

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



MENU

**€ 45
/PP**

- Foie Gras sur son miroir de porto
Ou
- Mousse de saumon fumé
- Ballotine de pintadeau farcie ,sauce morilles & vin jaune
Ou
- Poêlée de St Jacques aux petits légumes & sauce safran
- Noisette de biche sauce St Hubert & chicons braisés
Ou
- Filet de lotte sauce vin blanc & courgettes
Accompagnement au choix : purée nature, purée céleri, croquette de pommes de terre, ou gratin dauphinois
- Gâteau mousse de café crème brûlée à l'orange
Ou Duo de chocolat
- Ou* Gâteau mousse chocolat noir, crème brûlée framboises sur son biscuit aux amandes

DINDE ET VOLAILLES

- Dinde nature € 11.90/kg
- Chapon nature (entre 4 et 5 kg) € 23.00/kg
- Caille € 3.75/pc
- Canard domestique € 14.00/kg
- Farce maison (haché porc et veau, crème, champignons, pistaches, truffes et cognac) € 18,95/kg
- Poulet farci "maison" (4 pers.) € 13.50/kg
- Dinde désossée farcie "maison" (min. 6 pers.) € 19.00/kg
- Dinde désossée farcie marrons et cognac (min. 6 pers.) € 20.50/kg
- Chapon désossé et farci "maison" € 28.00/kg
- Canard farci "maison" € 18.50/kg
- Filet de pintadeau farci € 35.00/kg
(haché porc & veau, morilles, foie gras, truffes et cognac)
- Roulade de dinde farcie € 18.95/kg
(haché porc & veau, morilles, foie gras, truffes et cognac)
- Roulade de veau farcie € 22.49/kg
(haché porc & veau, pistaches, champignons & ciboulette)
- Caille farcie € 8.00/pc
(haché porc & veau, morilles, foie gras, truffes et cognac)
- Filet de pintadeau € 35.00/kg
- Pintadeau € 12.00/pc

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

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, faisán, ramier, canard, pintadeau, lièvre, ...)

GIBIER

- Filet de marcassin € 38.00/kg
- Filet de biche € 55.00/kg
- Civet de biche € 25.00/kg
- Coq Faisan € 19.00/pc
- Filet de faisán € 38.00/kg
- Ramier € 7.00/pc
- Canard sauvage (700-800 gr) € 15.00/pc
- Râble de lièvre € 38.00/pc
- Couronne de biche € 24.95/kg

Date N° de commande

Nom

Téléphone

N° de client

Acompte €



VEUILLEZ PASSER VOTRE COMMANDE

- Pour Noël : avant le dimanche 19 décembre 2021
- Pour Nouvel an : avant le vendredi 24 décembre 2021
Pour les commandes uniquement dans le magasin et avec acompte

LE MAGASIN SERA FERMÉ

- Le vendredi 24 décembre 2021 à 16h.
- Le samedi 25 décembre 2021
- Le vendredi 31 décembre 2021 à 16h.
- Le samedi 1 janvier 2022 et le dimanche 2 janvier 2022

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



**248 CHAUSSÉE DE ROODEBEEK - PLACE VERHEYLEWEGEN
1200 WOLUWE-SAINT-LAMBERT
Tél. 02 762 00 88 • Fax 02 770 07 84
traiteur-roland@skynet.be**

www.boucherie-roland.be





FOIE GRAS D'OIE "EXTRA"

€ 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
- Plateau apéro € 19,50/6 pers.
(chasseur, cubes fromage, cubes de salami, olives, saltufo, mini-tomates avec moutarde et sauce tartare)

ENTRÉES FROIDES

- Assiette de Foie gras avec gelée au porto (50 gr/tranche) € 9.50/assiette
- Assiette de chasse € 9.00/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
- Cassolette de ris de veau € 12.00/pp
(sauce vin jaune & morilles)
- Cassolette de scampis du chef (tomate, basilic) € 11.50/pp
- Cassolette de gratin de Saint-Jacques € 10.00/pc
(sauce vin blanc et crevettes grises)

POTAGES

- Bisque de homard € 7.50/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) € 13.00/pp
- Filet de dinde farci sauce archiduc € 11.00/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 sauce Tartufata € 16.50/pp
- Filet de marcassin sauce Grand Veneur € 17.50/pp
- Noisette de biche sauce St Hubert € 21.00/pp
- ½ 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 (tomate, basilic) € 15.50/pp
- Filet de bar sauce Hollandaise € 18.50/pp
- Cassolette du pêcheur € 16.00/pp
(saumon, cabillaud, St Jacques & sauce safran)
- Filet de cabillaud sauce aux champignons sauvages € 16.50/pp
- Pavé de saumon sauce florentine € 16.50/pp

LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS

- Fagot de trio de légumes € 4.50 €/pp
(Chicon, asperge verte et carotte)
- Pomme aïrelles € 13.50/kg
- 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

- **SAUMON FUMÉ** (MIN. 4 PERS.) € 10.00/pp
- **FONDUE** (MIN. 4 PERS.) € 10.00/pp
Steak de bœuf, veau, filet pur de porc, filet de volaille, assortiment de petites boulettes
- **GOURMET** (MIN. 6 PERS.) € 12.00/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** (MIN. 4 PERS.) € 10.00/pp
Assortiment de viandes de toute première qualité : bœuf, veau, volaille, agneau et mini chipolata
- **RACLETTE** (MIN. 4 PERS.) € 13.00/pp
Fromage de raclette Suisse, viande de grison, jambon cru, jambon fumé, pancetta,...
*Charcuterie € 11/pp ou devis en fonction de vos goûts
- **CHARCUTERIES** (MIN. 4 PERS.) € 12.00/pp
Assortiment de roulade d'asperge au jambon, jambon cru et fumé, saucisson pur porc, pâte et tête pressée....
- **SALADES, ACCOMPAGNEMENTS** € 4.00/pp
(plateau pour 4 pers.)
Taboulé, salade de pâtes, salade "light", tartare de courgettes et tomates, carottes râpées, mayonnaise, cocktail et tartare

Veillez passer votre commande pour Noël avant le **19 décembre**



Veillez passer votre commande pour Nouvel an avant le **24 décembre**