

Menu de FÊTE 1 * 29,90€ par pers.

2 toasts chauds et 3 froids
Duo d'asperges
Cassiolette duo
Dinde farcie, pomme de terre au choix
Bavarois poires

MENU DE FÊTE 2 * 42,80€ par pers.

3 toasts chauds et 2 froids
Duo d'asperges
Coquilles saint Jacques
Suprême de pintade ou filet de veau
Assiette 3 fromages
Bûche de Noël ou Cœur pour l'An

MENU DE FÊTE 3 * 44,50€ par pers.

5 mélanges de mises en bouche
Crème de Noël
Foie gras
Bœuf Wellington ou filet de biche
Assiette 5 fromages
Bûche de Noël, Cœur pour l'An ou le chocolatier

MENU VÉGÉTARIEN * 24,20€ par pers.

2 toasts froids et 3 chauds
Bruschetta mozzarella, tomates cerises et basilic
Gratin dauphinois, tatin arlésien et burger de choux-fleurs et fromage
Bûche de 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 **2026**



BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

DE CLERCQ

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

Menu Fêtes

NOËL 2025 • NOUVEL AN 2026

LA BOUCHERIE SERA OUVERTE

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

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

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	☐
Le trio Bruxellois (gaufres saumon, jambon, crème fromagère)	10€/les 6	☐
Plateau de 24 toasts prestige	24€	☐
Plateau découverte (mélange froid 20 pièces)	28€	☐
Tapas sur pain foccacia.....	15€/8 pièces	☐
5 Feuilletés poulet et 5 feuilleté feta .	10€	☐
Plateau de 15 toasts grand modèle	15€	☐
Assortiment de quiches et pizzas 16 pièces	12€	☐
Assortiment de 22 dégustations chaudes	22€	☐

Les entrées froides

L'assiette gourmande Cavaillon de parme, magret fumé, terrine de saison, foie gras fin et accompagnements	9,80€/pièce	☐
Carpaccio de bœuf et sa compagne	9,90€/pièce	☐
Assiette Foie gras de canard ...	9,80€/pièce	☐
Assiette Foie gras d'oie	11,80€/pièce	☐
Le médaillon de saumon et sa garniture.....	9,50€/pièce	☐
Saumon fumée et asperges vertes	9,60€/pièce	☐
Assiette terre et mer Foie gras, Parme au melon, ½ tomate langoustines, opéra saumon et accompagnements	9,90€/pièce	☐
Assiette de la mer Saumon fumé, saumon cuit, tartare de Saint-Jacques et 1/2 œuf aux crevettes grises et accompagnements	9,90€/pièce	☐

Les entrées chaudes

Cassiolette duo de poulet et scampis aux cèpes	6,80€/pièce	☐
Croustillant aux ris de veau	7,50€/pièce	☐

Cassiolette de volaille au foie gras	9,50€/pièce	☐
Marmiton luté de poissons	6,90€/pièce	☐
Trilogie de feuilletés (ris de veau, volaille et poissons)	7,10€/pièce	☐
Corolle de sole et saumon en waterzoï.....	7,50€/pièce	☐
Coquille Saint-Jacques	8,50€/pièce	☐
Assiette de 12 escargots	8€/pièce	☐

Les accompagnements

Croquette fraîche	0,38€/pièce	☐
Fondu au fromage	1,30€/pièce	☐
Gratin dauphinois	9,95€/kg	☐
Foie gras de canard 100% morceaux	98€/kg	☐
Foie gras d'oie 100% morceaux	112,80€/kg	☐
Mousse de foie de canard	29,95€/kg	☐
Saumon fumé maison	58€/kg	☐

Les potages

Crème de Noël, potimarrons et marrons	5,95€/litre	☐
Crème de duo d'asperges	4,90€/litre	☐
Bisque de Homard	9,95€/litre	☐

Les volailles et gibiers

Caille farcie désossée	9,45€/pièce	☐
Caille farcie désossée aux ris de veau ou foie gras	10,50€/pièce	☐
Dinde farcie (6 à 20 pers./pièce)	25,95€/kg	☐
Pintadeau farci (4 à 7 pers./pièce)	27,90€/kg	☐
Cuisse de dinde farcie (2 à 8 pers./pièce)	24,90€/kg	☐
Possibilité de poulet, chapon ou tout autres gibiers	prix du marché	☐

Les plats à réchauffer

Dinde farcie, 1/2 pêche aux aïrelles et 1/2 tomate ardéchoise.....	13,00€/pièce	☐
Filet de veau chicon à la flamande et légumes festifs.....	18,80€/pièce	☐
Suprême de pintade farci gratiné de choux-fleur brocolis sur poêlé de légumes oubliés.....	15,90€/pièce	☐
Boeuf Wellington poëllé Ardéchoise et son fagots haricots vert	18,50€/pièce	☐
Trio de la mer Saumon, Cabillaud, Scampis à l'Ostondaise tatin de courges et châtaignes	14,00€/pièce	☐
Filet de biche chicon braisé et son flan de potirons	16,95€/pièce	☐

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

☐	Pommes croquette fraîche (4),
☐	Pommes Anna, +1,20€/ pers.
☐	Gratiné de pomme de terre

Les fromages

Assiette de 3 sortes 1 sandwich et crudités	7€/assiette	☐
Assiette de 5 sortes 2 sandwiches et crudités	8,50€/assiette	☐
Plateau de fromages suivant votre budget et nombre de personnes		☐

Les desserts de la pâtisserie

La buchette de Noël ou le cœur Nouvel An	4€/pièce	☐
Bûche de Noël ou Cœur de l'An 4 à 10 personnes.....	4€/pers.	☐
Croquant 3 chocolats.....	3,60€/pièce	☐
Palet sablé caramel	3,60€/pièce	☐

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, rosbif, 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.