossée farcie* (±220 g./p) | 8,50 €/pc |
| Chapon fermier (3 Kg) | 17,50 € |
| Dinde entière (minim. 2,5Kg) | 8,50 € |
| Dinde désossée farcie* (minim. 3Kg) | 14,50 € |
| Coquelet entier (± 500 g./p) | 7,50 €/pc |
| Magret de canard | 30,50 € |
| Cuisse de canard confite 12 hrs | 18,50 € |

*FARCE : champignons cognac • marrons
• pistache pineau • nature • porto raisin

Les commandes sont à faire minimum 3 jours avant l'enlèvement !

Merci de votre compréhension.

**Les prix pourraient être revu en fonction de l'évolution de marché
(Vous serez prévenu à la commande de tous changement de prix). Merci.**

Fromage à raclette Sélection de Savoie par ton Artisan...

| | |
|----------------|-------------|
| ▲ Nature | 18,90 € /kg |
| ▲ Ail des ours | 25,90 € /kg |
| ▲ Poivre | 25,90 € /kg |
| ▲ Vin blanc | 25,90 € /kg |

Avec votre raclette
n'oubliez pas
nos charcuteries "Maison



...et c'est la fête!

Pour vos apéritifs :

saucissons, boudins, charcuteries, salades, rillettes, pâtés, salaisons...

Joyeuses Fêtes gourmandes !

Vos COMMANDES de PRÉFÉRENCE PAR MAIL à : commande@laboucheriedelartisan.be

Sans oublier ! La traditionnelle Choucroute pour bien commencer l'année.

Choucroute de Sauvenière (Gembloux) préparée par votre Artisan

Poche sous-vide de 500 gr. ou 1Kg 6,00 € /Kg

Charcuterie de l'Artisan (au choix)

| | Prix / Kg |
|---|-----------|
| ▲ Lard braisé Poche de 2 ou 3 tranches | 15,50 € |
| ▲ Saucisse 'Polonaise' +/- 125g/pc | 14,50 € |
| ▲ Saucisson chasseur +/- 80g 1/2 tranche | 16,50 € |
| ▲ Kassler fumé +/- 130g tranche | 18,50 € |
| ▲ Saucisse francfort +/- 65g/pc | 18,50 € |
| ▲ Le jambonneau cuit sous vide (12h de cuisson basse température) +/- 800g à 1kg / pc | 10,90 € |

Et pour accompagner le tout : La Purée au beurre de ferme

Pommes de terre ferme d'Enée Gembloux / Beurre Potier Saint-Martin

Œufs ferme Censier Doische

± 500 gr. la poche sous vide = 8,90 €



Communiquez-nous votre adresse mail pour rester informé de nos promotions et nos produits de saison !

Mercredi > Samedi :
9h00 > 18h00

Dimanche : 9h00 > 12h30

Fermé le Lundi et Mardi

www.laboucheriedelartisan.be

info@laboucheriedelartisan.be

Zoning de Saussin

Route de Saussin 53/1-2

☎ 081 30 70 85

5190 SPY