



NOM: _____

TÉLÉPHONE: _____

DATE: _____

LIVRAISON: OUI NON **HEURE:** ____ h

ADRESSE: _____

CONDITIONS :

Les commandes seront prises jusqu'au 19 décembre pour Noël et jusqu'au 28 décembre pour Nouvel An. Les commandes passées après ces dates ne pourront pas être prises en considération.

Les commandes seront disponibles les 24 et 31 décembre entre 9h et 15h00.

Les prix mentionnés s'entendent enlèvement en magasin.

La livraison est possible moyennant un tarif au nombre de km.

ZAKOUSKIS		Prix/po	Nbre	Total
A1.	Panna cotta au fumet de poisson	1,50 €		
A2.	Mini-chou au chorizo	1,00 €		
A3.	Vidé volaille	1,00 €		
A4.	Vidé poisson	1,00 €		
A5.	Rouleau de printemps aux légumes (10pcs) <i>(végé)</i>	4,50 €		
A6.	Macaron foie gras	1,50 €		
A7.	Macaron chèvre thym <i>(végé)</i>	1,50 €		

ENTRÉES FROIDES				
B1.	Tranche de foie gras maison, duo de confits, figue pochée et pain d'épices	14,00 €		
B2.	Ballotine de duo de poissons, saumon fumé et sauce aux crustacés	15,00 €		

ENTRÉES CHAUDES				
C1.	Vol-au-vent de poissons, crevettes grises, feuilleté et légumes croquants	14,00 €		
C2.	Filet de lapereau, jus à l'armagnac, tuile de pancetta <i>(sans lactose et sans gluten)</i>	16,50 €		
C3.	Risotto aux champignons, betteraves rouges et amandes torréfiées <i>(végé, sans gluten et sans lactose)</i>	12,00 €		

POTAGES (1/3 DE LITRE)				
D1.	Bisque de homard avec sa rouille	5,00 €		
D2.	Velouté de potimarron aux quatre épices	3,50 €		
D3.	Velouté de rutabaga et brisures de marron <i>(uniquement Noël)</i>	4,00 €		
D4.	Potage Saint-Germain et lard fumé <i>(uniquement Nouvel An)</i>	3,00 €		

VIANDES ET SAUCES, LÉGUMES				
F1.	Caille farcie à la mandarine, sauce à l'orange, spaghetti de légumes	15,50 €		
F2.	Noisette de filet de biche, sauce aux airelles, échalotes confites et fagots de haricots verts. <i>(sans lactose et sans gluten)</i>	19,00 €		
F3.	Poitrine de porc cuite à basse température snackée, sauce au pain d'épices, champignon farci et spaghetti de légumes	14,00 €		
F4.	Suprême de pintadeau, sauce au vin jaune, champignon farci, échalotes confites et spaghetti de légumes	16,00 €		
F5.	Dinde farcie aux cranberries et noisettes torréfiées, sauce aux marrons, fagots de haricots lardés et pommes aux airelles <i>(uniquement Noël)</i>	13,50 €		
F6.	Civet de marcassin, jeunes carottes et champignon farci	13,00 €		
F7.	Choucroute garnie <i>(uniquement Nouvel An)</i>	13,50 €		

ACCOMPAGNEMENTS				
G1.	Gratin dauphinois	2,50 €		
G2.	Grenailles rôties à la fleur de sel et au thym	2,20 €		
G3.	Pommes Amandine enrobées d'amandes effilées	2,50 €		
G4.	Purée de carottes et patates douces	2,20 €		

DESSERTS		Prix/po	Nbre	Total
H1.	Mignardises	1,50 €		
H2.	Assiette dégustation de fromages avec pain, fruits et sirop	7,00 €		
H3.	Bûche crème fraîche (<i>minimum 4 pers. et par multiple de 2</i>)	5,50€ / portion		
H4.	Bûche mousse chocolat (<i>minimum 4 pers. et par multiple de 2</i>)	5,50€ / portion		
H5.	Bûche fruits rouges (<i>minimum 4 pers. et par multiple de 2</i>)	5,50€ / portion		

PIERRADES - RACLETTES - FONDUES				
K1.	Pierrade (assortiment 6 viandes)	11,00 €		
K2.	Pierrade gourmande (assortiment 6 viandes, crudités, gratin dauphinois et sauces)	14,50 €		
K3.	Pierrade des fêtes (assortiment viandes de base + canard, biche, crudités, gratin, sauces)	16,50 €		
K4.	Raclette (assortiment de fromages et charcuteries)	11,50 €		
K5.	Raclette gourmande (assortiment de fromages, charcuteries, crudités, pommes de terre, condiments)	15,00 €		
K6.	Pierrade et raclette (assortiment de viandes, fromages et charcuteries)	12,50 €		
K7.	Pierrade et raclette gourmandes (viandes, fromages, charcuteries, crudités, gratin dauphinois et sauces)	16,50 €		
K8.	Fondue (assortiment 4 viandes)	12,00 €		
K9.	Fondue gourmande (assortiment 4 viandes, crudités, gratin, sauces)	15,50 €		
K10.	Fondue des fêtes (assortiment viandes base + canard, biche, crudités, gratin, sauces)	16,50 €		
K11.	Raclette suisse (fromage et charcuteries). (<i>min. 10 pers.</i>)	12,00 €		
K12.	Raclette suisse gourmande (fromage, charcuteries, pommes de terre, crudités, condiments). (<i>min. 10 pers.</i>)	15,00 €		
K13.	Location appareil à raclette suisse	10,00 €		

BUFFETS FROIDS				
L1.	Assiette de la Saint-Sylvestre (individuelle) Assortiment de jambon cru, saucisson, volaille farcie, pâté de gibier, boudins de Noël, saumon Bellevue et fumé, scampis. Le tout accompagné de féculents, crudités et sauces.	18,50 €		
L2.	Buffet de réveillon (min. 10 pers.) Assortiment de salaisons et de charcuteries maison telles que boudins des fêtes, pâtés de gibier, haie de porc fumée, volaille farcie. Le tout accompagné de crudités et de féculents.	14,00 €		
L3.	Buffet des fêtes (min. 10 pers.) Assortiment de salaisons et de charcuteries maison telles que boudins des fêtes, pâtés de gibier, haie de porc fumée, volaille farcie. Saumon Bellevue et fumé, filet de truite fumée, tomate-crevettes et une tranche de terrine de poisson. Le tout accompagné de féculents, crudités et sauces.	20,00 €		
L4.	Assiette de demi-homard (individuelle) Demi-homard dressé avec un duo de saumon, une gamba et une tranche de terrine de poisson. Le tout accompagné de féculents, crudités et sauces.	35,00€		

COMMANDE VIANDE, VOLAILLE, GIBIER :

Exemples: Pintadeau, Suprême de pintadeau, Pintadeau farci (min 1,5 kg), Chapon, Chapon farci (min. 3 kg), Poularde, Poularde farcie (min. 2,5 kg), Dinde fermière, Dinde farcie (min. 3 kg), Caille entière, Caille farcie, Filet de caille, Canard, Canard farci (min. 2,5 kg), Faisan, Filet de faisan, Lapin fermier, Râble de lièvre, Filet de lièvre, Biche (filet, civet, rôti), Marcassin (filet, civet).

Votre choix:

COMMANDE CHARCUTERIE :

COMMANDE FROMAGE :

COMMANDE PRODUITS DIVERS :

*Simonis Boucherie Traiteur
vous souhaite d'excellents réveillons*



Horaires

Mardi - vendredi
08:30 - 18:30
Samedi
09:00 - 17:30

Adresse

Grand'Route 35
4122, Plainevaux
(Condroz)
Belgique

Contact

+32(0)4 371 27 21
info@simonis-boucherie-traiteur.be
www.simonis-boucherie-traiteur.be