

Les boudins blancs

Boudin blanc nature
Boudin blanc au chou
Boudin blanc aux raisins
Boudin blanc au speculoos

Les boudins noirs

Boudin noir nature
Boudin noir aux raisins
Boudin noir aux speculoos
Boudin noir pommes calvados

Les pâtés

Pâté campagne
Pâté à la trappiste
Pâté de marcassin
Pâté de chevreuil
Pâté de faisan
Pâté richelieu
Mousse de caille

NOTRE ÉQUIPE
VOUS SOUHAITE
DE JOYEUSES
FÊTES !



Menu de fêtes by LLO

Mises en bouche :

Huitre cresson 3€/pc
Tartare St Jacques, citron 4€/pc
Rouleau de printemps au homard et saté de Chine 4€/pc

Entrées (à partager... ou pas) :

Croquettes aux crevettes 16€/2pc
Pâté en croûte pistache et canard, toast, accompagnement 8€/tr (150g)
Homard en belle-vue demi 32,50€
entier 60€
Foie gras 35€/250g

Plats :

Pithiviers de dinde, foie gras, truffe et son jus 70€/2pers
(chou vert frisé, champignons et échalotes)
Koulibiak de homard en 2 services, panna cotta de bisque manchons et pinces et son beurre blanc 45€/pers
(brioche, chou vert, champignons, poireaux et épinards)

Desserts : 5,50€/pc

Mélocake chocolat noir, caramel
beurre salé
Mélocake chocolat au lait pécan
Mélocake chocolat blanc coco et
passion



Boucherie du Champ du Moulin

NOS SUGGESTIONS DE FÊTES

Clôture des commandes :
- Noël : le 20/12
- Nouvel an : le 27/12

Ouverture :
- le 23/12 de 9h à 18h30
- le 24/12 de 9h à 14h
- le 30 de 9h à 18h30
- le 31 de 9h à 14h
fermé le 25/12 et 01/01

COORDONNÉES

Rue St Gilles, 57d
5590 Ciney
www.boucheriecdm.be
+32(0)83/21.65.21

Les volailles

Poulet fermier	12,90€/kg
Coquelet	15,60€/kg
Caille	4,50€/pc
Pintade	16,40€/kg
Chapon	Prix du jour
Dinde	14,20€/kg
Magret	31,50€/kg
Roti de dindonneau	17,90€/kg

Les volailles farcies

Poulet fermier farci	16,90€/kg
Coquelet farci	16,90€/kg
Roti de dinde farci	17,25€/kg

Farces : *nature / pommes calvados / abricots figues, noix, sirop de Liège*

Les gibiers

Civet de marcassin	27,50€/kg
Gigue de marcassin	38,90€/kg
Civet de chevreuil	32,50€/kg
Gigue de chevreuil	57,30€/kg
Filet de chevreuil	95,90€/kg
Civet de biche	27,00€/kg
Gigue de biche	47,70€/kg
Filet de biche	71,90€/kg
Gigue de faon	88,90€/kg
Faisan	Prix du jour

Nos plateaux

Pierrade classique : 9,30€/pers
boeuf, porc, volaille, mini hamburgers, mini chipolatas

Pierrade fantaisie : 11,30€/pers
boeuf, volaille marinée, magret de canard, porc mariné, mini hamburgers, mini chipolatas

Pierrade 100% boeuf : 13,00€/pers
contrefilet et filet pur de BBB, Holstein, Limousine

Teppanyaki : 12,30€/pers
brochettes marinées de boeuf, agneau, porc, canard et volaille

Fondue classique : 9,30€/pers
boeuf, porc, volaille, mini boulettes

Plateau charcuterie : 8,30€/pers
pour accompagner votre raclette

Pour l'apéro

Planche apéritive 6,50€/pers
(Min 4 pers)

Nos entrées

Trio de pâtés 8,00€/pers
Gratin de St Jacques 13,00€/pers

Nos plats

Gigue de biche sauce grand veneur, gratin dauphinois, chicon braisé, poire aux érailles 22,50€/pers

Suprême de pintadeau sauce porto, raisins muscats, gratin dauphinois, chicon braisé, poire aux aïrelles 18,90€/pers

La choucroute du nouvel an : 28,00€/2pers
600 gr de chou, 2 frankforts, 2 polonais, 2 kassler et 1 jambonneau

