

CARTE DES FETES 2025



un Métier, une Passion ...

LES BOUCHERS DOUBLES

293 chaussée de Lille
7700 Mouscron
Tél: +32(0)56 330513

www.lesbouchersdoubles.be
info@lesbouchersdoubles.be

NOTRE MENU DES FÊTES

PASSION DOUBLE 59.00 €/pers

NOS AMUSES BOUCHES

Bonbon au foie gras, fruits rouges et pistaches
Gaufre scampi gel au citron vert et curry fumé
Tartelette rillettes maison à la truffe et crémeux de Parmesan

NOS ENTREES

Foie gras maison
ou
St Jacques sauce vin blanc butternut et champignons*
ou
Duo de saumon (saumon fumé, rillettes de saumon, toasts) *

NOS PLATS

Rôti de dinde farce des fêtes sauce brune aux aïelles
assortiment de légumes et gratin dauphinois
ou
Magret de canard sauce câline
assortiment de légumes et croquettes
ou
Filet de dorade jus bisqué
assortiment de légumes et purée

DESSERT

Douceur des fêtes
Chocolat noir, noisettes, caramel

* Caution coupelle, cassolette, assiette 5.00 €/pc

La restitution du matériel, PROPRE, se fera par vos soins dans les 3 jours suivant la réception. Nous attirons votre attention sur la difficulté que représente un changement de commande de dernière minute. Ceci entraînant souvent des erreurs dans la finalité. Prenez donc soin de commander quand vous êtes sûr du contenu et des quantités. Nous vous remercions pour votre compréhension et vous demandons de PASSER COMMANDE 1 SEMAINE à l'AVANCE.

NOTRE PLATEAU APERO DES FETES

12.00 €/pers
(minimum 4 pers)

Oeufs à la truffe - Coppa maison - boeuf séché - jambon sec à la truffe
- magret de canard fumé - fromage affiné - bonbon au foie gras

LES CLASSIQUES

NOS AMUSES BOUCHES

Bonbon au foie gras fruits rouges et pistaches	3.50 €/pc
Gaufre scampi et gel au citron vert et curry fumé	3.50 €/pc
Tartelette rillettes maison à la truffe et crémeux parmesan	3.50 €/pc

NOS ENTREES

Foie gras	14.50 € /100g
St Jacques sauce vin blanc butternut et champignons *	15.50 € / pers
Duo de saumon (saumon fumé, rillettes de saumon, toasts) *	15.50 € / pers
Notre saumon fumé en tranches	64.50 € / kg
Notre Bisque maison	14.00 € / litre
Fondue au Parmesan	3.50 € /pc
Croquette crevettes grises	4.85 € /pc
Croquettes de jambon à la truffe	4.00 € /pc
Vol au vent (volaille)	5.75 € /pc
Bouchée à la reine (Ris de veau)	7.45 € /pc

NOS PLATS

Rôti de dinde farce des fêtes de sauce brune aux aïelles	15.50 € / pers
Magret de canard sauce caline	15.50 € / pers
Filet de dorade jus bisqué	15.50 € / pers
Gratin dauphinois	4.00 € / pers
Gratin dauphinois à la Truffe	5.00 € / pers
Purée à la Truffe	5.00 € / pers
Croquettes maison (5 pièces)	3.00 € / 5 pc
Pomme de terre macaire au beurre d'ail	3.00 € / pers
Assortiment de légumes(champignon farci purée potimarron-confit chou pointu-tomates confites)	6.00 € /pers

NOTRE DESSERT

DOUCEUR DES FETES	
Chocolat noir, noisette, caramel	8.50€/pc

NOS VOLAILLES

Dinde désossée et farcie	(10 pers)	crue :90.00€/pc * cuite :110.00€/pc
Chapon désossé et farci	(12 pers) *	cru :130.00€/pc cuit :150.00€/pc
Pintade désossée et farcie	(6 pers) *	crue :51.00€/pc cuit :71.00€/pc

LA ROTISSERIE DES FETES *

NOS VOLAILLES SONT ROTIES ET CUITES A BASSE TEMPERATURE
POUR EVITER UNE VIANDE SECHE .VOUS POURREZ LES EMPORTER
CHAUDES ET PRETES A SERVIR .

Suggestions de sauces :

Brune aux aïelles - Sauce caline - Sauce Calva 3.00€/pers

NOS PLATS DE VIANDE

PLATEAU DU VIANDARD

27.00€/pers

Assortiment de viandes de boeuf d'exception de differentes origines maturées 3 semaines, Porc Pluma Duroc. Avec os à moelle, sel fumé, mayonnaise à la truffe et ketchup fumé.

LE GOURMET (13 sortes de viandes)

16.00€/pers

Tournedos - Filet de dinde - Côte d'agneau - Escalope de porc - Cordon bleu - Boudin blanc - Chipolata - Merguez - Hamburger - Quenelles - Pilon de poulet - lard grillé - Pluma
SAUCES OFFERTES

LA PIERRADE

14.50€/pers

Boeuf - Agneau - Volaille - Porc - SAUCES OFFERTES

LA PLANCHA (Teppanyaki)

14.50€/pers

Pâvé de boeuf - Médaillon de poulet - Médaillon de veau - médaillon d'agneau - Mini boudin blanc - Mini Merguez - SAUCES OFFERTES.

PLATEAU DE CRUDITES en accompagnement des plats de viande

6.00€/pers

pommes de terre vinaigrette - carottes - céleri mayonnaise - salade - tomates - taboulé - pâtes froides.

PLAT à RACLETTE avec assortiment de charcuterie

16.50€/pers

TARTIFLETTE avec assortiment de charcuterie et sa salade composée

16.50€/pers

NOS SPECIALITES

LE JAMBON CHAUD entier ou désossé

(min 30 pers) 18.95€/pers

3 sauces (champignons, poivre, porto), pommes de terre chaudes, beurre d'ail, tomates, salade, carottes, pâtes froides.

LA NOIX DE JAMBON CHAUDE

(min 8 pers) 19.95€/pers

1 ou 2 sauces au choix, pommes de terre chaudes, beurre d'ail, tomates, salade, carottes, pâtes froides.

NOS PLATS FROIDS

PLAT FROID CAMPAGNARD

(min 6 pers)

16.00€/pers

BUFFET FROID

(min 10 pers)

21.85€/pers

NOS PAINS

PAIN SURPRISE DINATOIRE 5 sandwiches moyens assortis et garnis (min 10 pers) 9.00€/pers

AFIN D'EVITER DE FAIRE LA FILE SANS PASSER PAR LE MAGASIN, VOUS POURREZ VENIR CHERCHER ET REGLER VOTRE COMMANDE DANS NOTRE ANCIEN MAGASIN .

**OUVERT NON-STOP LE MERCREDI 24 DECEMBRE de 8H30 à 16H00
et le MERCREDI 31 DECEMBRE de 8H30 à 13H00**