

PROPOSITIONS COMPLÈTES
DES FÊTES 2021

CHEZ LA FILLE DU BOUCHER

épicerie fine



BOX APÉRITIVES : 55€

Quantités pour 4 personnes en version entrée principale ou 6 personnes en version apéritive.

———— LA BOÎTE APÉRITIVE DE CHARME ~~~~~ Amour, gloire et foie gras

- Quantité:
- 1 bloc de foie gras de canard 330g
 - et ses accompagnements:
 - _ 1 pot de confiture Callas (pommes, caramel et calvados)
 - _ figues enrobées de chocolat noir
 - _ 1 pain d'épices à la nacre de sel ou au 10 poivres (250g)
 - _ 1 mini panettone à griller (100g)
 - _ lamelles de poires pochées au Porto blanc
 - _ cerises noires au sirop
 - _ fleur de sel épicée

EXTRA: 1 mini panettone supplémentaire (goûts divers) **+5€**

———— LA BOÎTE APÉRITIVE LÉGÈRE ~~~~~ De mousse et d'écume

- Quantité:
- 1 pot (200g) de fromage blanc aux éclats d'olives noires confites
 - 1 pot (200g) d'artichauts grillés
 - 1 pot (200g) de houmous de pois chiches
 - 1 pickles de carottes gingembre Les 3 chouettes ou 1 pickles de chou fleur curcuma Les 3 chouettes
 - 330g de saumon fumé en tranches
 - 1 tartinade de thon au citron confit et amandes
 - 1 rilette de merlu au pastis Superproducteur
 - 1 sachet de crackers

EXTRA: 1 sachet de noix de cajou grillées bio (saveur chili/ tamari et curcuma/tamari et sésame) **+5€**

———— LA BOÎTE APÉRITIVE DU SUD ~~~~~ Pour tous ceux qui fredonnent en italien sous la douche

- Quantité:
- 1 sélection de fines charcuteries:
 - _ 150g de jambon maturé
 - _ 150g de salame à la truffe
 - _ 100g de salame reserva
 - 1 sélection de fromages:
 - _ 1 morceau d'iberico, 12 billes de chèvre bruschetta
 - _ 1 barquette de feta à griller (aux herbes italiennes et huile d'olive)
 - 1 pickles de fenouil et orange Pipaillon
 - 1 pot d'olives noires et vertes à l'huile
 - 1 pot de crème romesco
 - 1 sachet de bruschetta

EXTRA: 1 tapenade d'olives vertes et amandes Pipaillon **+5€**

Recommandation: la consommation des produits ouverts doit se faire dans les 48 heures dans le respect des normes de conservation (température de conservation entre 0° et 7°)

LA BOITE BRUNCH : 55€

Quantités pour 4 personnes en version petit-déjeuner ou pour 2 personnes en version brunch

———— LA BOÎTE DU LENDEMAIN ~~~~~ Sans faim (pain frais non inclus)

- Quantité:
- 200g de saumon fumé tranché
 - 4 petits pasteis de nata
 - 1 sélection de 2 fromages portugais (un brebis à pâte molle et un frais de chèvre ou vache) et marmelade de coings
 - 2 œufs cuits durs
 - 110 g de jambon gran cotto coupé finement
 - 100 g de salame reserva coupé finement
 - 150 g de fuet coupé
 - figues séchées et macérées aux épices de décembre
 - 300g de fromage frais 40%
 - 1 confiture Callas aux fruits de la forêt et violette
 - 200g de muesli bio aux croquants de sésame

EXTRA: 1 bouteille de prosecco bruto **+18€**

Recommandation: la consommation des produits ouverts doit se faire dans les 48 heures dans le respect des normes de conservation (température de conservation entre 0° et 7°)

LA BOITE À FROMAGES : 45€

Quantités pour 4 à 5 personnes en version fin de repas

———— ROAD TRIP sur la voie lactée de la fille du boucher

- Quantité:
- 1 sélection de 5 fromages
 - 1 confiture Callas (figues, amandes et miel)
 - lamelles de poires confites au Porto blanc

Recommandation: température de conservation entre 0° et 7°

LA FORMULE RACLETTE

———— RACLETTE ¼ ou ½ ROUE au lait cru de vache Suisse: **6,5€/personne**

Quantité: Appareil en prêt pour tout achat de fromages et charcuteries selon stock

———— RACLETTE EN TRANCHE à la découpe (200g/personne): goûts variés

Quantité: lait cru de vache Jura Suisse: **à partir de 6€/personne**

LA SELECTION DE FINES CHARCUTERIES

Assortiment de 6 charcuteries (250g/personne) à la découpe: **12,5€/personne**

- Quantité: spianata
 coppa piquante
 jambon forêt noire
 saucisson à la truffe
 jambon griglia
 poulet braisé

Accompagnement: 1 pickles de légumes et 1 pickles de moutarde Les 3 chouettes offerts pour les réservations « Raclette + Fines charcuteries »

NOS DECLINAISONS APÉRITIVES

- Quantité: acras de morue: **0,8€**
 rissois de crevette: **0,8€**
 rissois de carne: **0,8€**
 rissois de porcelet: **1,5€**
 tartinade de thon au citron confit (pot de 200g): **7€**
 salade de pouלpe à la portugaise (pot de 200g): **10€**

DATE LIMITE DE RÉSERVATION

- Noël: **15 décembre**
 Nouvelle année: **22 décembre**

Réservation uniquement:

- par téléphone (**063/57 88 70**)
 par email (**info@chezlafilleduboucher.be**)

Les commandes par sms, messenger ou réseaux sociaux ne peuvent être assurées.

Ouverture particulière de la boutique: le dimanche **19 décembre** et le lundi **20 décembre**.

Fermeture de la boutique: les **24 et 31 décembre** à **15h00** (ouverture non stop).

COMMENTAIRES :