

LA BOUCHERIE DE L'ARTISAN

LES FESTIVITES COMMENCENT CHEZ NOUS !



**ATTENTION, NOS JOURS D'OUVERTURE SERONT MODIFIÉS
POUR LES FÊTES POUR PRÉPARER AU MIEUX
TOUTES VOS COMMANDES.**

la Boucherie sera ouverte :

du mardi 17/12 au samedi 21/12 (fermée le dimanche 22)
du lundi 23/12 au mardi 24/12 Jusqu'à 14h00 (fermée le 25)
du jeudi 26/12 au samedi 28/12 (fermée le dimanche 29/12)
du lundi 30/12 au mardi 31/12 Jusqu'à 14h00 (fermée le 1er)
à partir du jeudi 02/01, nous reprenons notre horaire habituel

Mardi > samedi

9h00 > 18h00

Dimanche : 9h00 > 12h30

Fermé le lundi

☎ **081 30 70 85**

Zoning de Saussin

Route de Saussin 53/1-2

5190 SPY

info@laboucheriedelartisan.be

www.laboucheriedelartisan.be

COIN BOUCHERIE

Le Bœuf et veau

Viande pierrade et fondue boeuf	Prix / Kg	22,90 €
Rosbeef		24,90 €
Viande pierrade et fondue veau		28,50 €
Roti veau carré		28,50 €
Médaille de veau au carré		28,50 €

Le Porc

Viande pierrade et fondue	Prix/Kg	13,80 €
Filet pur		17,50 €

Le Gibier du pays

Filet de biche	Prix/Kg	54,50 €
Côte de biche		43,50 €
Roti gigue biche		38,50 €
Filet de marcassin		36,50 €
Cibet de biche		20,50 €

Et autre... sur demande...

La volaille

Filet de poulet fermier	Prix / Kg	20,50 €
Viande pierrade et fondue poulet		14,90 €
Filet de dinde frais		16,90 €
Filet de dinde farci* frais (minim. 1Kg)		17,90 €
Filet de dinde farci* précuit (minim. 1Kg)		18,90 €
Pintadeau fermier entier		15,90 €
Poularde fermière (±2Kg)		19,50 €
Poularde farcie* (minim. 2Kg)		21,50 €
Caille avec os		5,50 €/pc
Caille désossée		6,50 €/pc
Caille désossée farcie* (±220 g./p)		8,50 €/pc
Chapon fermier (3 Kg)		18,50 €
Dinde entière (minim. 2,5Kg)		9,50 €
Dinde désossée farcie* (minim. 3Kg)		14,50 €
Coquelet entier (± 500 g./p)		12,50 €/pc
Magret de canard		30,50 €
Cuisse de canard confite 12 hrs		18,50 €

FARCE : champignons-cognac • pesto rouge-parmesan
• pistache-Pineau • nature • porto raisin

COIN TRAITEUR

Plats traiteur classiques

▲ Boulettes sauce tomate ou liégeoise	12,90 €/kg
▲ Blanquette de veau à l'ancienne	21,90 €/kg
▲ Carbonnade de bœuf à la Bertinchamps triple	16,90 €/kg
▲ Vol au vent traditionnel	14,50 €/kg
▲ Vol au vent forestier	16,50 €/kg

Nos sauces "maison"

▲ Poivre crème	16,90 €/kg
▲ Champignons crème	17,90 €/kg
▲ Fine champagne (crème, échalotte et champagne)	18,90 €/kg
▲ Grand Veneur	15,90 €/kg

Accompagnements

▲ Gratin Dauphinois (ravie de 500 gr. ou 1 kg)	12,50 € /kg
▲ Purée au beurre de ferme (poche sous vide par 500 gr.)	8,90 € /kg

avec les pommes de terre de la ferme d'Enée à Gembloux

Croquettes artisanales maison

± 80 gr. (Au lait et œufs de Ferme)

▲ Fromage (Emmental)	3,00 € p/p
▲ Italienne (fromage tomate de la ferme/pancetta)	3,50 € p/p
▲ Pulled Pork (porc Duroc d'Olivés)	3,50 € p/p
▲ Houppe (oignons, emmental, Houppe)	3,50 € p/p
▲ Liégeois (Siroperie Charlier & oignons)	3,50 € p/p
▲ Crevettes grises et bisque maison (au lait de ferme)	4,50 € p/p

sans oublier !

la sélection de Fromage

à raclette *Sélection de Savoie par ton Artisan...*

▲ Nature	18,90 €/kg	▲ Poivre	25,90 €/kg
▲ Ail des ours	25,90 €/kg	▲ Vin blanc	25,90 €/kg

Et nos nombreuses charcuteries maison,

pâtés, rillettes, salaisons, boudins de fêtes, etc

La traditionnelle Choucroute pour bien commencer l'année

Choucroute de Sauvenière (Gembloux)
préparée par votre Artisan

"Poche sous vide" de 500 gr. ou 1Kg 6,00€ /Kg

Charcuterie de l'Artisan (au choix)

	Prix/Kg
▲ Lard braisé Poche de 2 ou 3 tranches	15,50 €
▲ Saucisse 'Polonaise' +/- 125g/pc	14,50 €
▲ Saucisson chasseur +/- 80g ½ tranche	18,50 €
▲ Kassler fumé +/- 130g tranche	18,50 €
▲ Saucisse francfort +/- 65g/pc	18,50 €
▲ Le jambonneau cuit sous vide (12h de cuisson basse température) +/- 800g à 1kg /pc	10,90 €

Et pour accompagner le tout:

La Purée au beurre de ferme ± 500 gr. la poche sous vide = 8,90 €
Pommes de terre ferme d'Enée Gembloux
Beurre Potier Saint-Martin
Œufs ferme Censier Doische

Menu

Les zakouskis _____ 6,00 € /l'assortiment de 4 pièces

- ▲ 1 Mini bouchée au fromage de la ferme (Grosse Haie, Arsimont)
- ▲ 1 Mini avisance de l'Artisan
- ▲ 1 Gratin de saumon
- ▲ 1 Scampi crème et tomate épicée

Potages au litre _____ 6,00 €/litre

- ▲ Potage potiron/carottes fromage de ferme aux fines herbes
- ▲ Crème de courgette au mascarpone

Entrées chaudes _____

- ▲ Scampis poêlés (6pc), sauce mascarpone aux lardons 8,00 € p/p
- ▲ Dos de lieu noir, crème de chorizo et piment d'Espelette 8,00 € p/p

Plats avec accompagnements _____

- ▲ Civet de biche sauce grand Veneur, légumes d'hiver 14,00 € p/p
- ▲ Cuisse de canard confite, jus réduit, légumes confits 14,00 € p/p
- ▲ Suprême de poulet fermier, crème de pleurottes & Tartufata 14,00 € p/p

Accompagnement au choix :

(Pommes de terre de la Ferme d'Enée à Gembloux)

- ▲ Gratin dauphinois
- ▲ Purée au beurre de ferme
- ▲ Poêlée de "Valéry" à l'ail et persil frais

Aussi disponible hors menu:

- ▲ Gratin Dauphinois (ravier de 500 gr. ou 1 kg) 12,50 €/kg
- ▲ Purée au beurre de ferme (poche sous vide par 500 gr.) 8,90 €/kg

LA BOUCHERIE DE L'ARTISAN

Détails pratiques pour toutes vos commandes de fêtes

Pour le coin traiteur Noël :
Commande au plus tard le mardi 17/12/2024
Commande à emporter UNIQUEMENT :
- Le lundi 23/12/2024 de 9 h 00 à 18 h 00
- Le mardi 24/12/2024 de 9 h 00 à 14 h 00

Pour le coin traiteur Nouvel An :
Commande au plus tard le mardi 24/12/2024
Commande à emporter UNIQUEMENT :
- Le lundi 30/12/2024 de 9 h 00 à 18 h 00
- Le mardi 31/12/2024 de 9 h 00 à 14 h 00

Pour le reste :

Toutes les commandes sont à faire minimum 3 jours
avant l'enlèvement.
Les prix pourraient être revus en fonction de l'évolution
du marché mais si c'est le cas,
vous serez prévenus à la commande.

Nous vous remercions d'ores et déjà pour votre fidélité
tout au long de cette année 2024 et nous vous souhaitons
de merveilleuses fêtes de fin d'année
de la part de toute l'équipe