

# Les Bouchers Doubles



## BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

[www.lesbouchersdoubles.be](http://www.lesbouchersdoubles.be)

f Boucherie Charcuterie Traiteur Les Bouchers Doubles

[info@lesbouchersdoubles.be](mailto:info@lesbouchersdoubles.be)

293 chaussée de Lille - 7700 Mouscron - T. +32 (0)56 330513

Ouvert tous les jours sauf le mercredi

De 8h à 12h30 et de 14h à 18h30

Le DIMANCHE de 8h30 à 12h30

et de 16h à 18h30



## ORIGINE DES VIANDES



### Notre viande porcine DUROC D'OLIVES



La race Duroc est réputée dans le monde entier pour sa chair tendre et juteuse qui fait, cette fois, l'unanimité. Sa saveur s'explique par une teneur en graisse intramusculaire plus élevée que dans les autres races. L'alimentation que les porcs Duroc d'Olives reçoivent quotidiennement est conçue pour développer une chair plus savoureuse, plus tendre et plus saine pour le consommateur.

**Le goût et la tendreté:** Le choix de l'huile d'olive comme source de graisse du fourrage détermine en grande mesure le goût et la tendresse de la viande de porc de Duroc d'Olives. Qui plus est, le programme alimentaire conditionne la création de graisses au bon moment du développement.

**Une viande saine pour le consommateur:** L'huile d'olive ne contient que peu d'acides gras saturés, mais est riche en acides gras monoinsaturés. En utilisant de l'huile d'olive dans le fourrage, une composition similaire des acides gras peut être retrouvée dans la graisse porcine, ce qui contribue à la lutte contre les maladies cardiovasculaires.

Une formule fixe se basant sur un mélange de matières premières pures comme le blé, l'orge et le maïs, en combinaison avec des sources de fibres et de protéines, garantit la tendresse de la viande, ainsi qu'une qualité constante.



### Notre viande bovine BLANC BLEU BELGE

Notre viande bovine est issue des meilleurs éleveurs de la région tels que la ferme Sagaert à Estampuis. Il s'agit exclusivement de la race blanc bleu belge.



Pour une viande tendre et juteuse et surtout saignante, nous sélectionnons uniquement des femelles entre 4 et 5 ans qui ont eu en général 1 veau. On les appelle "des génisses d'un veau".

Nous avons un principe et un honneur à ce que les bêtes soient abattues dans les règles du respect animal.

La viande est découpée dans nos ateliers par notre équipe de professionnels formés chez nous.

**Pourquoi une viande maturée?** C'est l'assurance d'avoir une viande savoureuse, juteuse et d'une excellente qualité nutritionnelle! La maturation développe des arômes propres à la viande qu'une viande fraîche ne transmettra pas. Elle concentre les sucres et élimine également l'eau de constitution qui s'évaporerait dans la poêle, tout en empêchant la contraction de la viande à la cuisson : le jus délicieux de la viande reste au cœur des fibres.



# JAMBON



## JAMBON À L'OS

Emporté chaud entre 12 et 15 kg (min 30 pers)

Avec CRUDITÉS : salade composée, salade de tomates, carottes râpées, salade de pâtes

SAUCES : Archiduc (champignons crème), Porto, Deux poivres

POMMES DE TERRE en robe de chambre et son beurre d'ail

Pain de campagne aux 9 céréales.

Prix total : **9.90 €** / pers.



## NOIX DE JAMBON

Emportée chaude et prête à trancher

(min 8 pers.)

Avec CRUDITÉS, 1 sauce \*

POMMES DE TERRE en robe de chambre et son

beurre d'ail

\*Possibilité d'ajouter une sauce supplémentaire

+8€/litre

Prix total : **12.50 €** / pers.

## JAMBON À L'OS

Emporté chaud : **13.90 €** /kg  
(entier, entre 12 et 15 kg)

## NOIX DE JAMBON

Emportée chaude : **18.95 €** /kg (min 2 kg)

## SAUCES

Archiduc, 2 poivres, Porto : **8 €** /litre

## PLATEAU APÉRO ENTRE COPAINS

"EN FINGER FOOD" (du bout des doigts)

Boudin Blanc, Saucisse Grills, Saucisson au poivre  
Cubes pâté de tête et moutarde,  
Petits pilons de poulets grillés, Saucisses fumées

Disposé sur plat  
avec déco

**6,00€**/pers.

## PLATEAU APÉRO TOUT EN FINESSE

"EN FINGER FOOD" (du bout des doigts)

Jambon sec Duroc en chiffonnade, Bâtonnets de fromage sélectionnés  
Pancetta, Mandoline de Parme, Copeaux de Parmesan  
Big Câpres, Tomates semi-sèches, Olives

Disposé sur plat  
avec déco

**8,50€**/pers.

## AMUSE-BOUCHES

Mini pizza

(Jambon fromage - poissons)

**1.30 €** /pc

Cuillères garnies

(magret - carpaccio de saumon - carpaccio de boeuf)

**1.50 €** /pc

Verrines dégustation

Italien (jambon sec-caviar tomate-mozzarella-basilic)

Saumon (saumon-aneth- crevettes)

Du Mans (rillettes de sardines et croûtons)

**2.25 €** /pc

## NOS PAINS SURPRISES

### PAIN SURPRISE APÉRO

4 mini sandwiches assortis et garnis  
(min 10 pers)

**4.75€**/pers.

### PAIN SURPRISE DINATOIRE

5 Sandwichs Médium assortis et garnis  
(min 5 pers)

**7.00€**/pers.

## PLAT FROID CAMPAGNARD

(Pour accompagner vos petits pains)

Américain préparé

Hachis Spécial

Pâté du Chef

Jambon cuit

Salade de viandes

Rillettes

Bacon fumé maison

Roulade de volaille

Salade composée  
avec tomates et lardons



**12.50 €** / pers.

## BUFFET FROID : **16.50 €** / pers. (min 10 pers)

Jambon cuit aux asperges

Jambon sec au melon

Rosbif cuit

Roulade de volaille

Pâté

Bacon fumé

Saucisson

Salami

Pilons de poulet

Tomate crevettes grises

Pommes de terre persillées

Salade de pâtes

Salade composée

avec tomates et lardons

Crudités

Sauces froides



## BUFFET TERRE MER : **26.50 €** / pers. (min 15 pers)

Saumon maison

Filet de Saumon rose

Tomate crevettes grises

Ecrevisses et scampis



Rosbif cuit

Jambon sec melon

Jambon cuit aux asperges

Roulade de volaille

Petits pilons de poulet



Pommes de terre persillées

Salade de pâtes

Salade composée

avec tomates et lardons

Crudités

Sauces froides





# NOS PLATS

# BARBECUE



## NOS VIANDES

### Bœuf

Côte à l'os affinée minimum 3 semaines  
Côte à l'os ou entrecôte marinées  
Pièce de bœuf marinée prête à griller  
Brochette de bœuf



### Agneau

Dos d'agneau nature ou mariné  
Côte d'agneau  
Tranche de gigot à griller  
Brochette d'agneau



### Porc

Piano nature ou mariné  
Brochette de porc marinée  
Lard frais mariné  
Côte de porc marinée



### Volaille

Brochette de volaille marinée  
Brochettes de pilons marinées  
Gros pilon et haut de cuisse de poulet marinés

### Les saucisses

Boudin blanc aux herbes  
Boudin blanc cocktail (Curry, Italien, Mojito)  
Boudin blanc ardennais (lard et fromage)  
Saucisse Grill avec et sans fromage  
Saucisse Chorizo à griller  
Merguez  
Saucisse porc et veau nature  
Saucisse barbecue  
Saucisse de campagne aux herbes  
Chipolatas porc et veau  
Brochette saucisses (boudin blanc, saucisse, merguez)

## NOS CHARCUTERIES

### (MAISON) à GRILLER

(déjà cuit et simplement à réchauffer au barbecue)

Jambonneau mariné  
Lard grillé aux herbes  
Lard rôti hâte levée  
Tranche de jambon à l'os



## ACCOMPAGNEMENTS

Pomme de terre grenaille (balsamique gros sel fumé huile d'olive)  
Beurre Maître d'hôtel  
Beurre au Jack (beurre manillé au Whisky Jack Daniel's)  
Gros sel fumé maison  
Salade de chou blanc mariné  
Salade de haricots rouges et maïs  
Salade de betteraves rouges  
Salade printanière (chou blanc, carottes)  
Salade estivale  
(chou blanc, carottes, poivrons, concombres, gingembre)  
Salade pomme de terre persillé  
Tophe salade (Pomme de terre, œuf poché, mayo)  
haricots verts, tomates, dés de jambon)  
Taboulé  
Pickels de légumes  
(oignons rouges, chou-fleur, cornichons, vinaigre de vin)  
Aubergines, poivrons, courgettes, grillés puis marinés



## PLATEAU BARBECUE ENTRE COPAINS

Disposé sur plat avec déco

10,00€/pers.

- \* Boudin blanc
- \* Saucisse de campagne
- \* Piano mariné
- \* Brochette de volaille
- \* Merguez

## PLATEAU BARBECUE DÉCOUVERTE

Disposé sur plat avec déco

15,00€/pers.

- \* Pilons de poulet
- \* Burger entrecôte
- \* Côte de porc Duroc marinée
- \* Boudin Mojito
- \* Pièce de bœuf marinée

## PLATEAU BARBECUE DU VIANDARD

Disposé sur plat avec déco

20,00€/pers.

- \* Pilons de poulet
- \* Dos d'agneau mariné
- \* Boudin blanc ardennais
- \* Côte à l'os affinée
- \* Jambonneau cuit

avec assortiment crudités et sauces froides + 5,00 €  
avec pomme de terre chaude au beurre d'ail + 2,00 €

## LES ENTRÉES FROIDES

Assiette d'éventail de saumon fumé tranché main  
(Fabrication maison !!)

9.50 €/pers

Duo de saumon sauce ciboulette

9.50 €/pers

Assiette de Jambon Cru Duroc d'Olives  
salé et séché chez nous (6 mois)

8.50 €/pers

## LES ENTRÉES CHAUDES

Fondue au Parmesan

2.20 €/pc

Croquette aux crevettes (grises)

3.50 €/pc

Quiches (Lorraine - Chèvre-saumon - Asperges)

3.95/4.25 €/pc

Vol au vent (volaille)

3.25 €/pc

Bouchée à la Reine (Ris de veau)

4.50 €/pc

Coquille St Jacques

8.25 €/pc

Scampis sauce inferno

11.50 €/pers

St Jacques à la plancha crème safranée

12.00 €/pers

Sole et scampis aux petits légumes, crème de laitue

10.50 €/pers

Cuisses de grenouilles à la crème d'ail

7.50 €/pers

Ris de veau à la crème et son croustillant

12.50 €/pers



## LES PLATS CONSISTANTS

Filet mignon de porc Duroc cuit sous croûte d'herbes

11.00€/pers

Suprême de pintadeau à la crème de Cidre

11.00€/pers

Parmentier de canard

Champignons des bois à l'huile de Truffe

11.50€/pers

Roulade de dinde basse température

Champignons des bois sauce chasseur

11.00€/pers

Coeur de côte affiné sauce à l'Orval

15.00€/pers

Gratin dauphinois

3.00€/pers

Purée à la Truffe

3.50€/pers

Croquettes maison (5pcs)

1.50€/pers

Pomme Macaire (au beurre d'ail)

2.85€/pers

Assortiment de légumes

(poêlée de légumes de saison-tomates grappes)

4.50€/pers





## PROPOSITIONS DE PLATS CHAUDS

(Emportés chauds) Minimum 10 pers (Tarif 2016)

### NOS PLATS WOK (ETE)

Nos plats cuisinés sont disposés dans les Wok électriques (fournis) et devront tout simplement être réchauffés (20 à 30 min)

**Paëlla** (riz, poulet, chorizo, scampi, calamars et moules en saison) **11.85 €/pers**

**Gyros de volaille** (poulet, poivrons et oignons marinés) **11.85 €/pers**

**Volaille à la Thaïlandaise** (poulet, aubergines Thaï, lait de coco, curry rouge) **11.85 €/pers**

**Tajine de volaille aux citrons verts** **11.85 €/pers**

**Blanquette de veau aux petits légumes** **13.50 €/pers**

**Emincé de porc Marengo** **11.85 €/pers**

**Jambon chaud maison** et mijotée de grenailles aux asperges **11.85 €/pers**



**Chili Con Carne** **11.85 €/pers**

**Mijoté de porc et volaille à la Cubaine** **11.85 €/pers**

**Ossobucco et tagliatelles à l'Italienne** **16.85 €/pers**

**Lamelles de poulet à la Mexicaine** avec fajitas + crudités + sauces **12.85 €/pers**

**Cuisses de lapin aux saveurs estivales** **12.85 €/pers**

**Navarin d'agneau** et ses légumes printaniers **12.85 €/pers**

**Pennes au poulet** tomates basilic et Parmesan **11.85 €/pers**

**Couscous** (Semoule, Légumes, Poulet, Merguez) **11.85 €/pers**

(La plupart des plats sont accompagnés soit de Pomme de terre en robe, de pâtes ou de riz ainsi que de salades composées ou légumes de saison)

Tout le matériel devra être rendu dans le courant de la semaine en sachant que notre magasin est fermé le mercredi ou 2,00 €/pers seront majorés.



## NOS PLATS DE VIANDES

**Le GOURMET :**  
13 sortes de viande  
(sauces offertes)

**11.00 €/pers**

**La PIERRADE :**  
boeuf - agneau - porc - volaille  
(sauces offertes)

**11.00 €/pers**

**La FONDUE :**  
quenelles, boeuf et mignon de porc  
(sauces offertes)

**11.00 €/pers**

**Plat PLANCHA (Teppanyaki):**  
Pavé de boeuf - Médaille de poulet - Médaille de veau  
Mini Boudin blanc - Mini Merguez  
Médaille d'agneau (300g/pers)

**11.00 €/pers**

(+ 2.00 €/pers pour plat légumes)



## THE BUTCHER'S GIN

Fidèle à sa nature flamande, il est livré dans un emballage sobre mais vous surprendra avec son piquant et son caractère sneakily rebelle. On nous a dit: "il fonctionne à merveille avec quelques gouttes de jus de citron, un peu de poivre rose tonique, un parfum de poivre noir et de basilic frais. Santé!"



Congés annuels du mercredi 27 juillet au mercredi 10 août inclus