



LES BOUCHERIES
DU BOCAGE

Tarif Traiteur

2022

Spécial fêtes de fin d'année

Apéritifs



Minis feuilletés 0,50€ pièce

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

Bouchées feuilletées 0,60€ pièce

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

Mini donut salé et moelleux 0,85€ pièce

(4 saveurs : graines de sésame noir et tomate-olive, trois graines et tomates - fête, nature et chèvre-courgette, graines de carvi et houmous-carotte)

Pain surprise campagnard 33,00€ pièce

(charcuterie) 10 à 12 personnes

Pain surprise terre et mer 34,00€ pièce

(charcuterie et saumon) 10 à 12 personnes

Pain surprise saumon et foie gras 35,00€ 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



Melon garni 6,50€ pièce

(perles marines, crevettes, surimi et sauce cocktail)

—

Coquille océane 6,50€ pièce

(médaillon de saumon, macédoine et crevette rose)

—

Pâté en croûte d'oie supérieur 6,50€ pièce

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

—

Mille-feuille de foie gras et langue façon «Lucullus» 8,90€ pièce

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

—

Demi-langouste mayonnaise et salade perles marines 17,50€ pièce

Entrées chaudes



Bouchée à la reine 4,00€ pièce

—

Tourte de ris de veau et foie gras 5,50€ pièce

—

Cassolette de boudin blanc sur lit de pommes en feuilletage 6,20€ pièce

—

Coquille Saint-Jacques 6,80€ pièce

Plats chauds



Pavé de saumon sauce Oseille **12,50€** la part

—

Filet mignon de porc sauce Madère **12,80€** la part

—

Chapon et sa farce sauce Périgourdine **13,80€** la part

—

Pavé de filet de bœuf sauce Morilles **14,00€** la part



Deux accompagnements au choix

Tomate Lyonnaise

Flan à l'échalote

Pomme de terre chaumière à la truffe

Pomme de terre chaumière nature

Gratin Dauphinois

Riz safrané

Menu enfant

14,90€
par personne

portions conçues spécialement pour les enfants de moins de 12 ans

Une entrée froide au choix

Jambon et sa macédoine

ou Tomate au thon



Une entrée chaude au choix

Feuilleté saucisse de francfort

ou Quiche Lorraine



Un plat chaud au choix

Surprise de volaille façon cordon bleu cœur coulant Brie de Maux et saveur truffe sauce crème
ou Filet mignon de porc sauce Maroilles



Deux accompagnements au choix

Tomate Lyonnaise

Mini pomme de terre chaumière nature

Mini gratin Dauphinois



Un dessert aux choix

Assortiment de mignardises (4 pièces)

ou Entremet à la crème brûlée



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

Menu

26,90€
par personne

Une entrée froide au choix

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



Une entrée chaude au choix

Bouchée à la reine
ou Tourte de ris de veau et foie gras
ou Cassolette de boudin blanc sur lit de pommes en feuilletage



Un plat chaud au choix

Pavé de saumon sauce Oseille
ou Filet mignon de porc sauce Madère
ou Chapon et sa farce sauce Périgourdine



Deux accompagnements au choix

Tomate Lyonnaise
Flan à l'échalote
Pomme de terre chaumière à la truffe
Pomme de terre chaumière nature
Gratin Dauphinois
Riz safrané



Un dessert au choix

Assortiment de mignardises (4 pièces)
(Tartelette, éclair, tiramisu fruits rouges, choux vanille, baguette abricot...)
ou Entremet à la crème brûlée
(Biscuit joconde, praliné amande noisette, bavaoise, caramel, insert crème brûlée...)



Option : Fromages + Salade

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



*Afin de mieux vous servir,
merci de passer vos commandes avant :
le lundi 19 décembre 2022 pour Noël
et le lundi 26 décembre 2022 pour le Nouvel An*

Menu

31,90€
par personne

Apéritif

Bouchées feuilletées (4 pièces)



Entrée froide au choix

Melon garni

ou Coquille océane

ou Pâté en croûte d'oie supérieur

ou Mille-feuille foie gras et langue façon «Lucullus»



Entrée chaude au choix

Bouchée à la reine

ou Tourte de ris de veau et foie gras

ou Cassolette de boudin blanc sur lit de pommes en feuilletage

ou Coquille Saint Jacques



Plat chaud au choix

Pavé de saumon sauce Oseille

ou Filet mignon de porc sauce Madère

ou Chapon et sa farce sauce Périgourdine

ou Pavé de filet de bœuf sauce Morilles



Deux accompagnements au choix

Tomate Lyonnaise

Flan à l'échalote

Pomme de terre chaumière à la truffe

Pomme de terre chaumière nature

Gratin Dauphinois

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...)

Impérial exotique hibiscus

(Mousse exotique, insert brisure de spéculoos-mangue-citron vert, recouvert d'un glaçage hibiscus, décor : morceau de mangue...)

Précieux chocolat-caramel

(Feuillantine pralinée entourée de biscuit cacao renfermant une bavaroise au chocolat et un coeur de caramel au beurre salé...)

Buffet festif

19,90€
par personne

10 personnes minimum

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

Saumon Bellevue



Tomate perles marines



Rôti de bœuf tranché cuisson basse température,

Jambon à l'os,

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...)



Entremet à la crème brûlée

Rayon vins

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

* À 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 matin)
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 2023*