

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

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 Gênes, 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, crémeux 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