

MENU de NOËL

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

Velouté aux tomates

Cassolette de poisson au sauce légumes

Filet de dinde de Noël, farci d'une pâte
aux champignons sauvages,
fines herbes au sauce Grand Veneur

Légumes d'hiver:
Légumes forestières,
purée de céleri, endives
Carottes et petits pois

Croquettes fraîches (6 p.p.)

26,50 euro/pers.

*Les menus ne peuvent pas être modifiés!
Payez lors de la commande svpl.*

Conseil du chef :

*Préchauffez le four à 175° pour réchauffer vos plats.
Couvrez le plat d'une feuille d'alu. Baissez le four à 150°.
Enfournez pendant 40/50 min.*

Menu de Noël 2024



BOUCHERIE CULINAIRE

DÉLICE



40, Rue du Dronckaert
REKKEM + 32 (0) 56 41 13 81

Un acompte est facturé sur tous vos plats préparés avec votre commande

Amuse-gueule chaudes

• Pilon de poulet épicé (par 10)	5 eur/pc.
• Coquilles St.-Jacques	2 eur/pc.
• Cuillère avec scampi sauce curry	2 eur/pc.
• Cuillère saumon-béarnaise	2 eur/pc.
• Apero pinsa tomate-chorizo-ricotta (6 à 8 pers)	10 eur/pc.
• 3x4 petits fours maison:	
Pizza, jambon-fromage, quiche jambon brocoli, crevettes grises	11.50 euro
• Planche de fête; 1 mètre de charcuterie, fromage et tapenade de fromage pour 6 à 10 personnes	50 eur

Amuse-gueules froides

• Foie gras avec magret de canard fumé et chutney	2.40 eur/pc.
• Une verrine de salade de crabe et écrevisse	2 eur/pc.
• Couscous perlé au saumon, crevettes, légumes croustillants	2 eur/pc.

Entrées chaudes

• Scampis du chef (7 pièces)	10.50 eur/p.p.
• Coquilles St.-Jacques	11.50 eur/pc.
• Bouchée à la reine	3.40 eur/p.p.
• Croquette au fromage Vieux Bruges	2.20 eur/pc.
• Croquette aux crevettes	3.50 eur/pc.
• Rouleau jambon fromage	3,40 eur/pc.
• Cassolette de poisson sauce légumes	10.50 eur/p.p.

Soupes

• Velouté de tomates ou aux asperges	4,50 eur/l.
• Bisque de homard au cognac	7 eur/l.
• Velouté aux champignons des bois	4.50 eur/l.
• Velouté au potiron	4.50 eur/l.

Plats consistants chauds

• Filet de poulet en sauce curry avec des pommes caramélisées	9,50 eur/p.p.
• Filet mignon de dinde au jambon Serrano sauce aux fines herbes ou archiduc	9,50 eur/p.p.
• Filet de dinde de Noël farci de champignons sauvages et fines herbes en sauce Grand Veneur	TOP ! 10 eur/p.p.
• Suprême de filet de pintade sauce fine champagne	15 eur/p.p.
• Cassolette de biche en sauce gibier aux lardons et champignons	10 eur/p.p.
• Filet mignon de porc en sauce poivre rose au chutney de tomates	9 eur/p.p.
• Cassolette du pêcheur (7 sortes) de luxe sauce au vin blanc	14.50 eur/p.p.
• Filet de saumon au sauce légumes française	13 eur/p.p.
• Orloff à l'ancienne	9 eur/p.p.
• Filet de biche sauce de gibier douce	18.50 eur/p.p.

Légumes

Chaudes: Légumes forestières, carottes et petits pois, endives, à partir de 2 pers purée de céleri	5.80 eur/p.p.
Froides: Salade mixte, salade orientale, concombre, tomates, à partir de 2 pers haricots, salade western	5 eur/p.p.
Fruits: 2 pommes avec coulis aux airelles	3.50 eur

Pommes de terre accompagnées

• Croquettes fraîches (par 12)	3,40 eur/12
• Croquettes fraîches (par 20)	5,60 eur/20
• Gratin dauphinois 300 gr./p.p.	2.60 eur/p.p.
• Tarte au gratin (90 gr/pièce)	1.40 eur/pc.
• Pomme de terre farcie	2 eur/pc.
• Purée 300 gr p.p.	2.30 eur/p.p.
• Purée de céleri 500 gr	4,50 eur/500 gr.

Spécialités

Nous vous offrons une viande de bœuf et de veau de qualité supérieure

Suggestion TOP! Chateaubriand mariné 19.80 eur/kg

• Rôti aux asperges	14.95 eur/kg
• Rôti de dinde aux cinq poivres	16.30 eur/kg
Sauce gratuite avec chaque rôti !!!	
• Orloff de dinde	15.90 eur/kg
• Couronne d'agneau marinée	45 eur/kg
• Rôti Orloff	15.30 eur/kg
• Rôti Ardennais	12.50 eur/kg
• Filet mignon de porc mariné	17.50 eur/kg
• Joes de porc	16.30 eur/kg
• Cuisse de pintade farcie 300 gr	21.70 eur/kg
• Cuisse de dinde farcie (max. 3 pers.)	16.30 eur/kg
• Filet de dinde farci	16.30 eur/kg
• Suprême de porc, extra tendre	13.25 eur/kg

Sur commande Magret de canard, faisand, filet de biche, pintade:
prix du jour
Sauce champignon, sauce Grand Veneur, bearnaise, sauce vin blanc poivre rose ou porto disponible 11 eur/l.

Nous vous remercions de votre confiance.
Le team de "Délice" vous souhaite des Joyeuses Fêtes!

Fondue

10.50 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.

Gourmet

10,50 eur/p.p. Payez lors de la commande svp!

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

Gourmet enfant

6 eur/p.p. Payez lors de la commande svp!

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

Gourmet spécial

14 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

Pierrade

11 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.

TEPPANYAKI

16 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, chipo, steak poulet sesam wasabi, saumon, scampi et coquille marinée.

Les commandes par téléphone ne sont jamais acceptées !

Les commandes passées ne seront pas ajustées, ni remboursées !

Merci de votre compréhension. Commandez à temps !

Attention :

Lundi le 23 décembre, le magasin sera fermé

pour préparer tous vos commandes !

Mardi le 24 décembre le magasin sera ouvert de 8h00 à 12h30 et de 13h30 à 16h00. 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.

OUVERT le 26 décembre!

Le magasin sera fermé de 27 décembre jusqu'au 2 janvier inclus.