
BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR
DE CLERCQ
16 rue Saint Martin - 7500 TOURNAI - Tél. 069/22 43 84
Menu des fêtes
Boucherie
Charcuterie
Traiteur
Noël
Nouvel An
2026 - 2027
Bonne Année 2027
Joyeuses fêtes de Noël
LA BOUCHERIE SERA OUVERTE
le jeudi 24 de 7h30 à 17h et le 31 décembre de 7h30 à 17h
Sur demande au 0477/70 91 37, possibilité de reprendre votre commande le vendredi 25 décembre, entre 10 h et 11 h.
DATE LIMITE DE COMMANDE
19 décembre pour Noël et 26 décembre pour Nouvel An
Un accompte 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)..... **9,50€/les 5**

Plateau de mini-wraps 4 sortes .. **20€/les 12**

Plateau de 24 toasts prestige ..... **24€**

Plateau de bouchées tapas à l'Italienne
8 sortes, 16 pièces ..... **28€**

Plateau découverte
(mélange froid 20 pièces) ..... **29,50€**

Bruschetta 6 pièces..... **10€**

Plateau de 15 toasts grand modèle ..... **15€**

Assortiment de quiches et pizzas
16 pièces ..... **17€**

Assortiment plateau de 22 dégustations chaudes ..... **22€**

Les entrées froides

Le médaillon de saumon en belle vue..... **9,70€/pièce**

L'assiette gourmande
Cavaillon de parme, magret fumé, terrine de saison, foie gras fin et accompagnements
..... **9,80€/pièce**

Assiette terre et mer
foie gras, parme au melon, ½ tomate langoustines, tartare 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**

Saumon fumé
et asperges vertes..... **9,80€/pièce**

Lingot mousse de canard et foie gras
accompagné de ses fruits..... **9,95€/pièce**

Assiette de foie gras de canard **9,95€/pièce**

Assiette de foie gras d'oie..... **11,80€/pièce**

Les entrées chaudes

Croustillant aux ris de veau..... **7,80€/pièce**

Cassolette de volaille
foie gras et morilles ..... **9,50€/pièce**

Trilogie de feuilletés
(ris de veau, volaille et poissons) .... **7,50€/pièce**

Marmiton de la mer
à l'homardine ..... **6,50€/pièce**

Coquille Saint-Jacques..... **8,70€/pièce**

Darne de saumon farci aux Saint-Jacques, truffes sauce safran..... **12,50€/pièce**

Assiette de 12 escargots..... **8,20€/pièce**

Les accompagnements

Croquette fraîche ..... **0,38€/pièce**

Fondue au fromage ..... **1,30€/pièce**

Gratin dauphinois ..... **9,95€/kg**

Gratin dauphinois à la truffe ..... **15,95€/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 des fêtes (potimarrons, saumon fumé 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 ris de veau ou foie gras désossée ..... **10,50€/pièce**

Dinde farcie
(6 à 20 pers./pièce) ..... **26,95€/kg**

Pintadeau farci
(4 à 7 pers. /pièce) ..... **27,90€/kg**

Cuisse de dinde farcie
(2 à 8 pers. /pièce) ..... **24,95€/kg**

Possibilité de poulet, châpon où tout autre gibier ..... **prix du marché**

*Caution de 5€ par assiette ou ramequin, 15€ pour les assiettes à escargots.

Les plats à réchauffer

Dinde farcie, ½ pomme aux airelles et ½ tomate ardéchoise ..... **13,40€/pièce** ☐

Filet pur de boeuf, chicon à la flamande et légumes festifs..... **18,80€/pièce** ☐

Suprême de pintade farci, gratiné de choux-fleur et brocolis sur une poêlée de légumes oubliés.. **15,90€/pièce** ☐

Parmentier de canard, poêlée hivernale et son fagot de haricots verts..... **15,50€/pièce** ☐

Brochette de saumon et Saint-Jacques à l'Ostandaise, tatin de courges et poêlée ardéchoise ..... **14,00€/pièce** ☐

Filet de biche, chicon braisé et son flan de courges ..... **17,95€/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 ..... **7,10€/assiette** ☐

Assiette de 5 sortes
2 sandwichs et crudités ..... **8,80€/assiette** ☐

Plateau de fromages
suivant votre budget et nombre de personnes ..... ☐

Les desserts de la pâtisserie

La buchette de Noël ou le Coeur de l'An..... **4,10€/pièce** ☐

Bûche de Noël ou Cœur de l'An
4 à 10 personnes..... **4,10€/pers.** ☐

Tourbillon chocolat-spéculoos
..... **3,80€/pièce** ☐

Les buffets

Buffet Gourmand, Buffet Gastronome, 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 variés.
Prix TVA comprise. Frais de livraison : 2€ moins de 5 km, plus se renseigner.



MENU DE FÊTE 1 * 29,80€ par pers.

2 toasts chauds et 3 toasts froids
Crème d'asperges
Trilogie de feuilletés ou marmiton de la mer
Dinde farcie pomme de terre au choix
Tourbillon chocolat-spéculoos

MENU DE FÊTE 2 * 38,50€ par pers.

3 toasts chauds et 2 toasts froids
Duo d'asperges
Coquilles Saint-Jacques
Parmentier de canard ou suprême de pintade
pomme de terre au choix
Assiette 3 fromages
Bûche de Noël ou Cœur de l'An

MENU DE FÊTE 3 * 47,90€ par pers.

Mélanges de 5 mises en bouche
Crème des fêtes
Foie gras
Filet pur de bœuf ou filet de biche
Assiette 5 fromages
Bûche/Coeur ou Tourbillon chocolat-spéculoos

MENU VÉGÉTARIEN * 24,20€ par pers.

2 bouchées focaccia et 2 bruschettas
Assiette de curry végétal et flan de butternuts
Ravioles forestières
Bûche de Noël ou Cœur de l'An

MENU ENFANT * 19,20€ par enfant

2 pizzas maison + 1 paquet chips
1 fondue préfrit
Escalope volaille Saint-Germain et rösti en étoile
Bûche de Noël ou Coeur de l'An

Venez découvrir en janvier 2027 les GALETTES des ROIS SALÉES pour 6 ou 8 personnes

L'ensemble du personnel vous souhaite
de joyeuses fêtes de Noël et vous présente
leurs meilleurs vœux pour l'année 2027