



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

---

*Tarif Traiteur*

---

**2020**

---

*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, jambon, 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 **30,00€** pièce

(charcuterie) 10 à 12 personnes

## Pain surprise terre et mer **31,00€** pièce

(charcuterie et saumon) 10 à 12 personnes

## Pain surprise saumon et foie gras **32,50€** pièce

10 à 12 personnes



# Glaces



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



## Entrées froides



**Pâté en croûte d'oie supérieur 5,00€ pièce**  
(Viande d'oie, échalotes, cognac, vin blanc et pistaches,  
champignons noirs et bande de mousse de canard au Porto.)

—  
**Coquille océane 5,50€ pièce**  
(médaillon de saumon, macédoine et crevette rose)

—  
**Queue de homard et sa tomate aux perles nacrées 8,50€ pièce**  
(homard, perles nacrées au saumon...)

—  
**Mille feuille de foie gras et langue façon «Lucullus» 8,50€ pièce**  
(accompagné d'une briochette et sa confiture d'oignons)

—  
**Foie gras de canard au Porto 8,50€ 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**

—  
**Feuilleté saumon oseille et sa fondue de poireau citronnée 3,50€ pièce**

—  
**Crabe farci 4,50€ pièce**

—  
**Cassolette boudin blanc sur lit de pommes en feuilletage 5,50€ pièce**

—  
**Coquille Saint-Jacques 5,50€ pièce**

# Plats chauds



Filet mignon de porc, sauce forestière **10,50€** la part

—

Filet mignon de porc, sauce Maroilles **10,50€** la part

—

Cuisse de pintade et sa farce, sauce aux cèpes **10,50€** la part

—

Suprême de pintade et sa farce, sauce aux cèpes **12,50€** la part

—

Chapon et sa farce, sauce morilles **12,50€** la part

—

Pavé de veau, sauce foie gras **12,80€** la part

—

Filet de bœuf, sauce grand veneur **12,80€** la part



*(deux accompagnements au choix)*

**Tomate Lyonnaise**

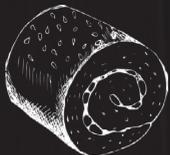
**Pomme de terre chaumière**

ail et fines herbes

**Gratin Dauphinois**

**Poêlée Ardèchoise**

*Afin de mieux vous servir,  
merci de passer vos commandes avant :  
le dimanche 20 décembre 2020 pour Noël  
et le dimanche 27 décembre 2020 pour le Nouvel An*



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



# Menu

**20,00€**  
par personne

## **Une entrée froide au choix**

ou Pâté en croûte d'oie supérieur  
ou Coquille océane



## **Une entrée chaude au choix**

Bouchée à la reine  
ou Feuilleté saumon oseille et sa fondue de poireau citronnée



## **Plat chaud au choix**

Filet mignon de porc, sauce forestière  
ou Filet mignon de porc, sauce Maroilles  
ou Cuisse de pintade et sa farce, sauce aux cèpes



## **Deux accompagnements au choix**

Tomate Lyonnaise  
Pomme de terre chaumière ail et fines herbes  
Gratin Dauphinois  
Poêlée Ardèchoise



## **Dessert au choix**

Assortiment de mignardises (4 pièces)  
(Tartelette, éclair, tiramisu fruits rouges, choux vanille, baguette abricot...)  
Tiramisu  
(Biscuit de Savoie imbibé de café et d'une crème de mascarpone, décoré de poudre de cacao)



## **Option : Fromages + Salade**

Salade + assiette de fromages  
(Maroilles, Camembert, Comté)

# Menu

**29,90€**  
par personne

## Apéritif

Bouchées feuilletées (4 pièces)



## Entrée froide au choix

Pâté en croûte d'oie supérieur  
ou Coquille océane

ou Queue de homard et sa tomate aux perles nacrées  
ou Mille feuille foie gras et langue façon «Lucullus»  
ou Foie gras au porto



## Entrée chaude au choix

Bouchée à la reine

ou Feuilleté saumon oseille et sa fondue de poireau citronnée  
ou Crabe farci  
ou Cassolette boudin blanc sur lit de pommes en feuilletage  
ou Coquille Saint Jacques



## Plat chaud au choix

Filet mignon de porce, sauce forestière  
ou Filet mignon de porc, sauce Maroilles  
ou Suprême de pintade et sa farce, sauce aux cèpes  
ou Chapon et sa farce, sauce morilles  
ou Pavé de veau, sauce foie gras  
ou Filet de bœuf, sauce grand veneur



## Deux accompagnements au choix

Tomates Lyonnaise  
Pomme de terre chaumière ail et fines herbes  
Gratin Dauphinois  
Poêlée Ardèchoise



## 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...)  
Dôme mangue passion yuzu (biscuit croquant au chocolat blanc, cœur ananas  
et mangue avec sa mousse mangue passion et citron yuzu)  
Macaron cœur coulant chocolat  
(Macaron au chocolat garni d'une ganache tendre au chocolat)

# Buffet festif

**17,90€**  
par personne

10 personnes minimum  
(200 gr de viandes et 250 gr de crudités/personne)

**Saumon Bellevue - Tomate perles nacrées**



**Côte de bœuf tranchée cuisson basse température,  
Jambon à l'os,  
Émincé de dinde à la louisianne**



**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...)

## 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  
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

**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 2021*