



NOM: _____

TÉLÉPHONE: _____

DATE: _____

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

ADRESSE: _____

CONDITIONS :

Les commandes seront prises jusqu'au lundi 18 décembre pour Noël et jusqu'au mercredi 27 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 9 heures et 15 heures.

Les prix mentionnés s'entendent enlèvement en magasin.

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

ZAKOUSKIS MAISON		Prix/pc	Nbre	Total
A1.	Chou au chorizo.	1,50 €		
A2.	Mini bouchée à la reine aux girolles et vin blanc.	2,00 €		
A3.	Cake au potimarron et Fourme d'Ambert.	1,50 €		
A4.	Quiche aux tomates séchées et scampis.	2,00 €		

ENTRÉES				
B1.	Tartare de saumon fumé et rillettes de truite saumonée de la pisciculture Mathonet à Malmedy.	16,00 €		
B2.	Ravioles de perdreaux sauce à la truffe et croquant de meule du plateau de Herve.	15,00 €		
B3.	Noix de Saint-Jacques sauce homardine et légumes croquants.	16,50 €		

PLATS				
C1.	Filet de faisan façon normande, chiconette braisée et flan de courge.	17,50 €		
C2.	Filet de biche sauce grand veneur, poire au vin et tatin de chicons.	24,00 €		
C3.	Porc ibérique basse température jus au chorizo, poire au vin et légumes racines grillés.	19,50 €		
C4.	Dinde farcie aux raisins noirs, abricots et pistaches sauce au porto, poire au vin et flan de courge. <i>(Uniquement Noël)</i>	15,50 €		
C5.	Choucroute garnie. <i>(Uniquement Nouvel An)</i>	15,50 €		

POTAGES (1/3 DE LITRE)				
D1.	Bisque de homard avec sa rouille.	7,00 €		
D2.	Velouté de panais, noisettes torréfiées et émietté de marrons.	5,00 €		

ACCOMPAGNEMENTS				
E1.	Pommes de terre farcies à la purée de potiron.	3,50 €		
E2.	Mousseline de pommes de terre au romarin et à la truffe.	3,00 €		
E3.	Gratin dauphinois.	3,00 €		
E4.	Grenailles au thym.	2,50 €		

DESSERTS				
F1.	Assiette dégustation de fromages avec pain, fruits secs et sirop.	9,50 €		
F2.	Assortiment de mignardises.	7,50 €		
F3.	Bûche fruits rouges. <i>(minimum 4 pers. et par multiple de 2)</i>	7,50 € / portion		
F4.	Bûche mousse chocolat. <i>(minimum 4 pers. et par multiple de 2)</i>	7,50 € / portion		

PIERRADES - RACLETTES - FONDUE		Prix/pc	Nbre	Total
G1.	Plateau pierrade. (porc, steak de bœuf, dinde, chipolata, agneau, steak suisse)	15,50 €		
G2.	Plateau pierrade gourmet. (porc, bœuf, dinde, biche, agneau, magret de canard)	17,00 €		
G3.	Fondue bourguignonne. (porc, bœuf, dinde, veau)	13,00 €		
G4.	Plateau fondue gourmet. (porc, bœuf, dinde, veau, biche, agneau, canard)	16,00 €		
G5.	Plateau raclette. (assortiment de fromages à raclette et de charcuteries fines)	13,50 €		
G6.	Raclette suisse (<i>min. 4 pers.</i>). (meule de fromage à raclette suisse accompagnée de charcuteries fines)	15,00 €		
G7.	Assortiment de crudités et de condiments (oignons et cornichons).	6,00 €		
G8.	Location appareil à raclette suisse.	25,00 €		

BUFFETS ET ASSIETTES				
H1.	Assiette de fête (individuelle) Assortiment de charcuteries (volaille farcie, pâté de gibier, boudins de Noël) et de poissons (saumon Bellevue et fumé, scampis). Le tout accompagné de féculents, crudités et sauces.	20,00 €		
H2.	Assiette de demi-homard Demi-homard dressé avec un duo de saumon, une gamba et une tranche de terrine de poisson.	45,00 €		
H3.	Buffet charcutier des fêtes (min. 10 pers.) Assortiment de salaisons et de charcuteries maison (boudins des fêtes, pâtés de gibier, volaille farcie). Le tout accompagné de féculents, crudités et sauces.	16,00 €		
H4.	Buffet tradition des fêtes (min. 10 pers.) Assortiment de salaisons et de charcuteries maison (boudins des fêtes, pâtés de gibier, volaille farcie) et de poissons (saumon Bellevue, saumon fumé, terrine de poisson). Le tout accompagné de féculents, crudités et sauces.	25,00 €		

CHARCUTERIES MAISON

Tranche de foie gras (env. 70g)
Tranche de pâté de chevreuil
aux airelles (env. 100gr)
Tranche de pâté de marcassin
aux noix (env. 100gr)
Tranche de paté croute (env. 100gr)

Boudin blanc (100g)
*Classique, chou, poireau,
rhum-raisin, truffe, pistache, noix,
mandarine, chorizo, chicon-lardon.*

Boudin noir (100g)
*Classique, pomme-calvados,
raisin, spéculoos.*

GIBIERS

Faisan
Filet de faisan
Canard colvert
Râble de lièvre
Civet de chevreuil
Filet de chevreuil
Gigue de chevreuil
Civet de biche
Filet de biche
Rôti de biche
Civet de marcassin
Filet de marcassin
Rôti de marcassin

VOLAILLES

Pintadeau
Suprême de pintade
Caille
Caille farcie
Suprême de caille
Lapin fermier
Pigeonneau
Filet de pigeonneau
Canard
Canard farci (min. 8 pers)
Dinde fermière entière
Dinde fermière farcie (min. 8 pers)
Rôti de dindonneau
Rôti de dindonneau farci
Cuisse de dinde
Cuisse de dinde farcie
Chapon entier
Chapon farci (min. 8 pers)
Poularde farcie

FARGES

Raisins noirs, abricots et pistaches
Lardons et raisins
Marrons et champignons des bois

SAUCES

Sauce grand veneur (1L)
Sauce au porto (1L)
Sauce normande au calvados (1L)
Jus au chorizo (1L)

VOTRE COMMANDE :

*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