



Menu

- Foie Gras sur son pain d'épices & sa gelée de porto
OU
- Mousse de saumon fumé

- Quenelles de faisan avec sa confiture d'oignons
OU
- Poêlée de St Jacques sauce safran & petits légumes

- Noisette de biche sauce grand veneur & chicons braisés
OU
- Filet de lotte sauce vin blanc & son chou Romanesco

Accompagnement au choix : purée nature, purée céleri, croquette de pommes de terre, pommes de terre rissolée, ou gratin dauphinois

- Gâteau mousse chocolat noir
 - Duo de chocolat
- Gâteau mousse framboises & crème brûlée

A l'achat de 4 menus recevez une bouteille de « Cava »-extra-

42.00€/pp

Veillez passer votre commande

Pour Noël : avant le mercredi 19 décembre 2018

Pour Nouvel an : avant le lundi 24 décembre 2018

Pour les commandes uniquement dans le magasin et avec acompte

Le magasin sera fermé :

Le lundi 24 décembre à **16 h.**

Le mardi 25 décembre

Le lundi 31 décembre à **16 h.**

Le mardi 1 janvier 2019 & mercredi 2 janvier 2019

Toute l'équipe « Roland » vous souhaite

à vous et à votre famille

de merveilleuses fêtes de fin d'année !!!

Folder des fêtes décembre 2018



Boucherie - Traiteur
Roland

Chaussée de Roodebeek 248
1200 Woluwe-Saint-Lambert

Tél: 02 762 00 88
Fax: 02 770 07 84

traiteur-roland@skynet.be



Apéritif

*Mini croquette de crevettes	1.20€/pc
*Mini croquette de fromage	0.95€/pc
*Ailes de poulet caramélisées	0.40€/pc
*Zakouski	1.50€/pc
*Rouleau de saumon au fromage de chèvre	1.30€/pc
*Mini cassolette de noix de St Jacques	3.50€/pc
*Mini cassolette gratin de poisson	3.50 €/pc

Entrées froides

*Assiette de Foie gras d'oie avec gelée porto.(50gr/tr.)	9.5€/assiette
*Assiette de chasse (3 différents pâtés de gibier avec leurs confits)	8.00 €/assiette
*Assiette garnie de carpaccio de bœuf	8.00€/assiette
*Assiette carpaccio de biche & copeaux de foie gras	10.00 €/assiette
* ½ Homard garnit	27.5€/½ homard
*Assiette de saumon fumé	9.5 €/assiette
*Cocktail de fruits de mer (crabe, saumon, langoustine sauce cocktail)	8.5€/la coupe

Entrées chaudes

*Croquette de fromage	2.00€/1 pc
*Croquette de crevettes	4.00/1pc
*Croquette de gibier	3.00€/pc
*Cassolette de ris de veau (sauce crème, cognac & champignons sauvages)	12.00€/pp
*Cassolette de scampis du chef (tomaté, basilic)	11.50€/pp
*Cassolette de gratin de Saint-Jacques	10.00€/pc
*Cassolette de poissons (saumon, cabillaud, crevettes roses aux petits légumes)	10.00 €/pc
*Filets de soles sauce aux crevettes (2 filets/pp.)	11.50€/pp

Potages

*Bisque de homard	7.50€/l
*Crème d'asperges	5.50€/l
*Crème de champignons des bois	5.50€/l
*Crème de potirons	5.50€/l
*Velouté de tomates	5.50€/l
*Potage Florentine	5.50€/l

Plats principaux à réchauffer

Viandes :

*Cailles farcies sauce au muscat (2 pc/pp)	12.50€/pp
*Filet de dinde farci (pommes, figues & marrons) sauce aux airelles	10.50€/pp
*Filet de pintadeau sauce fine champagne	13.50€/pp
*Magret de canard sauce aux champignons des bois	13.50€/pp
*Médallions de pata-negra marinés aux truffes sauce Périgourdine (foie gras)	16.50€/pp
*Noisette de biche sauce St Hubert	21.50€/pp
*1/2 pintadeau farci sauce archiduc	12.50€/pp
*Coquelet farci sauce porto & giroles :	12.50€/pp

Poissons :

*Cassolette de scampis du chef (tomate, basilic)	15.50€/PP
*Filets de soles sauce aux crevettes (4 filets/pp.)	17.50€/PP
*Cassolette du pêcheur(saumon,cabillaud & St Jacques)	15.50€/pp
*Filet de cabillaud sauce aux champignons sauvages	16.50€/pp
*Pavé de saumon avec son duo d'asperges sauce vin blanc	16.50€/pp

Plateaux (min 4 pers)

*Saumon fumé	11.50€/pp
*Fondue Steak de bœuf, veau, filet de porc, filet de volaille, assortiment de petites boulettes	9.50€/pp
*Gourmet Steak de bœuf, côte d'agneau, cordon bleu, filet de porc lardé, mini-chipolata, hamburger, tournedos de volaille et mini oiseau-sans tête	11.50€/pp
*Pierrade Assortiment de viandes de toute première qualité: bœuf, veau, volaille, agneau et mini chipolata	9.50€/pp
*Raclette Fromage de raclette suisse, viande de grison, jambon cru, jambon fumé, pancetta,...	12.50€/pp
*charcuterie Assortiment de roulade d'asperge au jambon, jambon cru et fumé, saucisson pur porc, pâté et tête pressée ou devis en fonction de vos goûts	11.00€/pp

**Foie gras d'oie -extra-
12 € les 100 gr en bloc (+/- 500 gr)
13€ les 100gr au détail.**



Légumes et accompagnement

*Légumes vapeur (carottes, brocolis et chou-fleur)	2.00€/pp
*Fagot de trio de légumes (Chicon, asperge verte et carotte)	4.5 €/pp
*Pomme airelles	12.50€/kg
*Chicons braisés	3.50€/pp
*Croquette de pommes de terre fraîche	0.25€/pc
*Purée nature	2.50€/pp
*Purée de céleri	2.50€/pp
*Gratin dauphinois	2.50€/pp
*Gratin aux truffes	4.00 €/pp
*Pommes de terre rissolées	2.50€/pp

Dinde et volailles

*Poulet farci (4 pers)	13.50€/kg
*Dinde nature	9.50€/kg
*Dinde désossée farcie maison (min 6 pers.)	15.50€/kg
*Dinde désossée farcie marrons et cognac (min 6pers)	16.50€/kg
*Farce maison (veau, crème, champignons, pistaches ,truffes et cognac)	17.50€/kg
*Chapon nature (entre 4 et 5 kg)	23€/kg
*Chapon désossé et farci	26€/kg
*Cailles	3.50€/pc
*Canard nature	12€/kg
*Canard farci	17.50€/kg
*Filet de pintadeau	34€/kg
*Pintadeau	11.50€/pc

Possibilité de commander une sauce en accompagnement de votre volaille farcie (archiduc, fine-champagne, porto...)

Gibier.

*Filet de marcassin	38.00€/kg
*Filet de biche	64.00€/kg
*Civet de biche	25.00€/kg
*Coq Faisan	16.00€/pc
*Filet de faisan	36.00€/kg
*Ramier	6.50 €/pc
*Canard sauvage (700-800gr)	13€/pc
*Râble de lièvre	36€/pc

Nous sommes également spécialiste en viande fraîche de toute première qualité (steak, ros bif, viande pour fondue, pierrade, grenadin de veau, couronne d'agneau, rumsteck d'agneau mariné...)

Nous mettons également à votre disposition la viande de porc pata-negra (mignonette ou rôti).

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