



*Suggestions pour  
les fêtes de fin d'année !*

*Menu* 35,00 €/pp

Foie Gras sur son miroir de porto  
ou Galantine de Saumon & Sandre avec sa crème de cresson



Croquette chicons et pata-negra & sa salade d'accompagnement  
ou Soupe de St. Jacques, petits légumes et sauterne



Filet de biche trompette de la mort, sauce crème airelles  
ou Baby lotte miel et citron vert



Bûche de Noël ou Coeur de l'an

**A l'achat de 4 menus  
recevez une bouteille de Mousseux "Valentin brut" extra !**

Nous sommes également spécialiste en viande fraîche de toute première qualité (steak, rosbif, viande pour fondue et pierrade.)  
Nous mettons également à votre disposition la viande de porc pata-negra (mignonnette ou rôti) et les cochons de lait

Tous le gibier frais sur commande (biche, marcassin, faisan, ramier, canard, pintadeau, lièvre, ...)

Veillez passer votre commande

Pour Noël : avant le vendredi 18 décembre 2009

Pour Nouvel an : avant le samedi 26 décembre 2009

Pour les commandes uniquement dans le magasin  
et avec acompte

Le magasin sera fermé

Le jeudi 24 décembre à 15 h

Le vendredi 25 décembre.

Le jeudi 31 décembre à 15 h.

Le vendredi 1 janvier

**Le magasin sera ouvert le samedi 2 janvier 2010**

*Dinde et volailles*

• Poulet farci (4 pers)	11,50 €/kg
• Dinde nature	8,50€/kg
• Dinde désossée farcie maison (min 6 pers)	13,50 €/kg
• Dinde désossée farcie marrons et cognac (min 6 pers)	14,50 €/kg
• Dinde désossée farcie pommes calvados (min 6 pers)	14,50 €/kg
• Farce maison (veau, crème, champignons, pistaches, truffes et cognac)	15,50 €/kg
• Chapon nature (entre 4 et 5 kg)	18,50 €/kg
• Chapon désossé et farci	24,00 €/kg
• Cailles	3,00 €/pc
• Coquelet	7,00 €/pc
• Canard nature (entre 1,5 et 2,5 kg)	12,50 €/kg
• Canard farci	15,50 €/kg

*Gibier*

• Filet de marcassin	37,75 €/kg
• Filet de biche	49,50 €/kg
• Civet de biche	24,50 €/kg
• Faisan coq	14,95 €/pc
• Filet de faisan	32,50 €/kg
• Pintadeau	9,95 €/pc
• Canard sauvage (± 700 gr)	15,00 €/pc

Toute l'équipe « Roland »  
vous souhaite à vous et à votre famille

*de merveilleuses fêtes  
de fin d'année !!!*



Boucherie - Traiteur  
**Roland**

248 Chaussée de Roodebeek - Place Verheylewegen  
1200 Woluwe-Saint-Lambert  
traiteur-roland@skynet.be  
www.boucherie-roland.be

**Tél. & Fax: 02/762.00.88**



## Apéritif

- Banderilles d'anchois 25.30 €/ kg
- Mini croquette crevettes 0.90 €/pc
- Aile de poulet caramélisée 0.40 €/pc
- Mini croquette de fromage 0.45 €/pc
- Zakouski 1.20 €/pc
- Scampis frit aigre-doux 1.20 €/pc

## Entrées froides

- ½ Homard garnit 19,50 €/ ½ homard
- Assiette de saumon fumé 6,00 €/assiette
- Assiette de Foie gras d'oie avec gelée porto (50 gr/tr.) 7.50 €/assiette
- Assiette du chasseurs (3 différents pâtés de gibier avec leurs confits) 6.00 €/assiette
- Assiette garnie de carpaccio de bœuf 6,00 €/assiette
- Cocktail de fruits de mer (crabe, saumon, langoustine sauce cocktail) 4.50 €/la coupe
- Galantine saumon et sandre sur coulis de cresson 6,00 €/assiette

## Entrées chaudes

- Cassolette de scampis curry doux et golden 7,50 €/pp
- Coquille St Jacques au cava et poireaux 7,50 €/pc
- Croquette de crevettes 2,80 €/pc
- Croquette de fromage 1,50 €/pc
- Filet de sole sauce crevettes (2 filets/pp.) 7,50 €/pp

## Potages

- Bisque de homard 7.50 €/l
- Crème d'asperge 3.50 €/l
- Crème de champignons des bois 4.50 €/l
- Crème de chicons 3.50 €/l
- Velouté de tomate 3.50 €/l

## Plats principaux à réchauffer

### Viandes

- Caille farcie sauce muscat (2 pc/pp) 10.50 €/pp
- Filet de dinde farci sauce grand-marnier 6.50 €/pp
- Filet de faisane sauce Brabançonne 10.50 €/pp
- Filet de Marcassin sauce grand veneur 15.50 €/pp
- Filet de pintadeau sauce fine champagne 10.50 €/pp
- Filet pur de porc aux Morilles 7.50 €/pp
- Magret de canard sauce porto 9.50 €/pp
- Médaillon de pata-negra sauce archiduc 9.50 €/pp
- Noisette de biche sauce St Hubert 18.50 €/pp
- Poussin à l'estragon 6.50 €/pp

### Poissons

- Cassolette de scampis curry doux et golden 10.5 €/pp
- Darne de saumon sauce homardine 12.50 €/pp
- Filet de sole sauce crevettes (4 filets/pp.) 13.50 €/pp
- Lotte sauce fine champagne 13.50 €/pp

## Légumes et accompagnement

- Légumes vapeur (carottes, brocolis et choux-fleur) 1.80 €/pp
- Poêlée de champignons des bois flambée au cognac 6.5 €/pp
- Assortiment de légumes (carottes, fagot d'haricots vert et mini-chicon) 3,00 €/pp
- Pomme aïrelles 11.50 €/kg
- Poire au vin 11.50 €/kg
- Purée nature 1.80 €/pp
- Gratin dauphinois 2.00 €/pp
- Pommes de terre rissolées 2.0 €/pp
- Pomme de terre farcies (échalotes, lardons, ciboulette et fromage) 7.65 €/kg

## Plateaux (minimum 4 personnes)

- **Saumon** 9,00 €/pp  
Saumon fumé
  - **Fondue** 9.50 €/pp  
Steak de bœuf, veau, filet de porc, filet de volaille, assortiment de petites boulettes
  - **Gourmet** 9.50 €/pp  
Steak de bœuf, côte d'agneau, cordon bleu, filet de porc lardé, mini-chipolata, hamburger, tournedos de volaille et mini oiseau-sans tête
  - **Pierrade** 9.50 €/pp  
Assortiment de viandes de toutes premières qualité : bœuf, veau, volaille, agneau et mini chipolata
  - **Raclette** 11.50 €/pp  
Fromage de raclette suisse, viande de grison, jambon cru, jambon fumé, panchetta,...
  - **Pain surprise** 1,00 €/mini-sandwich  
Assortiment de mini-sandwiches mou garni avec jambon, fromage, américain préparé, salade de poisson et salade de poulet.
- Les mini-sandwiches sont disposés sur plateau mais il est possible d'avoir en option un pain en forme de tortue ou de crocodile (suppl.de 9,00 €/pc)
- **Charcuterie** 11,00 €/pp ou devis en fonction de vos goûts  
Assortiment de roulade d'asperge au jambon, jambon cru et fumé, saucisson pur porc, pâté et tête pressée...
  - **Chasse** 9,00 €/pp  
Assortiment de pâtés de gibier et leurs confits, saucisson de sanglier, saucisson pur porc, jambon fumé,...