

# Menu de Noël

Assortiment de 4 amuse-gueule chauds mini-pizza,  
bouchée aux crevettes,  
roulade jambon-fromage, quiche au jambon et brocoli

Soupe à la bretonne garnie aux scampis et basilic

Aiglefin et saumon fumé maison  
sauce safran

Orloff de dinde de Noël,  
sauce champignons des bois

Légumes d'hiver :  
Légumes au wok, endives, gratin de chou-fleur  
et tomate au pesto

Croquettes fraîches (6 p.p.)

**23 euro/pers.**

Les menus ne peuvent pas être modifiés !!!

# Menu de Nouvel An

Assortiment de 4 amuse-gueule chauds mini-pizza,  
bouchée aux crevettes,  
roulade jambon-fromage, quiche au jambon et brocoli

Velouté aux asperges vertes avec mascarpone

Cassolette de scampis méridionale

Suprême de filet de pintade sauce aux airelles

Légumes d'hiver :  
Légumes au wok, tomate au pesto, gratin de chou-fleur  
et endives caramélisées

Croquettes fraîches (6 p.p.)

**23 euro/pers.**

Les menus ne peuvent pas être modifiés !!!

Conseil du chef :

Préchauffez le four à 175° pour réchauffer vos plats.

Couvrez le plat d'une feuille d'aluminium. Baissez le four à 150°. Enfouissez pendant 40/50 min.



2017/2018

Fêtes de fin d'année



BOUCHERIE  
**DÉLICE**

Dronckaertstraat 40 Rekkem

☎ 056 41 13 81

### Amuse-gueule chaudes

- Pilon de poulet épicé 0.45 eur/pc.
- Coquilles St.-Jacques 1.60 eur/pc.
- Cuillère avec scampi sauce curry 1.60 eur/pc.
- Cuillère saumon-béarnaise 1.60 eur/pc.
- 3 Bruschetta maison salsa de tomates mozzarella +3 bruschetta miel-fromage de chèvre 9 eur/pc.

### Nouveau :

- 3x4 petits fours maison 9 euro
- Pizza, jambon-fromage, quiche jambon brocoli, crevettes grises
- Plat de tapas 6 personnes 32 eur/pc.
- Olives, tomates sèches, anchois, pepadew, chipolinni, Filet Royal maison, jambon italien, spirelli saumon pommes, salade de crabe-écrevisse, fromage Tête de Moine, pain d'Ardenne

### Amuse-gueules froids

- Une verrine de saumon fumé, crevettes et pomme 1.80 eur/pc.
- Foie gras avec magret de canard fumé et chutney 2.00 eur/pc.
- une verrine de salade de crabe et écrevisse 1.80 eur/pc.
- Carpaccio de boeuf et sa garniture 1.80 eur/pc.
- Tompouce de saumon fumé et truite 1.80 eur/pc.

### Entrées chaudes

- Velouté de céleri-rave, coquilles et saumon fumé 8.00 eur/p.p.
- Coquilles St.-Jacques 8.00 eur/p.p.
- Aiglefin et saumon fumé maison sauce safran 8.00 eur/p.p.
- Cassolette de poisson mer du Nord (5 sortes de poisson) 8.00 eur/p.p.
- Bouchée à la reine 2.40 eur/p.p.
- Bouchée au ris de veau 5.00 eur/p.p.
- Rouleau jambon fromage 1.90 eur/p.p.

### Soupes

- Velouté de tomates ou aux asperges 2.90 eur/l.
- Bisque de homard au cognac 5.50 eur/l.
- Velouté aux champignons des bois 3.50 eur/l.
- Vélouté aux asperges vertes et mascarpone 3.50 eur/l.

### Plats consistants chauds

- Filet mignon de dinde au jambon Ganda sauce aux fines herbes 6.80 eur/p.p.
- Filet de dinde de Noël farci d'une pâte de champignons des bois et fines herbes en sauce grand veneur 7.50 eur/p.p.
- Orloff de dinde, sauce champignons de bois 7.50 eur/p.p.
- Suprême de filet de pintade sauce aux fruits des bois 9.50 eur/p.p.
- Magret de canard sauce mandarine 9.50 eur/p.p.
- Cassolette de biche en sauce gibier aux lardons et champignons 9.00 eur/p.p.
- Civet de marcassin 9.00 eur/p.p.
- Filet de faisant farci en sauce gibier 14.50 eur/p.p.
- Filet mignon de porc fumé et saumuré maison en sauce champignon ou porto 7.50 eur/p.p.
- Cassolette du pêcheur (7 sortes) de luxe sauce au vin blanc 12 eur/p.p.

### PLATS PRIX LE KILO

- Orloff à l'ancienne
- Blanquette de poulet sauce bière blanche
- Coq au vin
- Vol au vent
- Boulettes sauce tomates
- Langue de boeuf sauce madeire
- Jambon à l'os sauce béarnaise
- Carbonnades préparés

### Légumes

- **Chaudes:** Légumes au wok, tomate au pesto, gratin de choux-fleurs et endives 3.50 eur/p.p.
- **Froides:** Salade mixte, salade orientale, concombre, tomates, haricots, salade western 3.20 eur/p.p.
- **Fruits:** 2 pommes avec coulis aux airelles 3.00 eur/p.p.

### Pommes de terre accompagnées

- Croquettes fraîches 0.21 eur/pc.
- Gratin dauphinois 5.00 eur/kg
- Frites fraîches 2.40 eur/kg
- Tarte au gratin (90 gr/st) 1.15 eur/pc.
- Pomme de terre farcie 1.65 eur/pc.

### Spécialités

#### Nous vous offrons une viande de bœuf et de veau de qualité supérieure, directement de la ferme parentale.

- Rôti aux asperges 13.25 eur/kg
  - Rôti de dinde aux cinq poivres 14.30 eur/kg
  - **Sauce gratuite avec chaque rôti !!!**
  - Orloff de dinde 13.20 eur/kg
  - Couronne d'agneau marinée 30.50 eur/kg
  - Rôti Orloff 12.25 eur/kg
  - Rôti ardennais 12.25 eur/kg
  - Filet mignon de porc mariné 16.00 eur/kg
  - Filet mignon de porc Boursin - Ganda 17.50 eur/kg
  - Jous de porc 12.50 eur/kg
  - Dinde farcie et désossée (3-5 kg) et prêt à cuire 12.90 eur/kg
  - ou déjà cuit, juste à chauffer 15.95 eur/kg
  - Cuisse de dinde farcie (max. 3 pers.) 12.90 eur/kg
  - Filet de dinde farci 12.90 eur/kg
  - Pintade (1 kg) farcie au mangues et figues 17.25 eur/kg
  - Surprise de poulet, farci d'une tomate sèche et pesto 13.85 eur/kg
- Sauce champignon, sauce Grand Veneur, poivre rose ou porto aux raisins disponible séparément 8 eur/l !!!

#### Commandez à temps !

Afin de mieux vous servir nous vous demandons de commander au plus tard le lundi 18 et 27 décembre.

**Nous n'acceptons aucune commande par téléphone.**

### Fondue 8.25 eur/p.p. Payez lors de la commande svp!!

Viande de bœuf bourguignon, dinde, poulet et rôti ardennais, assortiment de boulettes, chipolata, roulade de lard et Gouda lardé.

#### Sauces gratuites

### Gourmet 8.25 eur/p.p. Payez lors de la commande svp!

Steak fines herbes, côtelette ardennaise, escalope de dinde marinée, gyros, steak fromage, tournedos de poulet, schnitzel, cordon-bleu, chipolata, boudin blanc

#### Sauces gratuites

### Gourmet enfant 4,50 eur/p.p. Payez lors de la commande svp!

Steak au fromage, chipolata, brochette, filet de poulet, pilon de poulet cuit

### Gourmet spécial 11.25 eur/p.p. Payez lors de la commande svp!

Châteaubriand, côtelette ardennaise, escalope de dinde marinée, gyros, steak au fromage, tournedos de poulet, cordon bleu, boudin blanc, chipolata, merguez, scampi mariné, filet d'agneau mariné et médaillon de saumon

#### Sauces gratuites

### Pierrade 9.25 eur/p.p. Payez lors de la commande svp!

Steak familial, côtelette ardennaise, escalope de veau, boudin blanc, hamburger, chipolata, tournedos de poulet, filet d'agneau mariné, médaillon de saumon, filet mignon de poulet mariné.

#### Sauces gratuites

### TEPPANYAKI 12.40 eur/p.p. Payez lors de la commande svp!

Poulet tandoori, flambeau, magret lemon pepper, mignonette, rib-eye, filet d'agneau verdure, filet de porc napoléon, chipo, steak poulet sesam wasabi, saumon, scampi et coquille marinée.

#### Présenté sur un plateau et accompagné de sauces

### Buffet viande-poisson

Jambon magistral aux asperges, jambon Ganda au melon, pilon de poulet, rosbif, jambon aux herbes, salami, saumon Bellevue, saumon et flétan fumé, tomate aux crevettes mer du Nord, oeuf farci au crabe (dès 6 pers.) 13.95 eur/p.p.

### Le 23 et le 30 décembre, le magasin sera fermé afin de préparer toutes vos commandes !

Le dimanche 24 et le 31 décembre le magasin sera ouvert de 8h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h00. pour retirer vos commandes, **sur présentation de votre bon de commande.**

Une caution sera portée à votre compte pour les plateaux. Elle vous sera remboursée dès restitution de ceux-ci.

**Le magasin sera fermé le 25 décembre et le 1 janvier.**

Nous vous remercions de votre confiance.

Le team de "Délice" vous souhaite des joyeuses fêtes!