

*les*  
**BOUCHERIES**  
*du Bocage*

*Tarif Traiteur*

**2019**

*Spécial fêtes de fin d'année*

# 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

**30,00 €** pièce

## Pain surprise terre et mer

(charcuterie et saumon) 10 à 12 personnes

**31,00 €** pièce

## Pain surprise saumon et foie gras

10 à 12 personnes

**32,50 €** pièce

# Glaces



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



## Entrées froides

### Melon garni

**5,20 €** pièce

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

### Pâté en croûte d'oie supérieur

**5,20 €** pièce

(Viande d'oie, échalotes, cognac, vin blanc et pistaches, champignons noirs et bande de mousse de canard au Porto.)

### Coquille océane

**5,30 €** pièce

(médaillon de saumon, macédoine et crevette rose)

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

**8,00€** pièce

(homard, perles nacrées au saumon...)

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

**8,00 €** pièce

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

### Foie gras de canard au vin de glace Gewurztraminer

**8,00 €** pièce

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

### Demi langouste mayonnaise et salade perles marines

**14,90 €** pièce

(langouste, perles marines...)

## Entrées chaudes

Bouchée à la Reine

**3,50 €** pièce

Cassolette de sandre

et ses petits légumes

**5,50 €** pièce

Cassolette boudin blanc  
sur lit de pommes en feuilletage

**5,50 €** pièce

Coquille Saint-Jacques

**5,50 €** pièce

Croustade de canard confit  
aux girolles

**5,50 €** pièce

Bouchée briochée au ris de veau

**6,50 €** pièce

# Plats chauds

**Paupiette de saumon aux asperges**

**11,50 €** la part

**Chapon farci et sa sauce aux cèpes**

**12,00 €** la part

**Souris d'agneau rôtie, jus de thym**

**12,00 €** la part

**Pavé de veau, sauce foie gras**

**12,50 €** la part

**Filet de bœuf, sauce morilles**

**12,80 €** la part

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

**Le jeudi  
19 décembre  
2019  
pour Noël**

**Le vendredi  
26 décembre  
2019 pour  
le Nouvel An**

**(deux accompagnements au choix)**

**Tatin aux deux tomates cuites**

*(tomates, brunoise de courgettes, oignons frits,  
tomates confites, herbes de Provence,  
huile d'olive sur abaisse de pâte feuilletée)*

**Pommes de terre chaumières  
ail et fines herbes**

**Gratin Dauphinois**

**Les petits légumes croquants**

*(carottes, fèves de soja, brocolini, courgettes  
et sauce au beurre)*

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

# Menu

**24,50 €**  
par personne

## *Une entrée froide au choix*

Melon surprise  
ou Pâté en croûte d'oie supérieur  
ou Coquille océane

## *Une entrée chaude au choix*

Bouchée à la reine  
ou Cassolette de sandre et ses petits légumes  
ou Cassolette boudin blanc  
sur lit de pommes en feuilletage

## *Plat chaud au choix*

Paupiette de saumon aux asperges  
ou Chapon farci et sa sauce aux cèpes  
ou Souris d'agneau rôtie, jus de thym

## *Accompagnements au choix*

Tatin aux deux tomates cuites  
(tomates, brunoise de courgettes, oignons frits,  
tomates confites, herbes de Provence, huile d'olive sur pâte feuilletée)

Pomme de terre chaumière ail et fines herbes

Gratin dauphinois

Les petits légumes croquants  
(carottes, fèves de soja, brocolini, courgettes et sauce au beurre)

Riz safrané

## *Dessert au choix*

Assortiments de mignardises (4 pièces)  
(Tartelette, éclair, tiramisu fruits rouges, choux vanille, baguette abricot...)

Le tout chocolat

(Mousse chocolat avec un cœur biscuit cacao, croustillant chocolat noisette  
et crème brûlée, glaçage au chocolat noir)

Palet breton et sa crème au caramel

(Sablé breton surmonté d'un caramel crémeux au sel de Guérande,  
éclats de chocolat noisette-caramel)

## *Option : Fromages + Salade*

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

**3 €**  
par  
personne

# Menu

29,90€  
par personne

## *Apéritif*

Canapés cocktails (4)

## *Entrée froide au choix*

Melon garni

Pâté en croûte d'oie supérieur

Coquille océane

Queue de homard et sa tomate aux perles nacrées

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

## *Entrée chaude au choix*

Bouchée à la reine

ou Cassolette de sandre et ses petits légumes

ou cassolette boudin blanc sur lit de pomme en feuilletage

Coquille Saint-Jacques

Croustade de canard confit aux giroles

bouchée briochée au ris de veau

## *Plat chaud au choix*

Paupiette de saumon aux asperges

ou Chapon farci et sa sauce aux cèpes

ou Souris d'agneau rôtie, jus de thym

ou Pavé de veau, sauce foie gras

ou filet de bœuf, sauce maroilles

## *Accompagnements au choix*

Tarte aux deux tomates cuites

(tomates, brunoise de courgettes, oignons frits, tomates confites, herbes de Provence, huile d'olive sur pâte feuilletée)

Pomme de terre chaumière ail et fines herbes

Gratin Dauphinois

Les petits légumes croquants

(carottes, fèves de soja, brocolini, courgettes et sauce au beurre)

Riz safrané

## *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...)

Le tout chocolat

(Mousse chocolat avec un cœur biscuit cacao, croustillant chocolat noisette et crème brûlée, glaçage au chocolat noir)

Entremet Nougat et fruits rouges

(Biscuit Joconde avec brisures de framboises, croquant nougat, crèmeux cassis, mousse fruits rouges saupoudrée de sucre glace)

# Menu

**17,90 €**  
par personne

10 personnes minimum

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

**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...)

**Palet breton et sa crème caramel**

(Sablé breton surmonté d'un caramel crèmeux au sel  
de Guérande, éclats de chocolat noisette caramel)

## Rayon vins

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

\* A consommer avec modération

**vous accueillent à :**

**AVESNES sur HELPE**

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

**MARLY**

340, avenue Henri Barbusse • Tel. 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

**LANDRECIES**

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 !*

**2020**