

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR
DE CLERCQ

16 rue Saint Martin - 7500 TOURNAI - Tél. 069/22 43 84

Menu Fêtes

NOËL 2024 · NOUVEL AN 2025

LA BOUCHERIE SERA OUVERTE

le mardi 24 de 7h30 à 17h et le 31 décembre de 7h30 à 17h

Sur demande, possibilité de reprendre votre commande
le mercredi 25 décembre entre 10h et 11h.

Fermé le jeudi 26 décembre mais prise de commande au 0477/709137

DATE LIMITE DE COMMANDE

19 décembre pour Noël et 26 décembre pour Nouvel An

Un acompte vous sera demandé lors de la réservation.
Passé ces dates, les commandes ne pourront être modifiées.



Les mises en bouche

Verrines 5 sortes (melon, jambon, saumon, crevettes grises, rillettes).....	9,00€/les 5	<input type="checkbox"/>
Gaufres salés (saumon fumé, tomate parmesan, crème fromagère)	14€/les 9	<input type="checkbox"/>
Plateau de 24 toasts prestige	24€/pièce	<input type="checkbox"/>
Plateau découverte (mélange froid 20 pièces)	28€/pièce	<input type="checkbox"/>
Bruschetta	10€/6 pièces	<input type="checkbox"/>
Plateau de 15 toasts chauds grand modèle	15€/pièce	<input type="checkbox"/>
Assortiment de quiches et pizzas 16 pièces	17€/pièce	<input type="checkbox"/>
Assortiment de 22 dégustations chaudes	22€/pièce	<input type="checkbox"/>

Les entrées froides

Le médaillon de saumon et sa garniture.....	8,70€/pièce	<input type="checkbox"/>
L'assiette gourmande Cavaillon de parme, magret fumé, terrine de saison, foie gras fin et accompagnements	9,30€/pièce	<input type="checkbox"/>
Assiette terre et mer Foie gras, Parme au melon, ½ tomate langoustines, opéra saumon et accompagnements	9,90€/pièce	<input type="checkbox"/>
Assiette de la mer Saumon fumé, saumon cuit, tartare de Saint-Jacques et 1/2 œuf aux crevettes grises et accompagnements	9,90€/pièce	<input type="checkbox"/>
Saumon fumé et asperges vertes	9,60€/pièce	<input type="checkbox"/>
Carpaccio de bœuf et sa compagne	9,80€/pièce	<input type="checkbox"/>
Assiette Foie gras de canard	9,80€/pièce	<input type="checkbox"/>
Assiette Foie gras d'oie	10,50€/pièce	<input type="checkbox"/>

Les entrées chaudes

Croustillant aux ris de veau	7,50€/pièce	<input type="checkbox"/>
Cassolette duo de poulet et scampis aux cèpes	6,80€/pièce	<input type="checkbox"/>

Trilogie de feuilletés (ris de veau, volaille et poissons)	7,10€/pièce	<input type="checkbox"/>
Marmiton de poissons	6,50€/pièce	<input type="checkbox"/>
Coquille Saint-Jacques	7,20€/pièce	<input type="checkbox"/>
Assiette de 12 escargots	8€/pièce	<input type="checkbox"/>
1/2 homard à l'Ostendaise	18,50€/pièce	<input type="checkbox"/>
Corolle de sole et saumon en waterzoï	7,50€/pièce	<input type="checkbox"/>

Les accompagnements

Croquette fraîche	0,38€/pièce	<input type="checkbox"/>
Fondu au fromage	1,20€/pièce	<input type="checkbox"/>
Gratin dauphinois	9,95€/kg	<input type="checkbox"/>
Foie gras de canard 100% morceaux	92,60€/kg	<input type="checkbox"/>
Foie gras d'oie 100% morceaux	112,80€/kg	<input type="checkbox"/>
Mousse de foie de canard	29,95€/kg	<input type="checkbox"/>
Saumon fumé maison	57€/kg	<input type="checkbox"/>

Les potages

Crème de Noël potimarrons, saumon fumée et marrons	5,95€/litre	<input type="checkbox"/>
Crème de duo d'asperges	4,50€/litre	<input type="checkbox"/>
Bisque de Homard	9,95€/litre	<input type="checkbox"/>

Les volailles et gibiers

Caille farcie désossée	9,45€/pièce	<input type="checkbox"/>
Caille farcie désossée aux ris de veau ou foie gras	9,95€/pièce	<input type="checkbox"/>
Dinde farcie (6 à 20 pers./pièce)	22,95€/kg	<input type="checkbox"/>
Pintadeau farci (4 à 7 pers./pièce)	25,90€/kg	<input type="checkbox"/>
Cuisse de dinde farcie (2 à 8 pers./pièce)	22,90€/kg	<input type="checkbox"/>
Possibilité de poulet, chapon ou tout autres gibiers	prix du marché	<input type="checkbox"/>

Les plats à réchauffer

Dinde farcie, 1/2 pêche aux airelles et 1/2 tomate ardéchoise.....	12,00€/pièce	<input type="checkbox"/>
Mignon de veau chicon à la flamande et légumes festifs.....	13,80€/pièce	<input type="checkbox"/>
Suprême de pintade farci gratiné de choux-fleur brocolis sur poêlé de légumes oubliés.....	15,90€/pièce	<input type="checkbox"/>
Caille farcie au ris de veau ou foie gras pomme airelles et son fagots haricots vert.....	15,50€/pièce	<input type="checkbox"/>
Ballotine de saumon et saint Jacques à l'Ostendaise tatin de courges et châtaignes	13,00€/pièce	<input type="checkbox"/>
Filet de biche chicon braisé et son flan de courges.....	16,95€/pièce	<input type="checkbox"/>

Les plats à réchauffer sont servis avec (au choix) :

<input type="checkbox"/>	Pommes croquette fraîche (4),
<input type="checkbox"/>	Pommes Anna, +1,20€/ pers.
<input type="checkbox"/>	Gratiné de pomme de terre

Les fromages

Assiette de 3 sortes 1 sandwich et crudités	6,20€/assiette	<input type="checkbox"/>
Assiette de 5 sortes 2 sandwiches et crudités	7,90€/assiette	<input type="checkbox"/>
Plateau de fromages suivant votre budget et nombre de personnes		<input type="checkbox"/>

Les desserts de la pâtisserie

La buchette Noël ou le cœur Nouvel An	3,40€/pièce	<input type="checkbox"/>
Buche ou cœur de l'An 4 à 10 personnes.....	3,40 €/pers.	<input type="checkbox"/>
Croquant 3 chocolats	3,20€/pers.	<input type="checkbox"/>
Bavarois pomme caramel	3,20€/pers.	<input type="checkbox"/>

Les buffets

Buffet Gourmand, Buffet Gastronomique, Buffet Prestige sont décrit sur le site.

EGALEMENT DISPONIBLE :

Plateau gourmet, teppanyaki, fondue, raclette, gourmet de fêtes, charcuterie sur commande.
Viande fraîche : rôti de veau, dinde, rôti de porc, rosbeef, agneau...
Boudin noir et boudin blanc de Noël, canard, foie gras, boudin cocktail blanc.

Large assortiment de vins blanc, rosé ou rouge. Champagne, cava.

Toutes les préparations sont confectionnées par nos soins en notre maison.

Afin de nous faciliter la préparation des commandes, nous vous prions de compléter ce formulaire. Un numéro vous sera remis, celui-ci vous sera demandé pour l'enlèvement de votre commande. **Ne l'oubliez pas !**

Nom :

Rue / Ville :

Téléphone :

Date d'enlèvement :

En cas d'une forte hausse d'un marché, les prix peuvent varier.
Prix TVA comprise. Frais de livraison : 2€ moins de 5 km, plus se renseigner.

MENU DE FÊTE 1 * 27,50€ par pers.

2 toasts chauds et 3 froids
Crème d'asperges
Trilogie de feuilletés
Dinde farcie pdt au choix
Bavarois

MENU DE FÊTE 2 * 36,00€ par pers.

3 toasts chauds et 2 froids
Duo d'asperges
Coquille saint Jacques
Suprême de pintade ou caille farcie pdt
Assiette 3 fromages
Bûche pour Noël ou Cœur pour l'An

MENU DE FÊTE 3 * 42,50€ par pers.

5 mélanges de mises en bouche
Crème de Noël
Foie gras
Mignon de veau ou filet de biche
Assiette 5 fromages
Bûche/ cœur ou croquant 3 chocolats

MENU VÉGÉTARIEN * 24,20€ par pers.

2 toasts froids et 2 bruschetta
Assiette curry végétale et flan butternuts
Gratin dauphinois, tatin arlésien et burger de choux-fleurs et fromage
Bûche pour Noël ou Cœur pour l'An

MENU ENFANT * 17,00€ par enfant

2 pizzas + 1 paquet chips * 1 fondue pré frit
Escalope volaille st germain et rösti en étoile
Feuillantine royal

L'ensemble du personnel vous souhaite de *joyeuses fêtes de Noël*
et vous présente leurs *meilleurs vœux* pour l'année 2025