

## Les menus

**Menu 1:** Assiette de saumon fumé Maison,  
Velouté d'asperges,  
Caille désossée farcie ardennaise  
Gratin dauphinois, chicon braisé, flan tomates  
épinards,  
Fromage standard **26,00 €**

**Menu 2:** Assiette de foie gras maison,  
Feuilleté de scampis,  
Magret de canard poivrade  
Gratin dauphinois, chicon braisé, flan tomates  
épinards,  
Fromage standard **36,00 €**

**Menu 3:** Salade du Chef,  
Bisque de Scampis,  
Papillote de S' Jacques et Scampis,  
Gigue de marcassin grand veneur  
Gratin dauphinois, chicon braisé, flan tomates  
épinards,  
Fromage standard **46,00 €**

**Pour les menus de Noël, les réservations doivent être passées  
pour le dimanche 20 décembre 2009 14h00.**

**Pour les menus de Nouvel an, les réservations doivent être  
passées pour le dimanche 27 décembre 2009 14h00.**

**La boucherie sera fermée les 25 décembre 2009 et les 1, 2, 3, 4  
janvier 2010**

**Fermeture le 24 décembre et le 31 décembre à 16h00 !**

**CHRISTOPHE**  
*Deom*  
ARTISAN BOUCHER-TRAITEUR

Recogne, route de Saint-Hubert, 47  
B-6800 Libramont  
Tél.: 061 22 31 22 Fax: 061 28 71 98  
[Info@boucheriedeom.be](mailto:Info@boucheriedeom.be)  
[www.boucheriedeom.be](http://www.boucheriedeom.be)

info@boucheriedeom.be tel.: 061 22 31 22 fax: 061 28 71 98

**CHRISTOPHE**  
*Deom*  
ARTISAN BOUCHER-TRAITEUR

Menu de fêtes 2009

## Mises en bouches

Mini loempia de légumes	Mini bouchée fromage	
Mini boulette fromage	Mini bouchée jambon/fromage	
Mini boulette crevettes	Mini bouchée volaille	
Mini boulette volaille	Mini bouchée poisson	
Pruneau au lard	Mini bouchée poulet/curry	
Tartelette chèvre au miel	Aileron mariné	
	Scampis à frire	<b>0,60 €/pièce</b>

*Choix de Verrines au comptoir* **1,20 €/pièce**

## Potages

Bisque de scampis	<b>5,50 €</b>
Velouté d'asperges	<b>4,00 €</b>

## Entrées froides (servies sur assiettes individuelles)

Foie gras de canard maison + garnitures	<b>13,50 €</b>
Assiette de saumon fumé maison, crème acidulée	<b>9,90 €</b>
Pâté en croûte de canard au foie gras + garnitures	<b>11,00 €</b>
Homard en belle vue	<b>21,00 €</b>
½ homard en belle vue	<b>13,00 €</b>
Salade du chef (cuisse de caille fumée, magret fumé, foie gras, ...)	<b>13,00 €</b>
Terrine de gibier garniture de saison	<b>8,00 €</b>
Assiette du pêcheur (saumon fumé, filet de truite fumée, scampis, ...)	<b>14,00 €</b>



## Entrées chaudes

Soupe de poissons maison, rouille, croûtons, fromage râpé	<b>9,50 €</b>
Papillote de rougets et scampis, courgettes et poireaux tombés au beurre	<b>12,00 €</b>
Scampis maison	<b>11,00 €</b>
Feuilleté de saumon ou de cuisses de grenouilles ou de scampis	<b>9,80 €</b>



info@boucheriedeom.be tel.: 061 22 31 22 fax: 061 28 71 98



Feuilleté de ris de veau ou de S<sup>t</sup> Jacques **11,30 €**

Duo de fondus artisanaux, salade folle **7,00 €**

Caille farcie(désossée) rôtie aux pommes caramélisées **9,50 €**

Cuisses de grenouilles désossées poêlées à la crème d'ail **9,50 €**

Croustade de la mer **9,00 €**



Papillote de S<sup>t</sup> Jacques et scampis, poireaux et courgettes tombés au beurre **15,00 €**

Médallions de sole à la mousse de saumon fumé, Nantua **12,50 €**

Foie gras poêlé, pomme caramélisées au calvados **16,00 €**

Tartelette au gruyère et au jambon cuit à l'os **6,50 €**

Dos de Perche Sambre et Meuse **13,50 €**

## Grosses pièces



Jambon de porcelet à la broche (4, 10) **13,00 €**

Gigot d'agneau S<sup>t</sup> Etienne (1) **12,50 €**

Filet de dinde farcie (2, 3) **11,00 €**

Magret de canard (3, 8, 7) **12,50 €**

Cuisse de lièvre braisé (6) **12,50 €**

Cailles farcies(désossées) (3, 2) **13,00 €**

Gigue de biche à la broche (6, 7) **14,00 €**

Gigue de marcassin à la broche (6, 7) **13,00 €**

Gigue de chevreuil à la broche (6, 7) **16,00 €**

Filet de kangourou (6, 7, 8) **13,00 €**

Cochon de lait "présalé" en saumure (4, 10) **14,00 €**

Châteaubrillant de veau poêlé (4, 5, 9) **16,00 €**

Filet de lotte (11, 13) **14,50 €**

Pavé Victoria rôti sur pierre (poisson blanc) (5) **14,00 €**

Filets de Sole aux petits légumes (13) **13,50 €**

Filet pur de Saumon rôti (10, 13, 5) **12,80 €**

(1, 2, ...) sauce(s) conseillée(s)

Tous nos plats sont conditionnés individuellement, prêts à être réchauffés

## Sauces (au choix, comprise dans le prix)

-1- Champagne - Thym

-8- Kriek - cerises du nord

-2- Périgourdine

-9- Champignons

-3- Orange - Porto blanc

-10- Béarnaise

-4- Echalotes

-11- Nantua

-5- Sambre et Meuse

-12- Hollandaise

-6- Poivrade

-13- Petits légumes

-7- Grand Veneur

-14- Ardennaise

## Accompagnements (au choix, 1 féculent + 2 légumes) 3,00 €

### Féculents

Gratin Dauphinois au fromage d'Orval

### Légumes

Chicon braisé

Pommes Croquettes

Tomates grillées

Pommes de terre sautées ardennaises

½ poire aux airelles

Pommes Dauphines

Fran de tomates et épinards

Gratin de choux fleurs

Poêlée de champignons

## Fromage (assiette individuelle)



### Standard

Brie, Camembert, fromage d'Orval, pain, beurre, sirop de Liège

**4,60 €**

### Luxe

Brie, Camembert, fromage d'Orval, Roquefort, Chèvre, pain, beurre, sirop de Liège

**6,90 €**

## Idées repas

Plateau pierrade, fondue, raclette **7,85 €/pers**

Plateau pierrade de gibier **8,90 €/pers**

Plateau pierrade de la mer **9,90 €/pers**

Saumon d'Ecosse en belle vue (min 10 pers) **5,50 €/pers**