





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 relative-

ment 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 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. Une demande croissante pour les viandes de races étrangères se fait sentir.

”

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. 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!



4 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 boeuf, volaille, Agneau, porc Duroc, accommodés différemment.



Pour le barbecue

Pour les beaux jours, 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 .

Pour cela nous proposons différentes côtes de boeuf issues des différents terroirs pour vos grillades tel que Angus (Britannique), Hereford (Irlande), Simmental (Suisse), Holstein ,etc...

Ces viandes ont en général 3 semaines de maturation pour la tendreté et surtout plus de goût et d'arômes, donc pas besoin de sauce compliquée! Une simple petite salade et des légumes grillés suffisent.

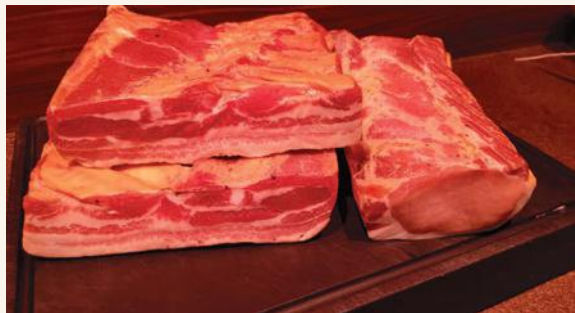


6 Nos charcuteries et salaisons maison

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 natures ou à la bière. Nos saucisses fumées piquantes ou non, etc...



Nos Amuses bouche

Carpaccio de boeuf	2.50/pc
Blini de saumon fumé maison aux fines herbes	2.00/pc
Pain d'épices à la ganache de foie gras	2.50/pc
Verrines suivant l'inspiration du Chef	3.00 /pc

Nos planches apéro

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

Les Entrées froides

Assiette de jambon cru Duroc d'Olive Séché chez nous minimum 12 mois	13.50/pers
Tartare à l'Italienne Bœuf haché au couteau-pignons de pin-Parmesan	10.50/pers
Duo tomates crevettes Prix suivant le court du marché	11.00/pers
Assiette Anglaise Eventail de charcuteries maison	9.50/pers
Assiette Italienne Eventail de charcuteries exclusivement italiennes	13.50/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)	3.95/pc
Bouchée à la Reine (ris de veau)	5.85/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 à la 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	16.85/pers
Gratin dauphinois	3.75/pc
Purée	2.95/pc
Croquettes maison (6pcs)	3.00/6pc
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.

8 Nos plats de viandes

Le Gourmet : 13 sortes de viande sauces offertes 14.00/pers

La Pierrade : Bœuf – Agneau – Porc – Volaille sauces offertes 12.50/pers

Plat Plancha (300g/pers) sauces offertes 12.50/pers

Teppanyaki : Pavés de bœuf - Médallions de poulet - Médallions de veau – Médallions d'agneau - Mini Boudin blanc – Mini Merguez

Plateau du viandard sauces offertes 25.00/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, sel fume maison, sa mayonnaise à la truffe et son ketchup fumé

+ 4.00 €/pers pour plat crudités :

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



Les encas du soir

Grand choix de Quiches, tartines garnies et pizzas baguettes



Différentes suggestions de plats traiteur vous sont proposées sur notre page Facebook

Nos wok pour réchauffer (min 10 pers)

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

Paëlla	15.50 €/pers
Riz, poulet, chorizo, scampi, calamars, moules en saison	
Gyros de volaille	15.50 €/pers
Poulet, poivrons et oignons marinés	
Volaille à la Taïlandaise	15.50 €/pers
Poulet, aubergines Taï, lait de coco, curry rouge	
Tajine de volaille aux abricots et dattes - sauce jus de cuisson	15.50 €/pers
Jambon chaud maison, Mijotée de grenailles et légumes saison	15.50 €/pers
Osso Bucco et tagliatelles à l'Italienne	19.50 €/pers
Navarin d'agneau et ses légumes de saison	17.00 €/pers
Wok de Curry d'agneau avec riz	17.00 €/pers
Carottes céleri courgettes poivrons	
Couscous	15.50 €/pers
Semoule, légumes, poulet, merguez, jarret agneau	
Penne au poulet	10.50 €/pers
Poulet, penne et sauce tomate crème aux herbes	
Chili Con Carne	13.50 €/pers
Bœuf haché, tomate, cheddar et pommes grenaille	
Ravioles à la truffe	15.50 €/pers
Pâtes farcies à la truffe et sa crème de truffe	

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.

10 Nos Plats froids

Plat froid campagnard (pour accompagner vos petits pains)	min 6 pers	13.50€/pers
Buffet froid	min 15 pers	18.00€/pers
Buffet Terre et Mer	min 15 pers	29.00€/pers

Notre spécialité

Le Jambon chaud

.....	min 30 pers	14.00 € par 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	16.50€ par 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

.....	13.00/pers
-------	-------	------------

Fromage et assortiments de viandes fumées

Tartiflette

.....	min 8 pers	13.00/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)

.....	6.00/pers
-------	-----------

4 Minis sandwichs assortis et garnis en général de salade crabes, américain préparé, rillettes, mousse de canard, fromage, etc...

Pain surprise dinatoire (min 5 pers)

.....	8.50/pers
-------	-----------

5 Sandwichs médium assortis et garnis en général de salade crabes, américain préparé, rillettes, mousse de canard, fromage, etc...



Fé le ti même !

Burger Party - minimum 10 pers

Burger entrecôte pur bœuf 200g

.....	9.00€
-------	-------

Buns-Tomate-roquette-ketchup fumé-beurre au Jack Daniels

Pitta party minimum 10 pers

Volaille marinée aux épices orientales 200g

.....	8.00€
-------	-------

Faluche-volaille aux épices orientales-crudités-sauce à l'ail

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

Nos fournisseurs

Vlevia, Christian Barbe, Mouscron Viandes,
Faisan gris, Braye, Arca, Cock's,
Franky, Steen, Warlop, Socovol,
GM Food, Six fumaison, Hova,
Pâtisserie Française, Boulangerie Decruynaere,
Boulangerie Danel, Antique Baker, Boulangerie Mortagne

Nos Partenaires

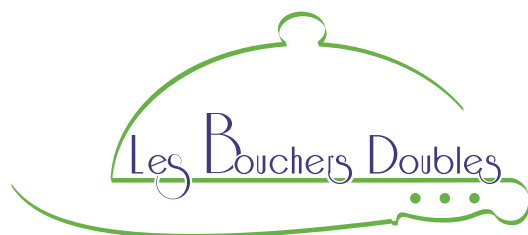
Burger Queen Mouscron by Ben , Robin Ezzo, Total Mouscron,
Friterie A la Frite, Servynet ordinateurs,
La Ferme Blanche, Jardinerie Billis,
Vandepitte electro, BH Motors, Brick,
Beugnies Les Chocolats, Cafés Storme,
Brasserie Deranke, Cuisine Boncquet,
Radio RLM

”

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



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 toutes les après-midi.



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 8 h à 12 h 30 et de 14 h à 18 h30

Le dimanche

De 8 h 30 à 12 h 30 et de 16 h à 18h30

293 chaussée de Lille

7700 Mouscron (au Risquons-tout)

Tél : + 32 (0)56 33 05 13

info@lesbouchersdoubles.be

