



A l'achat de
4 menus recevez
**1 BOUTEILLE
DE CAVA !**



Nous sommes également spécialiste
en **viande fraîche de toute première qualité**
(steak, rosbif, 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, ...)

Roland

BOUCHERIE-TRAITEUR

248 Chaussée de Roodebeek - Place Verheylewegen
1200 Woluwe-Saint-Lambert

**€ 45
/PP**

MENU

- Foie Gras sur son miroir de porto
Ou
- Tartare de saumon au citron vert
- Brochette de pintadeau à la mangue.
Ou
- Brochette de St Jacques sur son lit de chicons rouge
- Noisette de biche sauce grand veneur & chicons braisés
Ou
- Filet de turbo aux courgettes
*Accompagnement au choix : purée nature, purée céleri,
croquette de pommes de terre, ou gratin dauphinois*
- Gâteau crème brûlée chocolat
Ou Duo de chocolat
- Ou* Gâteau crème de marrons

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 (700-800 gr) € 13.00/pc
- Râble de lièvre € 36.00/pc

Date N° de commande

Nom

Téléphone

N° de client

Acompte €



DINDE ET VOLAILLES

- Dinde nature € 9.50/kg
- Chapon nature (entre 4 et 5 kg) € 23.00/kg
- Poulet farci (4 pers.) € 13.50/kg
- Dinde désossée farcie maison (min. 6 pers.) € 15.50/kg
- Dinde désossée farcie marrons et cognac (min. 6 pers.) € 16.50/kg
- Farce maison (haché porc et veau, crème, champignons, pistaches, truffes et cognac) € 18,95/kg
- Chapon désossé et farci € 26.00/kg
- Roulade de dinde farcie € 18.95/kg
- Roulade de veau farcie € 22.49/kg
- Caille € 3.50/pc
- Canard nature € 12.00/kg
- Canard farci € 17.50/kg
- Filet de pintadeau € 34.00/kg
- Pintadeau € 11.50/pc

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

VEUILLEZ PASSER VOTRE COMMANDE

- Pour Noël : avant le samedi 19 décembre 2020
- Pour Nouvel an : avant le jeudi 24 décembre 2020
Pour les commandes uniquement dans le magasin et avec acompte

LE MAGASIN SERA FERMÉ :

- Le jeudi 24 décembre 2020 à 16h.
- Le vendredi 25 décembre 2020
- Le jeudi 31 décembre 2020 à 16h.
- Le vendredi 1 janvier 2021, le samedi 2 et dimanche 3 janvier 2021

*Toute l'équipe "Roland"
vous souhaite à vous et à votre famille
de merveilleuses fêtes de fin d'année !!!*



TÉL. 02 762 00 88 • FAX 02 770 07 84
TRAITEUR-ROLAND@SKYNET.BE
WWW.BOUCHERIE-ROLAND.BE



Veillez
passer votre
commande pour
Noël avant le
19 déc.



Veillez
passer votre
commande pour
Nouvel an avant le
24 déc.



FOIE GRAS MAISON

€ 13.00 les 100 gr en bloc

(± 500 gr)

€ 14.00 les 100 gr au détail.



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
- Mini coquille St Jacques € 2.00/pc
- Mini quiche Méditerranéenne € 3.00/pc
(fromage de chèvre, épinards et tomates séchées)

ENTRÉES FROIDES

- Assiette de Foie gras avec gelée au porto € 9.50/assiette
(50 gr/tranche)
- Assiette de chasse € 10.00/assiette
(3 différents pâtés de gibier avec leurs confits)
- Assiette garnie de carpaccio de bœuf € 8.00/assiette
- ½ Homard garnit € 27.50/ ½ homard
- Assiette de saumon fumé € 9.50/assiette
- Cocktail de fruits de mer € 8.50/la coupe
(Crabe, saumon fumé d'Ecosse, langoustine ...)

ENTRÉES CHAUDES

- Croquette de fromage € 2.00/pc
- Croquette de crevettes € 4.00/pc
- Croquette de gibier € 3.00/pc
- Cassolette de ris de veau € 12.00/pp
(sauce crème, cognac & champignons sauvages)
- Cassolette de scampis du chef € 11.50/pp
- Cassolette de gratin de Saint-Jacques € 10.00/pc

POTAGES

- Bisque de homard € 12.00/l
- Crème de champignons des bois € 5.50/l
- Crème de potiron € 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) € 14.00/pp
- Filet de dinde farci sauce aux airelles € 13.00/pp
- Filet de pintadeau sauce fine champagne € 15.00/pp
- Magret de canard à l'orange € 13.50/pp
- Médailles de pata-negra marinés aux truffes € 16.50/pp
sauce périgourdine (foie gras)
- Filet de marcassin sauce Grand Veneur € 17.50/pp
- Noisette de biche sauce St Hubert € 21.00/pp
- 1/2 pintadeau farci sauce aux champignons des bois € 13.00/pp
- Coquelet sauce forestière € 12.50/pp
- Ragoût de biche € 11.00/pp

Poissons

- Cassolette de scampis du chef € 15.50/pp
- Filet de turbo sauce Hollandaise € 18.50/pp
- Cassolette du pêcheur € 16.00/pp
(saumon, cabillaud & St Jacques)
- Filet de cabillaud sauce aux champignons sauvages € 16.50/pp
- Pavé de saumon sauce florentine € 16.50/pp
- Choucroute de poisson € 17.50/pp
(moules, crevettes roses, cabillaud, saumon...)

LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS

- Fagot de trio de légumes € 4.50 €/pp
(Chicon, asperge verte et carotte)
- Pomme airelles € 3.00/pc
- Chicons braisés € 3.00/pp
- Croquette de pomme de terre fraîche € 0.30/pc
- Purée nature € 2.50/pp
- Purée de céleri € 2.50/pp
- Gratin dauphinois € 2.50/pp

PLATEAUX

(MIN. 4 PERS.)



- SAUMON FUMÉ € 10.00/pp
- FONDUE € 12.00/pp
Steak de bœuf, veau, filet pur de porc, filet de volaille,
assortiment de petites boulettes
- GOURMET € 14.00/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 € 10.00/pp
Assortiment de viandes de toute première qualité :
bœuf, veau, volaille, agneau et mini chipolata
- RACLETTE € 13.00/pp
Fromage de raclette Suisse, viande des Grisons,
jambon cru, jambon fumé, pancetta,...
- CHARCUTERIES € 12.00/pp
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
- SALADES ET SAUCES € 8.00/pp
taboulé, salade de pâtes, salade "light", tartare
de tomates et de courgettes, carottes râpées,
mayonnaise, cocktail et tartare