

MENUS RÉVEILLONS

2025-2026

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).....6.00€
- ∞ Mini bouchée vol-au-vent....1,80€
- ∞ Mini rouleau jambon-fromage.....1,80€
- ∞ Mini ailerons de poulet braisés.....0,90€
- ∞ Mini feuilleté au saumon.....1,90€

AMUSES BOUCHES FROIDES

**prix à la pièce*

- ∞ Verrine de foie gras, pomme et pain d'épice.....4,80€
- ∞ Verrine de fromage de chèvre, poires et noix.....4,80€
- ∞ Verrine de tartare aux 2 saumons.....4,80€
- ∞ Plateau boudins apéro (minimum 4 pers).....3,80€/pp

POTAGES

- ∞ Velouté au potimarron & sa tuile de coppa.....5,80€/ ½ litre
- ∞ La traditionnelle Marmite du Pêcheur.....8,50€/ 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.....3,50€
fromage.....3,50€
- ⇒ Cassolette de poissons.....9,90€
- ⇒ Ravioles de langouste sauce
homardine11,50€
- ⇒ 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€



CHOUCRUTE DU NOUVEAU AN

- ⇒ Choucroute précuite au vin blanc, jambonneau, lard fumé, saucisse de
francfort, saucisson polonais et purée.
11,90€/pers

PLATS CONSISTANTS

**prix à la pièce*

- ⇒ Civet de faon aux champignons
des bois.....16,20€
- ⇒ Cuisse de canard confite
et son jus corsé.....16,20€
- ⇒ Filet de biche sauce
grand-veueur.....19,90€
- ⇒ Suprême de volaille farci sauce fine
champagne.....18,90€
- ⇒ Filet de sole à la
normande.....16,70€
- ⇒ Mignon de bœuf braisé
sauce aux morilles.....16,20€



ACCOMPAGNEMENTS

- ⇒ Gratin dauphinois.....13,90€/kg
- ⇒ Gratin dauphinois à la
truffe.....17,50€/kg
- ⇒ Pomme de terre
macaire.....19,30€/kg
- ⇒ Croquettes de p-d-t.....0,60€/pc
- ⇒ Fagot de haricots.....1,80€/pc
- ⇒ Chicon braisé.....1,80€/pc
- ⇒ Pomme aïrelles.....3,20€/pc
- ⇒ Poire au vin.....1,60€/pc

VOLAIILLES 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 fine champagne.....9€/kg
- ≈ Sauce à l'orange.....9€/kg
- ≈ Sauce archiduc.....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€
- ≈ Pâtes jambon-fromage.....7,50€
- ≈ Blanc de volaille et sauce aux champignons.....7,50€
- ≈ Mini boulettes sauce chasseur ou provençale.....6,50€

MENU Végé



- ≈ Velouté au potimarron.....5,80€/ ½litre
- ≈ Fondu au fromage.....3,50€
- ≈ Quiche aux petits légumes.....4.50€



PLATEAUX DE FÊTES

**prix par personne*

- ≈ Fondue.....12€
- ≈ Gourmet.....12€
- ≈ Gourmet festif.....14,50€
 ⇒ gourmet + gibier
- ≈ Raclette (fromage).....8€
- ≈ Charcuterie.....7,50€
- ≈ Pierrade.....12€
- ≈ Pierrade festive.....14,50€
 ⇒ Pierrade + gibier
- ≈ Pierrade - raclette.....16,00€
- ≈ Fromage (fin de repas).....4,50€
- ≈ Plateau boudins apéro.....3,80€





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

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

Noël

Samedi 20 DECEMBRE

Nouvel an

Samedi 27 DECEMBRE

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

Fermé le 25 décembre et le 1^{er} 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 2026!

