

# Menu de Noël

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

Velouté de tomates au fromage fines herbes

Saumon fumé maison sauce aux fines légumes

Filet de dinde de Noël, farci d'une pâte aux truffes,  
fines herbes au sauce grand veneur

Légumes d'hiver :

Légumes forestières, endives, gratin de chou-fleur  
et tomate au pesto

Croquettes fraîches (6 p.p.)

**23,50 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.

# Menu de Nouvel An

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

Velouté "Agnès Sorel"

Filets de sole, sauce aux crevettes avec purée au panais

Cassolette de biche en sauce gibier  
Aux lardons et champignons

Légumes d'hiver :

Légumes forestières, tomate au pesto, gratin de chou-fleur  
et endives caramélisées

Croquettes fraîches (6 p.p.)

**23,50 euro/pers.**

Les menus ne peuvent pas être modifiés !!!



Fêtes de fin d'année

2019/2020

# Menu

BOUCHERIE CULINAIRE  
**DÉLICE**

Dronckaertstraat 40 Rekkem

☎ 32 (0)56 41 13 81

### Amuse-gueule chaudes

- Pilon de poulet épicé 0.45 eur/pc.
- Coquilles St.-Jacques 1.70 eur/pc.
- Cuillère avec scampi sauce curry 1.70 eur/pc.
- Cuillère saumon-béarnaise 1.70 eur/pc.
- Cassolette de poisson (100gr) 3,00 eur/pc.
- 6 Bruschetta maison salsa de tomates mozzarella et coppa 9.00 eur/pc.
- 3x4 petits fours maison 9.00 euro
- Pizza, jambon-fromage, quiche jambon brocoli, crevettes grises
- Plat de tapas 4 à 6 personnes 33.00 eur/pc.
- Olives, tomates sèches, anchois, tête de moine, chipolini, Filet Royal maison, jambon Italien, spirelli saumon pommes, salade de crabe-écrevisse, vieux Bruges, pur porc maison, rillettes, grissini

### Amuse-gueules froides

- Une verrine de fromage de chèvre et tomates 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 parmesan 1.80 eur/pc.
- Une verrine de tomate pesto salsa 1.80 eur/pc.

### Entrées chaudes

- Filets de sole, sauce crevettes avec purée au panais 8.00 eur/p.p.
- Saumon fumé en sauce légumes 8.00 eur/p.p.
- Coquilles St.-Jacques 8.00 eur/p.p.
- Cassolette de poisson mer du Nord maison (5 sortes de poisson) 8.00 eur/p.p.
- Bouchée à la reine 2.40 eur/p.p.
- Bouchée au ris de veau 5.20 eur/p.p.
- Croquette au fromage Vieux Bruges 1.70 eur/pc.
- Rouleau jambon fromage 1,80 eur/pc.
- Croquette au crevettes 3,00 eur/pc.

### Soupes

- Velouté de tomates ou aux asperges 3.20 eur/l.
- Bisque de homard au cognac 6.00 eur/l.
- Velouté aux champignons des bois 3.50 eur/l.
- Vélouté aux endives 3.50 eur/l.

### Plats consistants chauds

- Filet mignon de dinde au jambon Serrano sauce aux fines herbes 7.00 eur/p.p.
- Filet de dinde de Noël farci d'une pâte de truffes et fines herbes en sauce Grand Veneur 8.00 eur/p.p.
- Suprême de filet de pintade sauce fine champagne 10.00 eur/p.p.
- Cassolette de marcasin 10.00 eur/p.p.
- Jambon de porc au Saint Bernard 9.00 eur/p.p.
- Cassolette de biche en sauce gibier aux lardons et champignons 9.00 eur/p.p.
- Filet de biche en sauce gibier au Bordeaux et airelles 15.00 eur/p.p.
- Filet mignon de porc ardennais en sauce champignon ou au porto 7.50 eur/p.p.
- Cassolette du pêcheur (7 sortes) de luxe sauce au vin blanc 12.50 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 Madère
- Jambon à l'os sauce béarnaise / champignon
- Carbonnades préparés

### Légumes

- **Chaudes:** Légumes forestières, tomate au pesto, gratin de choux-fleurs et endives 3.70 eur/p.p.
- **Froids:** Salade mixte, salade orientale, concombre, tomates, dès 4 pers. haricots, salade western 3.50 eur/p.p.
- **Fruits:** 2 pommes avec coulis aux airelles 3.00 eur/p.p.

### Pommes de terre accompagnées

- Croquettes fraîches 0.22 eur/pc.
- Gratin dauphinois 5.50 eur/kg
- Frites fraîches 2.60 eur/kg
- Tarte au gratin (90 gr/pièce) 1.20 eur/pc.
- Pomme de terre farcie 1.70 eur/pc.

### Spécialités

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

- Rôti aux asperges 13.45 eur/kg
- Rôti de dinde aux cinq poivres 14.30 eur/kg
- **Sauce gratuite avec chaque rôti !!!**
- Orloff de dinde 13.45 eur/kg
- Couronne d'agneau marinée 37.90 eur/kg
- Rôti Orloff 12.85 eur/kg
- Rôti Ardennais 11.60 eur/kg
- Filet mignon de porc mariné 16.00 eur/kg
- Filet mignon de porc Boursin - Ganda 18.50 eur/kg
- Jambon de porc 13.35 eur/kg
- Dinde farcie et désossée (3-5 kg) et prêt à cuire 12.95 eur/kg
- ou déjà cuit, juste à chauffer 15.90 eur/kg
- Cuisse de dinde farcie (max. 3 pers.) 12.95 eur/kg
- Cuisse de pintade farcie, hachis de veau et Porto 16.50 eur/kg
- Filet de dinde farci 12.95 eur/kg
- Surprise de poulet, farci d'une tomate séchée et pesto 13.85 eur/kg
- Suprême de porc 11.20 eur/kg

Sur commande Magret de canard, faisand, filet de biche, pintade  
Sauces disponibles à obtenir séparément: aux champignons, poivre rose, au porto et aux raisins, béarnaise, Grand Veneur 8.00 eur/l.

### Commandez à temps !

Afin de mieux vous servir nous vous demandons de commander au plus tard le mercredi 18 et le jeudi 26 décembre.

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

### Fondue 8.50 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 8.50 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 12.00 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 9.50 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 12.50 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 napolitain, chipolata, steak poulet sesame wasabi, saumon, scampi et coquille marinée.

### Présenté sur un plateau et accompagné de sauces

### Buffet viande-poisson

Jambon magistral aux asperges, jambon Italien au melon, pilon de poulet, carpaccio au parmesan, jambon aux herbes, salami, saumon Bellevue, saumon et flétan fumé, tomate aux crevettes mer du Nord, oeuf farci au crabe, garniture avec fruits fraîches. 14.50 eur/p.p. (dès 6 pers.)

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

Le mardi 24 et 31 décembre le magasin est ouvert de 8h00 à 12h30 et de 14h00 à 16h30. 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!