

# les BOUCHERIES du Bocage

vous accueillent à :

## AVESNES sur HELPE

3, route de Cartignies • Tél. 03 27 61 52 22

## MARLY

340, avenue Henri Barbusse • Tél. 03 27 46 16 76

## MAUBEUGE

16, place des arts • Tél. 03 27 58 07 01

## WATTIGNIES

12, avenue de l'Europe • Tél. 03 20 60 37 87

## LANDRECIÉS

route de Fontaine • Tél. 03 27 84 80 57

## SOLESMES

16, rue Edwige Carlier • Tél. 03 27 37 30 47

## COUSOLRE

(Rayon dans le magasin SPAR, ouvert le dimanche)  
72, Route Nationale • Tél. 06 49 54 24 57



Visitez notre site internet :

[www.boucheriedubocage.fr](http://www.boucheriedubocage.fr)

Toute l'équipe des Boucheries du Bocage  
vous souhaite de passer d'agréables  
fêtes de fin d'année et  
vous présente ses meilleurs vœux !

# 2019



Tarif Traiteur

# les BOUCHERIES du Bocage



Spécial fêtes de fin d'année



# 2018

## Apéritifs

### Minis feuilletés

**0.35€** pièce

(allumette, mini pizza, trapèze au fromage, mousse jambon...)

### Bouchées feuilletées

**0.45€** pièce

(boudin blanc, saucisse de francfort, merguez, fromage...)

### Canapés cocktails

**0.70€** pièce

(9 recettes : foie gras et mangue, tzatziki et saumon, fève œufs de truite, caviar d'aubergine fromage de brebis amande, fromage piquillos et serrano, rillettes de thon tomate, poulet tikka et abricot, guacamole et crevette, chèvre et figue...)

### Pain surprise campagnard

(charcuterie) 10 à 12 personnes

**28.50€** pièce

### Pain surprise terre et mer

(charcuterie et saumon) 10 à 12 personnes

**29.50€** pièce

### Pain surprise saumon et foie gras

10 à 12 personnes

**31.00€** pièce

## Glaces

**Van Den Castele**  
Créateur de glaces

**N'hésitez pas à demander le catalogue des glaces dans votre Boucherie du Bocage près de chez vous**

**17,90€**  
par personne

*Buffet  
festif*

10 personnes minimum

(200 gr de viandes et 250 gr de crudités/personnes)

### Saumon Bellevue - Tomate perles nacrées

**Marquise de bœuf, jambon à l'os,  
magret de canard fumé,  
émincé de dinde à la Louisiane**

### Assortiment de crudités et salades composées

(Sauce et condiments)

### Fromages - beurre - salade

(Maroilles, camembert, comté)

### Assortiment de mignardises (4 pièces)

(Tartelette, éclair, tiramisu fruits rouges, choux vanille, baguette abricot...)

### Entremets citron chantilly

(Biscuit moelleux, crumble au beurre, crème au citron et sa mousse vanille)

## Vins et Champagnes

**Pensez à notre large choix  
de vins\* et champagnes\*  
pour accompagner vos repas**

\* A consommer avec modération

Menu

29,90€  
par personne**Apéritif**

Canapés cocktails (4)

**Une entrée froide au choix**

Melon surprise  
ou Coquille océane  
ou Porcelet farci sur sa salade mesclun  
ou Queue de homard tomate perles nacrées  
ou Mille feuille foie gras et langue façon «lucullus»  
ou Foie gras de canard au chorizo Ibérique

**Une entrée chaude au choix**

Bouchée à la reine  
ou Cabillaud en panure safrané  
ou Pastilla de canard confit aux abricots et amandes grillées  
ou Cassolette de boudin blanc sur lit de pomme en feuilletage  
ou Croustade d'escargots aux champignons et beurre persillé  
ou Coquille Saint Jacques

**Plat chaud au choix**

Filet mignon porc, sauce madère  
ou Suprême de pintade, sauce morilles  
ou Pavé de veau, sauce foie gras  
ou Souris agneau rôtie, jus de thym  
ou Pavé de saumon, sauce oseille et son riz safrané  
et tomate provençale \*

**Deux accompagnements au choix**

Tomate provençale  
Pomme de terre chaumière ail et fines herbes  
Gratin Dauphinois  
Les petits légumes croquants  
(carotte, fèves de soja, brocolini, courgette et sauce au beurre)

**Fromages + Salade**

Salade + assiette de fromages (Maroilles, camembert, comté)

**Un dessert au choix**

Assortiment de mignardises (4 pièces)  
(Tartelette, éclair, tiramisu fruits rouges, choux vanille, baguette abricot...)  
Luxure cake chocolat blanc et caramel au beurre salé  
(Mousse chocolat blanc, biscuit de Gène, praliné et caramel au beurre salé  
et son éclat de noisette et perle chocolat)  
Charlotte vanille fruits rouges  
(Génoise, mousse de vanille et gelée de fruits rouges  
et fruits rouges entiers)

\*accompagnement fixe

**Entrées froides****Melon garni**

5.00€ pièce

(crevette, surimi, perles nacrées au saumon...)

**Coquille océane**

5.00€ pièce

(médaillon de saumon, macédoine et crevette rose)

**Porcelet farci sur sa salade mesclun**

5.00€ pièce

(porcelet, face charcutière et salade)

**Queue de homard et sa tomate aux perles nacrées**

7.50€ pièce

(homard, perles nacrées au saumon...)

**Mille feuille de foie gras et langue façon «Lucullus»**

7.50€ pièce

(accompagné d'une briochette et sa confiture d'oignon)

**Foie gras de canard au chorizo ibérique**

7.50€ pièce

(accompagné d'une briochette et sa confiture d'oignon)

**Demi langouste mayonnaise et salade perles marines**

14.90€ pièce

(langouste, perles marines...)

**Entrées chaudes****Bouchée à la Reine**

3.50€ pièce

**Cabillaud en panure safrané**

4.80€ pièce

**Pastilla de canard confit  
aux abricots et amandes grillées**

4.80€ pièce

**Cassolette boudin blanc  
sur lit de pomme en feuilletage**

5.00€ pièce

**Croustade d'escargots aux  
champignons et beurre persillé**

5.00€ pièce

**Coquille saint jacques**

5.50€ pièce



## Plats chauds

**Filet mignon de porc, sauce madère**

**10.50€** la part

**Suprême de pintade, sauce morilles**

**11.50€** la part

**Pavé de saumon, sauce oseille  
et son riz safrané et tomate provençale\***

**11.50€** la part

**Pavé de veau, sauce foie gras**

**12.00€** la part

**Souris agneau rôtie, jus de thym**

**12.00€** la part

\* accompagnement fixe

(deux accompagnements au choix)

**Tomate provençale**

**Pomme de terre chaumière  
ail et fines herbes**

**Gratin dauphinois**

**Les petits légumes croquants**

(carotte, fèves de soja- brocolini, courgette  
et sauce au beurre)

**N'oubliez pas les glaces !  
demandez le catalogue des glaces  
dans votre Boucherie du Bocage**

**23,90€**  
par personne

**Menu**

**Une entrée froide au choix**

Melon surprise  
ou Coquille océane  
ou Porcelet farci sur sa salade mesclun

**Une entrée chaude au choix**

Bouchée à la reine  
ou Cabillaud en panure safrané  
ou Cassolette boudin blanc feuilletée

**Plat chaud au choix**

Filet mignon porc, sauce madère  
ou Suprême de pintade, sauce morilles  
ou Pavé de saumon, sauce oseille et son riz safrané  
et tomate provençale\*

\*accompagnement fixe

**Deux accompagnements au choix**

Tomate provençale  
Pomme de terre chaumière ail et fines herbes  
Gratin Dauphinois  
Les petits légumes croquants  
(carotte, fèves de soja, brocolini, courgette et sauce au beurre)

**Un dessert au choix**

Assortiments de mignardises (4 pièces)  
(Tartelette, éclair, tiramisu fruits rouges, choux vanille, baguette abricot...)  
Entremets citron chantilly  
(Biscuit moelleux, crumble au beurre, crèmeux au citron et sa mousse vanille)  
Charlotte vanille fruits rouges  
(Génoise, mousse de vanille et gelée de fruits rouges  
et fruits rouges entiers)

**Option : Fromages + Salade**

Salade + assiette de fromages  
(Maroilles, camembert, comté)

**3€**

par personne

Afin de mieux  
vous servir,  
merci de passer  
vos commandes  
avant :

Le vendredi  
21 décembre  
2018  
pour Noël

Le vendredi  
28 décembre  
2018 pour  
le Nouvel An