

Les menus

Composez vous-même votre menu 4 services avec accompagnements et recevez 10% de ristourne.

3 formules possibles:

Potage + entrée froide ou chaude + grosse pièce + fromage

Ou

Entrée froide + entrée chaude + grosse pièce + fromage

Ou

Potage + entrée froide + entrée chaude + grosse pièce

Fruits de mer disponible sur commande.

Pour les menus de Noël, les réservations doivent être passées pour le mardi 20 décembre 2011 14h00.

Pour les menus de Nouvel an, les réservations doivent être passées pour le mardi 27 décembre 2011 14h00.

La boucherie sera fermée les 25 et 26 décembre 2011 et les 1, 2, 3 janvier 2012

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@boucherieideom.be
www.boucherieideom.be


CHRISTOPHE
Deom
ARTISAN BOUCHER-TRAITEUR

Menu de fêtes 2011

Remise de 10%

Pour toute commande supérieure à un montant de 500,00 € (hors Menus)

Mises en bouche

Choix de mises en bouche au comptoir **0,60 €** pièce

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

Potage

Crème de Brocolis et son jus de truffes **3,95 €**

Entrées froides



Foie gras de canard maison + garnitures **13,50 €**

Assiette de saumon fumé maison **9,90 €**

Homard Breton en belle vue **21,95 €**

½ Homard Breton en belle vue **13,90 €**

Salade du chef (cuisse de caille fumée, magret fumé, foie gras, ...) **13,50 €**

Assiette du chasseur, garniture de saison **9,95 €**

Assiette du pêcheur (saumon fumé, filet de truite fumée, scampis, ...) **13,90 €**

6 huîtres creuses **9,60 €**

Entrées chaudes



Soupe de poissons maison, rouille, croûtons, fromage râpé **9,95 €**

Scampis poêlés, ail crème ou tomate crème **10,95 €**

Feuilleté de saumon ou de cuisses de grenouilles ou de scampis **9,80 €**

Caille farcie (désossée) à la liégeoise **9,80 €**

½ Homard aux petits légumes, ou beurre maître d'hôtel à l'ail **14,95 €**



Papillote de rougets et scampis, tombée de petits légumes au beurre **11,95 €**

Brick au chèvre chaud au miel d'acacia sur lit de mesclun **9,50 €**

Grosses pièces



Jambon de porcelet braisé (3, 7, 8) **12,85 €**

Suprême de pintadeau, copeaux de parmesan, jambon d'Ardenne, estragon (1, 5, 6, 7) **13,50 €**

Filet de dinde farcie aux truffes (1, 2, 7) **11,95 €**

Magret de canette (2, 6, 7) **12,90 €**



Cuisse de canard confit (1, 2, 5, 6) **9,95 €**

Gigue de biche rôtie (5, 6, 7, 8) **13,70 €**

Cuissot de marcassin à la broche (5, 6, 7, 8) **12,80 €**



Brick de filet pur de porc, tapenade et jambon fumé (3, 5, 8) **12,85 €**

Médaille de veau poêlé (3, 4, 5, 7) **15,95 €**

Cassolette de cabillaud à l'ostendaise (4, 9) **14,50 €**



Crépinette de gibier au foie gras (1, 2, 5, 6) **13,50 €**

Gigonnette de volaille, farce au foie gras et champignons (1, 7) **12,90 €**

(1, 2, ...) sauce(s) conseillée(s)

Tous nos plats sont conditionnés individuellement, prêts à être réchauffés

Sauces (au choix, comprise dans le prix)

-1- Périgourdine

-6- Grand Veneur

-2- Orange-porto

-7- Champignons

-3- Echalotes

-8- Béarnaise

-4- Sambre et Meuse

-9- Petits légumes

-5- Poivrade

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

Pomme de terre en chemise au thym, rôtie au four

Flan de tomates et épinards

Gratin de choux fleurs et brocolis

Poêlée de champignons

Jardinière de légumes

Fromage (assiette individuelle)



Standard

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

4,60 €

Luxe

Comté, brie, 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