

DINDE ET VOLAILLES**

* Dinde nature	13,50 €/kg
* Chapon nature (entre 4 et 5 kg)	26.50 €/kg
* Caille	4.90 €/pc
* Canard nature	19.90 €/kg
* Farce maison <i>haché porc & veau, crème, champignons, pistaches, truffes et cognac</i>	21.00 €/kg
* Poulet farci (4 pers)	15.00 €/kg
* Dinde désossée farcie « Maison » <i>min. 6 pers.</i>	19.00 €/kg
* Dinde désossée farcie « Marrons et cognac » <i>min 6 pers.</i>	20.50 €/kg
* Chapon désossé et farci	30.00 €/kg
* Caille farcie	10.00 €/pc
* Filet de pintadeau	46.80 €/kg
* Pintadeau	16.00 €/pc
* Magret de canard	38.90 €/kg

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

GIBIER**

* Filet de marcassin	53.90 €/kg
* Filet de biche	69.90 €/kg
* Civet de biche	31.90 €/kg
* Coq Faisan	20.00 €/pc
* Filet de faisan	39.90 €/kg
* Ramier	11.00 €/pc
* Canard sauvage (700-800gr)	17.00 €/pc
* Râble de lièvre	38.00 €/pc

Foie gras de canard « MAISON »
15.00 € les 100 gr en bloc (+/- 500 gr)
17.00 € les 100gr au détail.

**Prix sous réserve de modification du marché

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, faisan, ramier, canard, pintadeau, lièvre, ...)

Veuillez passer votre commande

Pour Noël: avant le mardi 17 décembre 2024

Pour Nouvel an: avant le mardi 24 décembre 2024

Pour les commandes uniquement dans le magasin et avec acompte

La boucherie sera ouverte les lundis 23 et 30/12/24 jusqu'à 14h

Le magasin sera fermé:

- Le mardi 24 décembre à 16 h.
- Le mercredi 25 décembre
- Le mardi 31 décembre à 16 h.
- Le mercredi 1 janvier 2025, le jeudi 2 janvier 2025

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

Boucherie - Traiteur
Roland
Woluwe

Folder des fêtes

Chaussée de Roodebeek 248
1200 Woluwe-Saint-Lambert

Tél: 02 762 00-88

traiteur-roland@skynet.be

APÉRITIF

* Ailes de poulet caramélisées	0.60 €/pc
* Zakouski	1.50 €/pc
* Saltufo	5.00 €/pc
* *Mini feuilleté au saumon fumé	2.00 €/pc
* Plateau apéro <i>Chasseur, cubes de fromage, cubes de salami, olives, saltufo, mini tomates avec sauce moutarde et tartare</i>	24.00 €/6 pers
* Mini coquille Saint Jacques	2.00 €/pc
* Scampis frit tempura	1.50€/pc

ENTRÉES FROIDES

* Assiette de Foie gras d'oie avec gelée au porto (50gr/tr.)	12.90 €/assiette
* Assiette de chasse <i>3 différents pâtés de gibier avec leurs confits</i>	11.00 €/assiette
* Assiette garnie de carpaccio de bœuf	9.00 €/assiette
* ½ Homard garnit	27.50 €/ ½ homard
* Assiette de saumon fumé	9.50 €/assiette
* Cocktail de fruits de mer <i>Crabe, saumon fumé, langoustine ...</i>	10.00 €/la coupe

ENTRÉES CHAUDES

* Croquette de fromage	2.50 €/1 pc
* Croquette de crevettes	6.50 €/1pc
* Cassolette de scampis du chef <i>tomaté, crème & basilic</i>	12.00 €/pp
* Poêlée de Saint-Jacques à l'Ostendaise	13.00 €/pc

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)	16.00 €/pp
* Filet de dinde farci sauce archiduc	13,00 €/pp
* Filet de pintadeau sauce fine champagne	16.00 €/pp
* Magret de canard sauce porto	17.50 €/pp
* Médallions de pata-negra marinés aux truffes sauce champignons des bois	16.50 €/pp
* Filet de Marcassin sauce Grand Veneur	17.50 €/pp
* Noisette de biche sauce St Hubert	21.00 €/pp
* Ragoût de cerf	11.00 €/pp

Poissons

* Cassolette de scampis du chef <i>tomate, crème & basilic</i>	17.50 €/pp
* Suprême de cabillaud aux crevettes et poireaux	17.00 €/pp
* Ravioles de crabe sauce homardine (6 pc)	17.00 €/pp
* Cassolette du pêcheur (saumon, bar & St Jacques)	18.00 €/pp
* Pavé de saumon florentine	15.00 €/pp

LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENT

* Fagot de trio de légumes <i>Chicon, asperge verte et jeune carotte</i>	4.50 €/pp
* Pommes aïrelles	15.00 €/kg
* Chicons braisés	3.00 €/pp
* Croquette de pommes de terre fraîche	0.35 €/pc
* Purée nature	2.50 €/pp
* Purée céleri	2.50 €/pp
* Gratin dauphinois	2.50€/pp

PLATEAUX (min 4 pers)

* Saumon fumé 200 gr/pers	13.00 €/pp
* Fondue <i>Steak de bœuf, veau, filet pur de porc, filet de volaille, assortiment de petites boulettes</i>	13.00 €/pp
* Gourmet <i>Steak de bœuf, côte d'agneau, cordon bleu, filet de porc lardé, mini-chipolata, hamburger, tournedos de volaille et mini oiseau sans tête</i>	14.00 €/pp
* Pierrade <i>Assortiment de viandes de toute première qualité: bœuf, veau, volaille, agneau et mini chipolata</i>	14.00 €/pp
* Raclette <i>Fromage de raclette suisse, viande de grison, jambon cru, jambon fumé, bacon,...</i>	16.00 €/pp
* Charcuteries (min.4 pers.) <i>Assortiment de roulade d'asperge au jambon, jambon cru et fumé, saucisson pur porc, pâté et tête pressée</i>	14.00 €/pp
* Salades & accompagnements <i>Plateau pour 4 pers. Taboulé, salade de pâtes, salade « light », tartare de courgettes & tomates, carottes râpées, mayonnaise, cocktail & tartare.</i>	16.00 €/4 pers

MENU

55.00 €/pp

Foie Gras « Maison » avec ses confits
Ou

Terrine de poisson tricolore

★◆★

Ballotine de volaille farcie aux cèpes
Ou

Brochette de St-Jacques sauce safran et petits légumes

★◆★

Noisette de biche sauce grand veneur & chicons braisés
Ou

Filet de lotte au champignons des bois

Accompagnement au choix: purée nature, purée céleri, croquette de pommes de terre ou gratin dauphinois

★◆★

Gâteau chocolat et orange

Ou

Duo de chocolat

Ou

Buchette chocolat noir crème brûlée & framboises

**A l'achat de 4 menus recevez
une bouteille Crémant de Bordeaux !!!**