

## NOS PLATS DE VIANDE

### PLATEAU DU VIANDARD

Assortiment de viandes de bœuf d'exception de différentes origines maturées 3 semaines, Porc Pluma Duroc. Avec os à moelle, sel fumé, mayonnaise à la truffe et ketchup fumé 25.00 €/pers

### LE GOURMET (13 sortes de viandes)

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 15.00 €/pers

### LA PIERRADE

Bœuf - Agneau - Volaille - Porc - SAUCES OFFERTES 13.00 €/pers

### LA PLANCHA (Teppanyaki)

Pavé de bœuf - Médaille de poulet - Médaille de veau - Médaille d'agneau - Mini boudin blanc - Mini merguez - SAUCES OFFERTES 13.00 €/pers

### PLATEAU DE CRUDITÉS

en accompagnement des plats de viande 6.00 €/pers  
Pommes de terre vinaigrette - carottes - céleri mayonnaise - salade - tomates - taboulé - pâtes froides.

## NOS SPÉCIALITÉS

**LE JAMBON CHAUD** entier ou désossé (min 30 pers) 15.50 €/pers  
3 sauces (champignons, poivre, porto), pommes de terre chaudes, tomates, salade, carottes, pâtes froides, pommes de terre vinaigrette et beurre à l'ail

**LA NOIX DE JAMBON CHAUDE** (min 8 pers) 17.85 €/pers  
1 ou 2 sauces au choix, pommes de terre chaudes, tomates, salade, carottes, pâtes froides, pommes de terre vinaigrette et beurre à l'ail

## NOS PLATS FROIDS

**PLAT FROID CAMPAGNARD** (min 6 pers) 14.50€/pers  
**BUFFET FROID** (min 10 pers) 19.85€/pers

## NOS PAINS

**PAIN SURPRISE APÉRO** 4 mini sandwiches assortis et garnis (min 10 pers) 6.50€/pers  
**PAIN SURPRISE DINATOIRE** 5 sandwiches moyens assortis et garnis (min 10 pers) 9.00€/pers

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

**OUVERT NON-STOP LE DIMANCHE 24 DÉCEMBRE DE 8H30 à 16H00  
ET LE DIMANCHE 31 DÉCEMBRE DE 8H30 à 13H00**

Les Bouchers Doubles

## LES BOUCHERS DOUBLES

293 CHAUSSÉE DE LILLE - 7700 MOUSCRON

TÉL : + 32(0)56 33 05 13

INFO@LESBOUCHERSDOUBLES.BE

WWW.LESBOUCHERSDOUBLES.BE

CARTE TRAITEUR

## NOTRE MENU DES FÊTES

### PASSION DOUBLE 52.00€/PERS

#### NOS AMUSES BOUCHES

Donuts butternut et foie gras	3.00€/pc
Tartelette de foie gras et cacao	3.00€/pc
Tataki de saumon*	3.00€/pc

#### NOS ENTRÉES

Duo de saumon (saumon fumé, rillettes de saumon, toasts)*	15.00€/pers
OU	
Saint Jacques, poireaux, crème fumée*	15.00€/pers
OU	
Ris de veau sauce Dijonnaise avec champignons* (+3€ avec le menu)	18.00€/pers

#### NOS PLATS

Suprême de pintadeau, sauce Calva, assortiment de légumes (cannelloni de carottes, topinambour poêlé, tomates confites) et croquettes	22.00€/pers
OU	
Rôti de biche, sauce vin rouge et chocolat, assortiment de légumes (cannelloni de carottes, topinambour poêlé, tomates confites) et gratin dauphinois (+3€ avec le menu)	25.00€/pers
OU	
Parmentier de joue de porc et sa purée de potimarron, noisettes et champignons des bois*	22.00€/pers

#### NOTRE DESSERT

Bûcher de Noël : caramel, chocolat, spéculos	8.00€/pers
--	------------

\* : Caution coupelle, cassolette, assiette, bocal 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.**

### PLATEAU APÉRO DE FÊTES 10.00€/PERS (minimum 4 personnes)

Œufs à la truffe, coppa maison, bœuf séché, jambon Duroc maison, Magret canard fumé, fromage affiné, tartelette foie gras et cacao

### LES CLASSIQUES

Foie gras maison et sa garniture (confiture, gelée et pain toasté)	14.00€/100gr
Saumon fumé en tranches	59.85€/kg
Notre bisque de homard maison	14.00€/litre
Fondue au parmesan	3.00€/pc
Croquettes aux crevettes (grises)	4.25€/pc
Vol au vent (volaille)	5.25€/pc
Bouchée à la Reine (ris de veau)	6.95€/pc
Gratin dauphinois	3.75€/pc
Gratin dauphinois à la truffe	4.50€/pc
Purée à la truffe	4.50€/pc
Croquettes maison (5 pièces)	0.50€/pc
Pomme de terre Macaire (au beurre à l'ail)	3.00€/pc
Assortiment de légumes (cannelloni de carottes, topinambour poêlé, tomates confites)	5.00€/pc

### NOS VOLAILLES

Dinde désossée farcie (10 personnes)	Crue :	90.00€/pc
	Cuite :	107.00€/pc
Chapon désossé farci (12 personnes)	Cru :	130.00€/pc
	Cuit :	147.00€/pc
Pintade désossée farcie (6 personnes)	Crue :	51.00€/pc
	Cuite :	68.00€/pc

La farce des fêtes se compose : haché de veau, truffe, brisure de foie gras, Armagnac, pistache, mandarine, champignons des bois, cardamome

### LA ROTISSERIE DES FÊTES

Elles sont rôties puis cuites à basse température pour éviter une viande séchée. Vous pourrez les emporter chaudes et prêtes à servir.

Suggestion de sauces : sauce Calva, sauce Dijonnaise, sauce vin rouge 2,75€/pers

<b>PLAT À RAGLETTE</b> avec assortiment de charcuterie	13.00€/pers
<b>TARTIFLETTE</b> avec assortiment de charcuterie et salade composée	13.00€/pers