

MENUS RÉVEILLONS

2024-2025

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 croquettes de fromage au Jalapeño.....1.00€
- ⇒ Pruneau au lard.....0.80€

AMUSES BOUCHES FROIDES

**prix à la pièce*

- ⇒ Macarons salés2.00€
- ⇒ Verrine de foie gras, pomme et pain d'épice....4,80€
- ⇒ Verrine de fromage de chèvre, poires et spéculoos.....4.80€
- ⇒ Verrine de tartare de saumon et crème de ciboulette.....4.80€

POTAGES

- ⇒ Velouté au butternut, crumble de bacon....5.00€/ ½ litre
- ⇒ 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€



CHOUCROUTE DU NOUVEL 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.....15.80€
- ⇒ Suprême de volaille farci façon
grand-mère.....16,20€
- ⇒ Filet de biche sauce
grand-veneur.....19,90€
- ⇒ Magret de canard
au cassis.....17.90€
- ⇒ 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

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.....5.00€/ ½litre
- ≈ Salade de quinoa.....5.30€
- ≈ 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.....3.50€





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

Vendredi 20 DECEMBRE

Nouvel an

Vendredi 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 2025!

