



Tél: 061/22 31 22 Fax: 061/28 71 98

Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 18h30.

Ouvert le dimanche de 9h00 à 12h00.

Fermé le lundi.

## Propositions : Les cuissons à la broche.

08/01/2008



Recogne route de Saint-Hubert, 47 B-6800 Libramont

<http://www.bouchertedeom.be>

Tél: 061/22 31 22 Fax: 061/28 71 98

[info@bouchertedeom.be](mailto:info@bouchertedeom.be)

**Jambon, Cochon (+0,75 €/pers.), Porcelet (+1,50 €/pers.), Porc-Sanglier (+3,00€/pers.), Agneau (+2,50 €/pers.), Gigot d'agneau (+3,00 €/pers.), Bœuf (+3,00 €/pers.), Gigue de Biche (+3,50 €/pers.), Sanglier (+2,50 €/pers.), Gigue de Sanglier (+3,00 €/pers.), ... :**

*L'échelle de prix reprise ci-dessous correspond au tarif du jambon à la broche, pour les autres viandes il faut tenir compte du supplément repris entre parenthèses et indexer l'échelle tarifaire.*

- ☞ Pomme de terre en robe des champs
- ☞ Choix de Crudités :  
Salade de pâtes (jambon - tomate), salade de riz (curry - ananas), taboulé (aux raisins de Corinthe), carottes râpées, céleris râpés, concombre, salade mixte, brocolis vapeur, salade de tomates, vinaigrette, mayonnaise, tartare, ketchup, cocktail.
- ☞ Sauce Béarnaise (chaude)

Nbre pers. (de / à)		Prix/pers.
40	49	15,50 €
50	59	14,00 €
60	69	12,80 €
70	79	11,80 €
80	89	11,00 €
90	99	10,50 €
100	119	10,00 €
120	139	9,50 €
140	159	9,25 €
160	199	9,10 €
200	et +	8,95 €

**A prévoir : 1 jeu d'assiettes pouvant être chauffée,  
1 prise électrique, 1 multiprise, 1 rallonge, 100 litres d'eau,  
1 brouette métallique ou endroit pour vider braises et cendres,  
1 jeu de couverts de service pour les crudités.**

Déplacements aller et retour 0,50 €/km

**Fournitures diverses moyennant supplément :**

- ☞ Kit Couverts de Service 25,00 €
- ☞ Fourniture du bois : 100,00 € à 150,00 €
- ☞ Fourniture de pain / baguettes :
- ☞ Fourniture de spécialités ardennaises pour l'apéritif à grillées : (thuringer, boudins, mini pilons, saucisses, saucisses au fromage d'Orval, scampis, ...)
- ☞ Personnel pour le service 1 à 4 €/pers.

*Le prix par personne comprend la location du matériel, la cuisson, la découpe, les pommes de terre, le buffet de crudités, la sauce, les serviettes, ainsi que le suivi du buffet.*

**⚠ Le service du repas se fait sur assiettes chaudes (sauf assiettes plastiques). Merci de prévoir un jeu d'assiettes à cet effet.**  
Dans le cas où le client ne prendrait pas le buffet de crudités une remise de 3,00 €/pers. sera accordée sur les prix ci-dessus.

**Jambon cuit à la broche à emporter et à réchauffer par vos soins :**

Le prix par personne comprend la location du matériel servant à réchauffer le plat.

Le plat peut être accompagné du buffet de crudités

Nbre pers. (de / à)		Prix/pers.
1	1000	7,50 €

3,80 €/pers.

**Porcelet farci à emporter et à réchauffer par vos soins :**

Le prix par personne comprend la location du matériel servant à réchauffer le plat.

Le plat peut être accompagné du buffet de crudités

Nbre pers. (de / à)		Prix/pers.
30	1000	12,50 €

3,80 €/pers.

Tous nos produits sont fabriqués manuellement à base de produits frais de première qualité dans notre atelier suivant une recette artisanale et sont garantis sans phosphate, sans colorants et sans conservateurs.

**Divers :** Possibilité de location de couverts (fourchettes, couteaux), assiettes grand format 31 cm pouvant être chauffées au four. Restitués propres 0,65 €/pers. Restitués sales 1,50 €/pers.

*Consulter aussi nos autres propositions et tarifs (Barbecue, Association, Buffet Froid, Dessert, ...).*