

# MENUS RÉVEILLONS

## 2023-2024

BOUCHERIE • TRAITEUR

ARTISAN BOUCHER

# KEIRSE

DEPUIS 1978

CHARCUTERIE • SALAISONS

### AMUSES BOUCHES CHAUDS

*\*prix à la pièce*

- ⇒ L'assortiment de 5 mini bouchées salées (épinard/saumon, persillade, légumes du soleil, 3 fromages, chèvre/miel).....5,90€
- ⇒ Mini bouchée vol-au-vent....1,70€
- ⇒ Mini rouleau jambon-fromage.....1,70€
- ⇒ Mini croquettes de fromage au Jalapeño.....0.80€
- ⇒ Pruneau au lard.....0.80€

### AMUSES BOUCHES FROIDES

*\*prix à la pièce*

- ⇒ Macarons salés .....1.80€
- ⇒ Verrine de foie gras, pomme et pain d'épice....4,50€
- ⇒ Verrine de fromage de chèvre, poires et spéculoos.....4.50€
- ⇒ Verrine de tartare de saumon et crème de ciboulette.....4.50€

### POTAGES

- ⇒ Velouté au butternut, crumble de bacon....4,50€/ ½ litre
- ⇒ Marmite du pêcheur.....8.00€/ ½ litre  
Délicieux velouté de poissons composé de dorade, loup de mer, saumon, cabillaud, moules et crevettes grises. Un délice fait maison à servir aussi bien en entrée qu'en petite verrine apéritive chaude.



## ENTRÉES CHAUDES

*\*prix à la pièce*

- Fondu maison volaille.....3,00€  
fromage.....3,00€
- Cassolette de poissons.....9,90€
- Ravioles de langouste sauce  
homardine .....10.50€
- Coquille Saint-Jacques à la  
normande.....10.50€
- Scampis à la diable.....9.90€

## ENTRÉES FROIDES

*\*prix à la pièce*

- L'assiette de saumon  
fumé.....15,50€
- L'assiette  
délicatesse.....16,50€  
Magret fumé, pâté en croûte, jambon de  
marcassin et mousse de caille
- Le foie gras de canard et  
ses confits.....19,50€
- L'assiette de terrines de  
gibier du pays.....13,80€



## CHOUCROUTE DU NOUVEL AN

- Choucroute précuite au vin blanc, jambonneau, lard fumé, saucisse de  
francfort, saucisson polonais et purée.  
10,90€/pers

## PLATS CONSISTANTS

*\*prix à la pièce*

- Civet de faon aux champignons  
des bois.....15.80€
- Suprême de volaille farci façon  
grand-mère.....16,20€
- Filet de biche sauce  
grand-veneur.....19,90€
- Magret de canard à  
l'orange.....17.90€
- Filet de sole à la  
normande.....16,70€
- Mignon de bœuf braisé  
sauce poivre vert.....16.20€



## ACCOMPAGNEMENTS

- Gratin dauphinois.....13.50€/kg
- Gratin dauphinois à la  
truffe.....16,50€/kg
- Pomme de terre  
macaire.....19.30€/kg
- Croquettes de p-d-t.....0,50€/pc
- Fagot de haricots.....1.50€/pc
- Chicon braisé.....1,50€/pc
- Pomme aïrelles.....2,80€/pc
- Poire au vin.....1,60€/pc

## VOLAILLES DE FÊTES

- ≈ Dinde fermière farcie (min 2Kg)  
OU
- ≈ Poularde fermière farcie  
(entre 800gr et 1.200kg)
- Cuite.....21,50€/kg
- Prête à cuire....17,50€/kg

Et pour les sublimer :

- ≈ Sauce forestière.....9€/kg
- ≈ Sauce à l'orange.....9€/kg
- ≈ Chapon, dinde, pintadeau, magret  
de canard, canette, coquelet, lapin,  
caille....



## GIBIER FRAIS DU PAYS

- ≈ Marcassin
- ≈ Biche
- ≈ Faon
- ≈ Chevreuil
- ≈ Lièvre
- ≈ Coq faisane et poule faisane
- ≈ Suprême de faisane
- ≈ ...

### POUR LES PETITS GOURMETS



- ≈ Fondus au fromage ou  
volaille.....3.50€
- ≈ Quiche au  
jambon.....4.50€
- ≈ Pâtes jambon-  
fromage.....7.50€
- ≈ Mini boulettes sauce  
chasseur ou  
provençale.....6.50€

### MENU Végé



- ≈ Velouté de butternut, crumble de pain  
d'épice.....4.50€/ ½litre
- ≈ Salade de quinoa.....5.30€
- ≈ Quiche aux petits légumes.....4.50€
- ≈ Butternut rôti aux épices & miel.....5.70€

## PLATEAUX DE FÊTES

*\*prix par personne*

- ≈ Fondue.....11€
- ≈ Gourmet.....11€
- ≈ Gourmet festif.....13.50€  
⇒ gourmet + gibier
- ≈ Raclette (fromage).....8 €
- ≈ Charcuterie.....7,50€
- ≈ Pierrade.....11€
- ≈ Pierrade festive.....13.50€  
⇒ Pierrade + gibier
- ≈ Fromage.....4,50€
- ≈ Assort. boudins spéciaux.....20,50€/kg





## LE CELLIER DU BOUCHER

*Pour vos repas de fêtes, nous vous proposons une large gamme de vins fins sélectionnés par la maison.*

*Que ce soit pour accompagner votre gibier, vos volailles, vos fromages ou même votre dessert, nous avons ce qu'il vous faut !*

*N'hésitez pas à nous demander conseils et à venir découvrir notre magnifique cave à vins située dans le magasin.*

### RESERVATIONS :

Tel : 086/21.27.10

mail : [info@boucherie-keirse.be](mailto:info@boucherie-keirse.be)

Par soucis de toujours mieux vous servir, nous vous demandons de nous faire parvenir vos commandes au plus tard pour :

Noël

**MERCREDI 20 DECEMBRE**

Nouvel an

**MERCREDI 27 DECEMBRE**

Le magasin sera ouvert le 24/12 et 31/12 jusque 17h00.

Ouvert les mercredis 20/12 et 27/12

de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h30

Fermé le 25 décembre et le 1<sup>er</sup> janvier.

*Nous tenons à vous souhaiter de délicieuses fêtes de fin d'année.*

*Nous vous remercions chaleureusement pour votre fidélité et nous vous souhaitons nos meilleurs vœux pour 2024!*

