

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 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 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, un assortiment non exhaustif des différentes viandes à griller.

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

Pour cela nous proposons différentes côtes de bœuf 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.

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...



Nos Amuses bouche

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

Nos planches apéro

L'Italienne

Jambon sec à la Truffe – Pancetta – Coppa – Saltufo – fromage affiné – olives – tomates semi-sèches
7.00 €/pers

La Campagnarde

Tête pressée, sauce fumée, boudin, saucisses grills, fromage et pâté.
5,00 €/pers

Les Entrées froides

Assiette de jambon cru Duroc d'Olive (séché chez nous minimum 12 mois)	12.85/pers
Tartare à l'Italienne ... bœuf haché au couteau-pignons de pin-Parmesan	9.25/pers
Duo tomates crevettes	Prix suivant le court du marché 9.25/pers
Assiette anglaise	Eventail de charcuteries maison 8.85/pers
Italienne	Eventail de charcuteries exclusivement italiennes 12.50/pers

Les Entrées chaudes

Fondue au Parmesan	2.85 pc
Croquette aux crevettes (grises)	3.95 pc
Croquette Jambon Duroc et Truffe	3.95/pc
Vol au vent (volaille)	3.75/pc
Bouchée à la Reine (ris de veau)	5.50/pc
Scampis sauce homardine ou curry	12.85/pers
Noix de St Jacques poireaux au beurre blanc (en saison)	14.85/pers
Ris de veau à la crème	17.85/pers

Les plats consistants

Filet mignon de porc Duroc sauce Dijonnaise	11.85/pers
Suprême de pintadeau crème de Calva	13.50/pers
Parmentier de canard champignons des bois (en saison)	13.95/pers
Gigotin d'agneau en croûte sauce brune romarin	15.85/pers
Gratin dauphinois	3.50/pc
Purée	2.95/pc
Croquettes maison (5pcs)	2.00/5pc
Pomme Macaire (au beurre d'ail)	3.00/pc
Légumes chauds suivant la saison	4.50/pers

Un minimum de 4 personnes pour toute la gamme traiteur

Les encas du soir

Grand choix de Quiches , tartines garnies et pizzas baguettes

Demandez nous conseil pour réchauffer nos plats

Différentes suggestions de plats traiteur

vous sont proposées sur notre page Facebook



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

Nos plats de viandes

Le Gourmet : 13 sortes de viande	(sauces offertes) 13.50/pers
La Pierrade : Bœuf – Agneau – Porc – Volaille	(sauces offertes) 12.00/pers
Plat Plancha (Teppanyaki) : Pavés de bœuf - Médallions de poulet - Médallions de veau – Médallions d'agneau - Mini Boudin blanc – Mini Merguez (300g/pers)	(sauces offertes) 12.00/pers

(+ 3.50 € /pers pour plat crudités : pomme de terre vinaigrette, salade composée, carottes, tomate, céleri, brocolis, haricots)



Nos Pains

Pain surprise Apéro (min 10 pers)

(4 minis sandwiches assortis et garnis en général de salade crabes, américain préparé, rillettes, mousse de canard, fromage, etc..)

5.75/pers

Pain surprise dinatoire (min 5 pers)

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

8.00/pers



Nos Plats froids

Plat froid campagnard (pour accompagner vos petits pains) (min 6 pers)

13.00€/pers

Buffet froid

(min 15 pers)

17.00€/pers

Buffet Terre et Mer

(min 15 pers)

28.00€/pers

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 (riz, poulet , chorizo, scampi, calamars et moules en saison)

13.50 €/pers

Gyros de volaille (poulet , poivrons et oignons marinés)

13.50 €/pers

Volaille à la Thaïlandaise (poulet, aubergines Tai, lait de coco, curry rouge)

13.50 €/pers

Tajine de volaille aux abricots et dattes (sauce jus de cuisson)

13.50 €/pers

Jambon chaud maison, mijotée de grenailles et légumes saison

13.50 €/pers

Osso BUCCO et tagliatelles à l'Italienne

17.50 €/pers

Navarin d'agneau et ses légumes de saison

14.85 €/pers

Wok de Curry d'agneau avec riz (carottes céleri courgettes poivrons)

14.85 €/pers

COUSCOUS (Semoule, Légumes, Poulet, Merquiez, jarret agneau)

13.50 €/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 .

Notre spécialité

Le Jambon chaud (min 30 pers)

12.00 € 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)

14.50€ 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 (fromage et assortiments de viandes fumées)

12.00/pers

Tartiflette (min 8 pers)

12.00/pers

Pommes de terre aux lardons et son Reblochon

Sa variété de charcuterie fumée et sa salade composée

Fé le ti même !

Burger Party minimum 10 pers

Burger entrecôte pur bœuf 200g

8.00€

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

Pitta party minimum 10 pers

Volaille marinée aux épices orientales 200g

7.00€

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

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

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 **commandes 1 semaine à l'avance**.

Nos Horaires d'ouverture .

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

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.

Nos Partenaires (LOGOS)

**Burger Queen Mouscron by Ben , Robin Esso,Total Mouscron,
Friterie A la Frite, Servynet ordinateurs,**

**Jardinerie Billis, Vandepitte electro, BH Motors,
Beugnies Les Chocolats, Cafés Storme, Brasserie Deranke,
Cuisine Boncquet, Radio RLM , Brick .**

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)**

**Pour les 25 ans d'existence
et afin de mieux vous servir,
les Bouchers Doubles évolueront.
D'autres informations suivront.**

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