

Nos amuses bouche

Duo de bœuf mayonnaise aux épices oignons pickles	3.00 €/pc
Mini Tacos de Scampi Mangue	3.00 €/pc
Profiterolle chorizo Parmesan	2.50 €/pc

Nos planches apéro

L'Italienne	7.50 €/pers
Jambon sec à la Truffe, Pancetta, Coppa, Saltufo, fromage affiné, olives et tomates semi-sèches	
La Campagnarde	6.50 €/pers
Tête pressée, saucisse fumée, boudin, saucisses grills, fromage et pâté.	



Les entrées froides (Possibilité en plat)

Carpaccio de bœuf ketchup maison Parmesan	10.50 €/pers
Burrata jambon affiné chez nous 18 mois	12.50 €/pers
Tataki de saumon pickles et guacamole	12.50 €/pers

Les entrées chaudes

Fondue au Parmesan	3.00 €/pc
Croquette aux crevettes (grises)	4.25 €/pc
Croquette Jambon Duroc et Truffe	4.25 €/pc
Vol au vent (volaille)	5.25 €/pc
Bouchée à la Reine (ris de veau)	6.95 €/pc
Scampis sauce homardine ou curry	12.85 €/pers
Noix de St Jacques poireaux au beurre blanc (en saison)	15.00 €/pers
Ris de veau braisé sauce champignons crème	17.85 €/pers



Les plats consistants

Filet mignon de porc Duroc sauce Dijonnaise	12.50 €/pers
Suprême de pintadeau crème de Calva	14.50 €/pers
Parmentier de canard champignons des bois (en saison)	14.50 €/pers
Gigotin d'agneau en croûte sauce brune romarin	15.85 €/pers
Magret de canard sauce câline (orange miel)	16.85 €/pers
Gratin dauphinois	3.75 €/pc
Purée	2.95 €/pc
Croquettes maison (5 pcs)	3.00 €/5 pcs
Pomme Macaire (au beurre d'ail)	3.00 €/pc
Légumes chauds suivant la saison	5.00 €/pers

Un minimum de 4 personnes pour toute la gamme traiteur

”

Demandez-nous conseil pour réchauffer nos plats.

Les encas du soir

Grand choix de quiches, pizzas, focaccias, etc ...



Nos wok pour réchauffer (min 10 pers)

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

Paëlla	16.50 €/pers
Riz, poulet, chorizo, scampi, calamars et moules en saison	
Gyros de volaille	16.50 €/pers
Poulet, poivrons et oignons marinés	
Volaille à la Thaïlandaise	16.50 €/pers
Poulet, aubergines Thaï, lait de coco et curry rouge	
Tajine de volaille aux abricots et dattes - sauce jus de cuisson	16.50 €/pers
Jambon chaud maison, mijotée de grenailles et légumes saison	16.50 €/pers
Osso Bucco et tagliatelles à l'Italienne	20.50 €/pers
Blanquette de veau à l'ancienne	20.50 €/pers
Carottes, poireaux, champignons et oignons grelots	
Navarin d'agneau et ses légumes de saison	18.00 €/pers
Curry d'agneau avec riz	18.00 €/pers
Carottes, céleri, courgettes et poivrons	
Couscous	16.50 €/pers
Semoule, légumes, poulet, merguez et jarret d'agneau	
Penne au poulet	10.50 €/pers
Poulet, penne et sauce tomate crème aux herbes	
Chili Con Carne	13.50 €/pers
Bœuf haché, tomates, cheddar et pommes grenaille	
Les Pâtes des chefs (suivant les légumes de saison)	15.50 €/pers

”

La plupart des plats sont accompagnés
soit de pommes de terre grenaille, de pâte ou de riz.

Tout le matériel devra être rendu propre avant le mercredi,
en sachant que notre magasin est fermé le mercredi,
ou 2,00 €/pers seront majorés. .

Nos plats de viande

Le Gourmet (sauces offertes)	15.00 €/pers
13 sortes de viande	
La Pierrade (sauces offertes)	13.00 €/pers
Bœuf, Agneau, Porc, Volaille	
Plat Plancha (Teppanyaki) (300g/pers) (sauces offertes)	13.00 €/pers
Pavés de bœuf, Médallions de poulet, Médallions de veau, Médallions d'agneau, Mini Boudin blanc, Mini Merguez	
Plateau du viandard	26.00 €/pers
Assortiment de viandes de bœuf d'exception de différentes origines maturées 3 semaines et porc pluma Duroc d'Olives.	
Avec ses os à moelle. Sa mayonnaise à la truffe et son ketchup fumé.	

+ 6.00 € /pers pour plat crudités :

Pomme de terre vinaigrette, salade composée, carottes, tomates, céleri, brocolis, haricots



Nos plats froids

Plat froid campagnard (pour accompagner vos petits pains) (min 6 pers)	14.50 €/pers
Buffet froid (min 15 pers)	19.85 €/pers

Notre spécialité

Le Jambon chaud (min 30 pers)	15.50 €/pers
Avec ses 3 sauces chaudes, pommes de terre et son beurre d'ail, sa variété de crudités et son pain de campagne	
La Noix de Jambon chaude (à partir de 8 pers)	17.85 €/pers
Avec sa sauce chaude, pommes de terre et son beurre d'ail, sa variété de crudités et son pain de campagne	

EN HIVER :

Plat à raclette	14.00 €/pers
Fromage et assortiments de viandes fumées	
Tartiflette (min 8 pers)	14.00 €/pers
Pommes de terre aux lardons et son Reblochon	
Sa variété de charcuterie fumée et sa salade composée	

Nos pains

Pain surprise Apéro (min 10 pers)	6.50 €/pers
4 minis sandwiches assortis et garnis en général de salade crabes, américain préparé, rillettes, mousse de canard, fromage, etc..	
Pain surprise dinatoire (min 5 pers)	9.00 €/pers
5 sandwiches médium assortis et garnis en général de salade crabes, américain préparé, rillettes, mousse de canard, fromage, etc..	

Fé le ti même !

Burger Party (min 10 pers)	12,50 €/pers
Burger entrecôte pur bœuf 200g, buns, tomates, roquette, ketchup fumé, beurre au Jack Daniels	
Pitta party (min 10 pers)	10,50 €/pers
Volaille marinée aux épices orientales 200g, faluche, crudités, sauce à l'ail	
Pulled pork (min 10 pers) (au bain marie pour réchauffer)	11,50€/pers
Effiloché de porc Duroc 200g, faluche, crudités, pickles oignons, sauces maison	

Le wok électrique est mis à disposition pour une cuisson facile !

ORIGINE DES VIANDES

La viande de porc Duroc d'Olives



Les éleveurs de porcs Bart Mouton et Filip Van Laere lançaient sur le marché la marque Duroc d'Olives. Tous deux étaient motivés par la volonté de combattre la tendance dominante consistant à produire le moins cher possible, ceci afin d'offrir avant tout des produits sains et de qualité. Leur objectif était de déposer sur l'assiette des vrais amateurs la viande de porc la plus tendre et la plus savoureuse.

En quête de la variété de porc garantissant la viande de la meilleure qualité, ils avaient porté leur choix sur le porc Duroc au pelage brun rouge caractéristique, une race présentant relativement plus de graisse intramusculaire,

particularité qui se traduit par une viande plus tendre et plus goûteuse. Comme la nourriture donnée au porc détermine également la qualité de sa viande, Bart Mouton et Filip Van Laere avaient demandé conseil à l'Université de Gand. Ils avaient ainsi pu composer un menu à base de graines pures et d'huile d'olive.

D'où également le nom de cette viande de porc : Duroc d'Olives. Pauvre en graisses saturées nocives pour la santé, l'huile d'olive contient davantage d'acide gras insaturé. Ce dernier se retrouve dans la graisse de la viande du porc, rendant celle-ci plus tendre et plus savoureuse. La viande de porc Duroc d'Olives a très vite rencontré les attentes des bouchers de qualité et des chefs restaurateurs toujours en quête des meilleurs produits. De la même manière, de plus en plus de consommateurs ont choisi la qualité de cette viande de porc pas comme les autres.



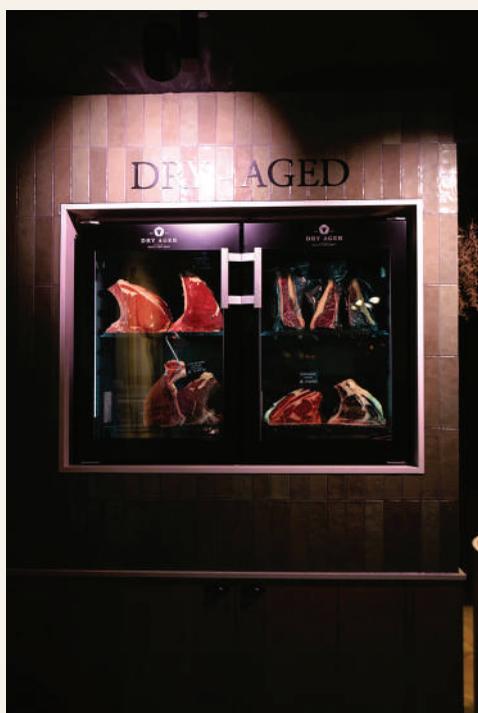
La viande de boeuf

Notre viande de bovine est issue pour sa majorité de la race Blanc Bleu Belge des meilleurs éleveurs de la région tels que la ferme Sagaert à Estampuis .

2 frigos de maturation en magasin pour vous proposer les côtes à l'os de nos bêtes en 2, 3 et 4 semaines . Une sélection de côtes étrangères issues de différents terroirs vous sont également proposées.

”

De la matière grasse pour la cuisson.
Pour cuire la viande, nous préférons le bon beurre qui donne un goût unique à nos viandes .



CUISSON :

Laissez la viande adopter une température ambiante pendant une ou deux heures ; ceci peut aussi se faire dans un four réglé sur 50° pendant 20 minutes. Mettez la matière grasse dans la poêle et laissez-la devenir noisette en évitant qu'elle ne brûle pas. Saisissez la viande des deux côtés sans piquer dedans. La viande sera suffisamment saisie quand elle se détachera de la poêle sans effort. Après la cuisson, laissez-la reposer pendant 8 minutes avant de la découper. Ensuite, coupez la viande en tranches épaisses et complétez avec un peu de sel gros et de poivre noir moulu. Bon Appétit!



Nos volailles

Poulets fermiers, poulets broche, coquelets, pintades et filets de dinde sont régulièrement proposés en rayon. Tout comme la découpe en filets, en cuisses et autres. Possibilité aussi sur commande, lapins, cailles, canards, pigeons, etc...



Le samedi et dimanche, Poulets rôtis.



Nos burgers

Chaque jour une variété de burgers vous est proposée.
Chaque semaine, suivant son inspiration, les Jeremy's burgers.
Pur bœuf, volaille, Agneau, porc Duroc, accommodés différemment.



Pour le barbecue



Pour les beaux jours, en plus des côtes à l'os, un assortiment non exhaustif des différentes viandes à griller.

Que ce soient en boeuf, agneau, volaille, porc en différentes brochettes. Saucisses, boudin blanc, pianos, sont proposés dans notre comptoir .

Nos charcuteries et salaisons maison

La plupart de nos saucissons et nos pâtés sont fabriqués chez nous dans nos ateliers .

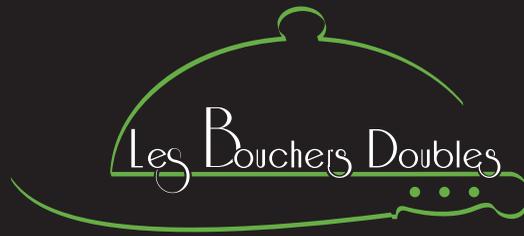
Pareil pour nos salaisons, toujours en porc Duroc d'Olive . Que ce soient nos lards fumés, bacons fumés, Pancetta et Coppa séchés. Notre jambon Duroc d'Olive salé et séché au minimum 12 mois. Nos saucisses sèches nature ou à la bière. Nos saucisses fumées piquantes ou non, etc...



”

Retrouvez-nous tous les matins en semaine dans la Matinale de RLM (107.9 FM) pour la recette du jour de Christophe





CONTACT

Surfez sur notre site internet
www.lesbouchersdoubles.be

ou sur Facebook:
boucherie charcuterie traiteur les bouchers doubles

N'hésitez pas à liker notre page pour nous suivre
et nous envoyer un petit commentaire ou pour
toutes autres infos supplémentaires.

Ouvert tous les jours sauf le mercredi

de 8h à 12h30 et de 14h à 18h30

Le dimanche

de 8h30 à 12h30

293 chaussée de Lille

7700 Mouscron (au Risquons-tout)

Tél : + 32 (0)56 33 05 13

info@lesbouchersdoubles.be

Pendant les mois de juillet et août, la boucherie sera ouverte
tous les jours le matin de 8h30 à 12h30 sauf le mercredi,
mais sera fermée tous les après-midi.

