

APERÔ

- Escargots à l'ail 12pc – **8,10€/12pc**
- Assortiment amuses bouches 8pc - **€ 10,80/pc**

ENTRÉES VIANDES par personne

- Buchette Jambon-Fromage – **€ 2,21 /pc (10+1)**
- Crêpes Farcies – **€ 2,21 /pc (10+1)**
- Croquette aux Fromages – **€ 2,15/pc**
- Cuisses de Grenouille à l'Ail(5pc)* – **€ 8,20/pers**
- Jambon de Ganda au Melon* – **€ 6,50/pers**
- Terrine de foie gras(2tr + confit d'oignon) * – **€ 12,70/pers**
- Aussi valable en vrac à **€ 9,49/100g**
- Magret de canard au foie gras en vrac - **€ 69,00/kg**
- Vol-au vent de Poulet – **€ 2,15/pc (10+1)**
- Vol-au-vent au Ris de Veau – **€ 4,10 /pc**
- Vitello Tonato* – **€ 7,30/pers**

ENTRÉES POISSON par personne

- Cassolette de Poisson* – **€ 7,90/pers**
- Coquilles St-Jacques Maison(2pc+poisson) – **€ 9,60/pc**
- Coupe Langoustines* – **€ 7,90/pers**
- Croquette de Crevettes « Werftje » – **€ 4,95/pc**
- Duo de Saumon Maison* – **€ 8,30/pers**
- Tomate au Crabe* – **€ 3,10/pc**

*caution de 3€/pc peut être appliquée

CUITS (AVEC SAUCES) par personne

- Caille sans os Farcie – **€ 8,79/pers.**
- Civet Biche – **€ 8,29/pers.**
- Cuisse dinde farcie – **€ 6,29/pers.**
- Dinde – **€ 9,94/pers.***
- Dinde farcie – **€ 10,49/pers.***
- Chapon Noire du Raguet Farcie - **€ 16,10/pers.***
- Dinde Orlof - **€ 7,30/pers.**
- Faisan à la Normande - **€ 7,50/pers.**
- Magret de Canard à l'orange - **€ 15,50/pers.**
- Suprême de Pintade – **€ 11,40/pc**
- Filet Poulet Farcie – **€ 7,29/pers.**
- Roti de Porc Truffé - **€ 8,50/pers.**
- Rôti ardennais – **€ 7,10/pers.**

*(min 5 pers.)

GARNITURES

- Pommes de terre farcies – **€ 9,95/kg**
- Croquettes fraîches – **€ 4,95/20pc**
- Gratin Dauphinois – **€ 11,75/kg (300gr/pers)**
- Purée de pommes de terre - **€ 8,79/kg**
- 3 Légumes chauds – **€ 5,60 /pers**
(Poires aux airelles, chicons, tomates chaudes)

À PARTAGER par personne

- Fondue - **€ 10,80/pers.**
- Gourmet - **€ 10,80/pers.**
- Gourmet Royal - **€ 12,20/pers.**
- Gourmet Enfant - **€ 4,60/pers.**
- Pierrade - **€ 10,80/pers.**
- Raclette Deluxe - **€ 13,30/pers.**

PAINS & APÉRO

- Pain Surprise 40 parts* – **€ 20,00 /pc**
- Pain surprise 60 parts* – **€ 25,00 /pc**
- Petit Apéro Mix* - **€ 17,50 /pc**
- Grand Apéro Mix* - **€ 24,50 /pc**

*Pendant les fêtes uniquement pains & apéro mélangés

VOLAILLE CRU

- Caille sans os – **€ 5,62/pc**
- Caille sans os farcie - **€ 6,80/pc**
- Chapon Noire Fermier du Raguet* – **€ 22,90 /kg**
- Chapon Farcie* – **€ 23,30/kg (min. 3kg)**
- Cuisse de dinde farcie* - **€ 16,24/ kg**
- Dinde* – **€ 10,60/kg (min. 2,5kg)**
- Dinde Farcie* – **€ 13,30/kg**
- Filet de Poulet Farcie – **€ 14,95/kg**
- Magret de canard – **€ 29,00/kg**
- Pintadeau – **€ 17,50/kg**
- Pigeon Gastronomique – **€ 31,70/kg**
- Poule de Bresse - **€ 23,90/kg**
- Poule Challans Noir - **€ 10,80/kg**
- Suprême de pintade – **€ 23,00/kg**
- *(chapon et dinde minimum 3kg)

PORC CRU

- Filet Mignon – **€ 16,95/kg**
- Filet mignon Farcie - **€ 18,70/kg**
- Rôti de Porc au Filet– **€ 11,89/kg**
- Porc Orlof – **€ 14,89/kg**
- Rôti Ardennais – **€ 13,95/kg**

GIBIER CRU (réservation 10jours à l'avance)

- Filet de Biche – **€ 61,20/kg**
- Filet de Chevreuil – **€ 114,90/kg**
- Civet Biche – **€ 25,10/kg**
- Gigue de biche maturé – **€ 35,20/kg(sur commande)**
- Autres sur demande

SAUCES MAISONS – par 500ml - **€ 6,00/pc**

- Sauce Chasseur
- Sauce à la truffe (+ € 1,00)
- Sauce à l'orange
- Sauce Fromage

AGNEAU CRU

- Carré d'Agneau – **€ 40,45/kg**
- Gigot d'Agneau – **€ 24,95/kg**
- Côte d'Agneau - **€ 27,15/kg**

BŒUF CRU

- Filet Pur – **€ 42,00/kg**
- Rôti de Bœuf – **€ 25,45/kg**
- Aloyau de Bœuf - **€ 29,25/kg**
- Côte à l'os – **€ 23,50/kg**

VEAU CRU

- Côte à l'os de Veau – **€ 21,27/ kg**
- Filet de Veau – **€ 42,00/ kg**
- Rôti de Veau – **€ 25,89/ kg**
- Veau Orlof – **€ 27,45/ kg**

CHEVAL CRU

- Filet de Cheval – **€ 40,60/kg**

VIANDES D'EXCEPTION CRUES ET MATURÉES

- Aubrac - **€ 42,60 (FR)**
- Aberdeen Angus - **€ 36,90 (EC)**
- Black Angus - **€ 33,95 (IR)**
- Black Pearl – **€ 43,20 (POL)**
- Rubia Gallega - **€ 44,55 (ESP)**
- Picanha Black Angus - **€ 25,50 (EC)**
- Côte à l'os Porc Iberico - **€ 30,50(ESP)**
- Sashi Beef – **€ 42,40 (FIN)**
(selon arrivage et disponibilité)

BUFFET NORMAL - €17,80/pers

Américain Préparé
 ½ tr de Jambon Naturel
 1 tr Bacon Fumé
 1 tr Pastrami Maison
 1 tr Rôti de Bœuf Cuit
 1 tr Rôti de Porc Cuit
 1 tr Saucisson Jambon
 1 tr Saucisson de Paris
 ½ cuisse de Poulet
 1 tr Jambon de Dinde
 1 tr Poulet Persillé
 1 tr Chorizo
 1 tr Rosette de Lyon
 1 tr Salami à l'ail

CHARCUTERIE / POISSON - €21,00/pers

Américain Préparé
 ½ tr de Jambon naturel
 1 tr Bacon Fumé
 1 tr Pastrami Maison
 1 tr Rôti de Bœuf Cuit
 1 tr Rôti de Porc Cuit
 1 tr Saucisson Jambon
 1 tr Rosette
 1 tr Poulet Persillé
 1 morceau de pâté
 Saumon Fumé
 Saumon Cuit
 Pêche au Thon
 Tomate au crabe

Assortiment de légumes et sauces incluses Voir brochure du traiteur ou www.boucherievens.be

Menu Noël & Nouvel An - € 40,00/pers

Chaque menu est conçu pour 2 personnes

Apéro : 4 Amuses-Bouches

Entrée : Vitello Tonato **OU** Duo de Saumon (cuit et fumé maison)

Plat : Faisan à la Normande **ou** Dinde Orlof

Avec Gratin Dauphinois, poire aux aïelles, chicons, tomates chaudes

Assortiment de fromages raffinés

Dessert

Les prix peuvent variés selon le cours du marché

Rue du Calvaire 7, BE 7730 Leers- Nord Tel : +32 56 48 17 80 e-mail : commandes@dvens.be

www.boucherievens.be



BOUCHERIE & CHARCUTERIE

vens

EST. 1970

Ouvertures

Noël		Nouvel An	
Mar 17/12	8h30-12h30 & 14h00-18h30	Jeu 26/12	Fermé
Mer 18/12	8h30-12h30 & 14h00-18h30	Ven 27/12	8h30-12h30 & 14h00-18h30
Jeu 19/12	8h30-12h30 & 14h00-18h30	Sam 28/12	8h30-13h00 & 14h00-18h00
Ven 20/12	8h30-12h30 & 14h00-18h30	Dim 29/12	Fermé
Sam 21/12	8h30-13h00 & 14h00-18h00	Lun 30/12	8h30-12h30 & 14h00-18h30
Dim 22/12	Fermé	Mar 31/12	8h30 - 12h30
Lun 23/12	8h30-12h30 & 14h00-18h30	Mer 01/01	Fermé
Mar 24/12	8h30 - 12h30	Jeu 02/01	Fermé
Mer 25/12	Fermé	Ven 03/01	8h30-12h30 & 14h00-18h30

Mode de réservation :

Au Magasin, Rue Du Calvaire 7, 7730 Leers-Nord (BE)

En ligne sur commandes@dvens.be

Date limite Noël : Jeudi 19 décembre – **Nouvel An** : Samedi 28 décembre

Veillez lors de vos commandes choisir l'heure de votre retrait et bien le respecter. (Places limitées par heure)

Une commande n'est valable qu'après confirmation de la Boucherie Vens (bon de commande avec numéro) & après le paiement d'un acompte

