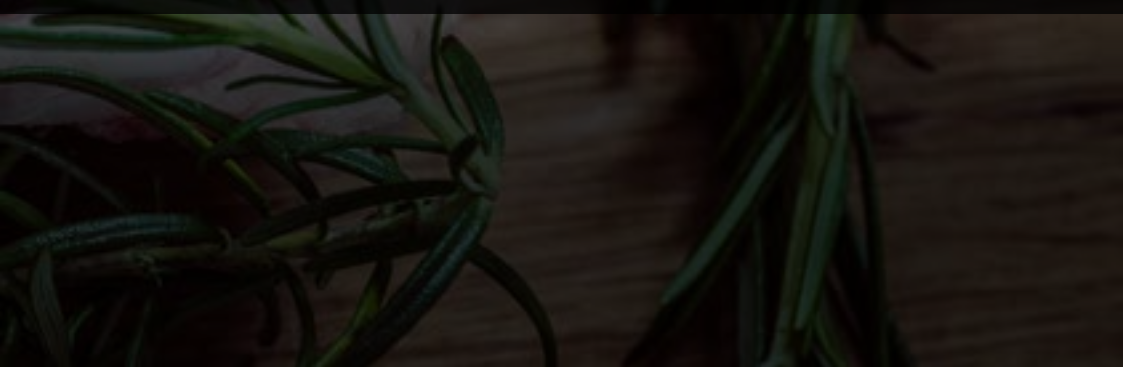




Menu

LA CAMPAGNARDE



NOS BUFFETS FROIDS

(min. 10 pers. et commandé au moins 1 semaine à l'avance)

Buffet Breughel : 17.50€/pers

Rôti cuit	Carottes râpées
Lard braisé	Céleri rave
Tête pressée	Boudin noir
Jambon fumé	Oignons, cornichons
Jambon à l'os	Moutarde
Pâté Grand-Mère	Mayonnaise
Saucisse fumée	Sce rémoulade
Pain de viande	Vinaigrette
Œuf farci	Pain à l'ancienne
Pomme de terre persillées	Tomates
Salade de chou	

Buffet Italien : 19.50€/pers

Avocat aux crevettes	Haricots blancs
Carpaccio de saumon	Tomates
Jambon de Parme et melon	Pommes de terre au basilic
Pancetta	Aubergines au parmesan
Porchetta	Olives
Jambon à l'os	Roquette
Salami Magnifico	Poivrons grillés
Pilon de Poulet	Ciabatta et beurre
Tomate-mozzarella	
Œuf mimosa	
Pennes au pesto	
Salade de pâtes	

Buffet Tradition : 21.00€/pers

Saumon belle vue

Tomate crevettes (grises)

Pêches au thon

Filet de hareng

Citron

1 sandwich

Jambon melon

Cornet Argenteuil

Rôti cuit

Rosbif cuit

Pâté maison

Salami

Cuisse de poulet

Œuf mimosa

Pommes de terre persillées

Pâtes préparées

Haricots princesses

Tomates

Macédoine de légumes

Carottes râpées

Chou-fleur

Mayonnaise, vinaigrette,

Coktail

Buffet de fêtes : 29€/pers

Saumon belle vue

Elbot fumé

Saumon fumé

Filet de truite

Ananas au crabe

Langoustine

Tomate crevettes (grises)

Tartare de saumon

Citron

Jambon melon

Cornet Argenteuil

Rôti cuit

Carpaccio de boeuf

Salami

Cuisse de poulet

Œuf mimosa

Pommes de terre persillées

Pâtes préparées

Haricots princesses

Tomates

Macédoine de légumes

Carottes râpées

Chou-fleur

Mayonnaise, vinaigrette,

Coktail

1 sandwich

Buffet Prestige : 34€/pers

Saumon belle vue
Tomates crevettes (grises)
Coktail de fruits de mer
Elbot fumé
Saumon fumé
Filet de truite fumé
Terrine de poisson
Tartare de saumon
Citron
Œuf mimosa
Brioche de foie gras
Salami
Pâté en croûte

Rosbif cuit
Jambon melon
Cornet Argenteuil
Aspic de dinde
Pommes de terre persillées
Pâtes préparées
Haricots princesses
Tomates
Macédoine de légumes
Carottes râpées
Chou-fleur
Mayonnaise, vinaigrette,
Coktail
1 sandwich

Buffet Délicatesses : 45€/pers

Demi-homard
Saumon fumé
Elbot fumé
Carpaccio de saumon
Terrine de poisson
Fruits de mer
Rillettes de poisson
Citron
Pâté en croûte
Œuf mimosa
Jambon séché 12 mois
Magret de canard fumé
Brioche de foie gras

Caille rôtie
Carpaccio de boeuf
Filet de porc à la moutarde
Pommes de terre persillées
Pâtes préparées
Haricots princesses
Tomates
Macédoine de légumes
Carottes râpées
Chou-fleur
Mayonnaise, vinaigrette,
Coktail
1 sandwich

NOS BARBECUES

Prix en €/pers

	< 40p	>40p
1. Brochette de porc, saucisse, lard (350g)	5.20	4.70
2. Brochette de porc, saucisse, lard, merguez (420g)	5.80	5.30
3. Brochette de dinde, saucisse, lard, merguez (420g)	6.00	5.50
4. Pilon, saucisse, bacon grillé, lard (400g)	6.40	5.90
5. Pavé de boeuf, saucisse, merguez, lard (420g)	7.50	7.00
6. Pavé de boeuf, cote d'agneau, saucisse, brochette de dinde (450g)	8.70	8.20
7. Entrecôte, saucisse (400g)	9.20	8.70
8. Buffet de crudités, pommes de terre et sauces * toute autre combinaison possible sur demande service et matériel de cuisson	4.70	4.20

(40 à 100 personnes) 3.50

(+ de 100 personnes) 2.50

* salade, haricots, tomates, chou-fleur, macédoine de légumes, carottes râpées, pâtes, riz, pommes de terre rémoulade, sauce mayonnaise, vinaigrette, ketchup
(possibilité d'autres accompagnements sur demande)

NOS MENUS

Prix en €/pers

(Ces menus ne sont que des suggestions. Possibilité d'autres plats sur demande)

Entrées froides :

Assiette campagnarde	7.00 €
Terrine de pâtés maison et confits	7.00 €
Jambon Ganda et melon	7.50 €
Assiette nordique	9.80 €
Darne de saumon en belle vue et ses garnitures	9.50 €
Pâtés de gibier et ses confits (en saison)	8.50 €
Tomates aux crevettes grises et garniture	9.50 €
Assiette Périgourdine (Magret de canard fumé, Foie gras, ...)	13.50 €

Potages :

Velouté d'asperges	2.20 €
Crème de potiron	2.20 €
Crème de tomates	2.20 €
Bisque de homard	2.70 €

Entrées chaudes :

Bouchée à la reine	5.50 €
Croquette de ris de veau (2pc)	6.00 €
Coquille saint Jacques maison	8.00 €
Caille farcie aux raisins Muscadet	9.50 €

Plats consistants :

Rôti de dindonneau aux cerises	9.50 €
Demi-pintadeau sauce aux fruits	9.70 €
Blanquette de veau aux petits légumes	9.80 €
Rôti de porc archiduc	9.00 €
Rôti de porc dijonnaise, sauce miel moutarde	9.50 €
Rôti Orloff ou ardennais sauce champignons	9.50 €
Jambon à l'os sauce au miel	9.50 €

Rôti de boeuf au poivre vert	12.50 €
Choucroute garnie, purée (francfort, lard braisé, saucisse polonaise, kassler sans os)	10.50 €
Boeuf bourguignon	10.50 €
Cochon de lait (min. 40 pers)	10.80 €

Légumes et pommes de terre compris (à choisir),
une sorte de légumes, une sorte de pommes de terre

- buffet de crudités (supplément 2.00 €)

- Haricots chauds

- Légumes primeurs

- Pêches ou poires

- Chicons braisés, ...

Pommes de terre persillée,
gratin dauphinois,
croquettes (si friteuse disponible),
pommes de terre en chemise,
pommes de terre farcies

Service (sous forme de buffet) comprenant matériel pour tenir chaud (mini-
mum 40 personnes)

(40 à 100 personnes) 3.50 €/pers/plat

(+ de 100 personnes) 2.50 €/pers/plat

*Autres possibilités sur demande. Il est également possible de combiner
une entrée froide sous forme de buffet avec des plats chauds.*

MAIS AUSSI

- Rôti ardennais (salé, fumé)	12.00 €/Kg
- Orloff (jambon et fromage)	12.00 €/Kg
- Hawaïen (Orloff et ananas)	12.00 €/Kg
- Norvégien (abricots et pruneaux)	12.00 €/Kg
- Plateau raclette (fromage et charcuterie)	7.00 €/pers
- Plateau fondue, gourmet, pierrade (assortiment de viandes fraîches)	7.00 €/pers

- Assortiment raclette - pierrade 9.50 €/pers
- Fondue bourguignonne (boeuf extra tendre) 26.00 €/Kg
- Assortiment de crudité, pommes de terre, féculents pour pierrade, fondue, etc. ... 5.00 €/pers

Nos pains "surprises" (6 à 8 personnes) :

- Charcuteries, américain et poissons 30.00 €/pc
- Idem avec elbot et saumon fumé 32.00 €/pc

(également sandwiches, mini-sandwichs garnis entiers ou en demis)

Produits artisanaux de fabrication maison
 Animaux achetés directement chez l'éleveur
 pour une garantie d'origine
 Service traiteur chaud et froid

Prix sous réserve de modifications suivant le marché

P.S.: en cas de service, une majoration de 6% sera demandé sur le prix total en raison de la différence du taux de TVA applicable sur des prestations.

Un acompte de 30% confirmera toute commande

Location de vaisselle possible

N'hésitez pas à nous demander des renseignements sur nos propositions. Nous nous ferons un plaisir de vous informer. Afin de répondre au mieux à vos commandes, nous vous demandons de réserver au moins 1 semaine à l'avance



Rue d Audenarde 3, 7890 Ellezelles
www.boucherie-lacampagnarde.be
stephane@boucherie-lacampagnarde.be
 Tel. :068/54 20 25