

PLATS CONVIVIAUX

Gourmet de viandes classique sans légumes ni sauces € 8,90 p.p.
Fromage en tranche, steak, chipolata, merguez, steak de dinde, escalope, mini hamburger et œufs

Gourmet de viandes Finesse sans légumes ni sauces € 10,90 p.p.
Rôti ardennais, médaillon de poulet, côtelette d'agneau, chipolata, burger ardennais, steak, mini cordon bleu et œuf au bacon

Gourmet enfant sans légumes ni sauces € 5,00 p.p.
Chipolata, mini hamburger, mini hamburger au fromage, mini hamburger ardennais, boudin blanc

Fondue bourguignonne sans légumes ni sauces € 7,50 p.p.
Morceaux de viande de bœuf tendres, carrés de volailles, 3 sortes de boulettes de haché

Fondue bourguignonne sans légumes ni sauces (enfant) € 5,50 p.p.
Saucisses grillées, 3 sortes de boulettes de haché

Tepanyaki de viandes sans légumes ni sauces € 10,90 p.p.
Steak mariné, steak de dinde mariné, rôti diable, chipolata, merguez, boudin blanc, côtelette d'agneau marinée, gyros

Tepanyaki enfants sans légumes et sauce € 6,90 p.p.
Chipolata, steak de dinde mariné, boudin blanc, saucisse grillée, mini hamburger, mini hamburger au fromage

Tepanyaki de poissons € 17,50 p.p.

Gourmet de poissons € 15,90 p.p.

Des légumes et des sauces € 3,50 p.p.
carotte, tomate, laitue, concombre, tartare, cocktail

Assiette de raclette € 12,95 p.p.

Assiette de fromages
comme dessert € 5,95 p.p.
comme plat principal sans pain € 9,90 p.p.
comme plat principal avec pain € 13,95 p.p.

Fête aux hamburgers € 13,10 p.p.
6 mini hamburgers + accessoires et pistolets

Fêtes aux pizzas € 13,10 p.p.
5 mini pizzas + sauces et accessoires

Viandes fraîches ...

- Chateaubriand	€ 19,90/kg
- Rosbif issu de l'élevage propre	€ 17,90/kg
- Entrecôte issu de l'élevage propre	€ 19,50/kg
- Côte à l'os issu de l'élevage propre	€ 19,50/kg
- Filet de porc	€ 15,30/kg
- Rôti ardennais	€ 10,50/kg
- Porc orloff	€ 11,90/kg
- Dinde orloff	€ 13,45/kg
- Rôti de veau	€ 20,85/kg
- Cuisse de dinde farcie	€ 14,50/kg
- Dinde fraîche	PRIX DU JOUR
- Dinde farcie	€ 16,90/kg

HORAIRES JOURS FÉRIÉS

Dimanche 24 décembre en 31 décembre
OUVERT DE 07.30 À 16.00 HEURES.

Lundi 25 décembre
QUE LES COMMANDES ENTRE
10.00 ET 11.00 HEURES.

Mardi 1 janvier et mercredi 2 janvier
FERMÉ

COMMANDEZ EN AVANCE

Pour mieux vous servir, veuillez commander jusqu'au lundi 18 et 25 décembre. Seulement commander si vous êtes sûr des menus et du nombre de personnes.

Les commandes ne seront confirmées qu'après réception du paiement, soit directement à la boucherie en espèces ou par carte bancaire, soit pour les commandes par mail par virement bancaire sur le numéro de compte BE23 7390 2197 9591



Cher client,

Toutes les commandes sont récupérées à l'extérieur sous la tente avec votre numéro de commande.

Prix sous réserve de modifications éventuelles et d'erreurs d'impression.

Nous vous souhaitons des fêtes savoureuses mais surtout saines !

Team Leuridan



Joyeux fêtes et une heureuse année 2024!

LEURIDAN

SLAGERIJ BOUCHERIE

AMUSES BOUCHE

★ Roulade de carpaccio	€ 1,25
★ Mini croque-monsieur (emmental, saumon fumé)	€ 1,25
★ Coquille Saint-Jacques (sauce safran, ciboulette)	€ 1,55
★ Mini croquette de chorizo	€ 0,85
• Vérine de crabe et feuille verte	€ 1,25
• Vérine de magret de canard fumé aux pommes	€ 1,25
• Vérine de betteraves rouges, hareng fumé, crème aigre	€ 1,25
• Vérine de cocktail de crevettes	€ 1,45
• Feuille d'endive au thon	€ 0,85
• Feuille d'endive au crabe	€ 0,85
• Cuillère apéritive de pastrami	€ 1,25
• Pilon de poulet épicé	€ 0,55
• Mini croquette de fromage maison	€ 0,85
• Mini croquette de crevettes maison	€ 1,10
• Mini quiche	€ 0,85
• Mini vol-au-vent	€ 0,85
• Mini pizza	€ 0,85
• Mini rouleau de fromage	€ 0,85
• Mini pain saucisse	€ 0,85

• Panier Cabanossi	€ 16,50 / € 27,50
3 sortes de saucisses, 3 sauces, choux-fleur, bâtonnets de carottes, tomates cerise, radis présentés dans un panier	
• Pain surprise	€ 31,00 / € 36,50
Pains ronds découpés en triangle, garnis de jambon, fromage, pâté, salade de crabe, salade de thon, salade de viande, américain préparé	
• Assiette campagnarde	€ 19,90
Noix de jambon coupé finement, hennepot, pâté campagnard, salami maison, présenté sur planche	
• Planche de tapas froids luxe	€ 36,00
Assortiment de fromages en dé, charcuteries fines, olives, tapenade ... idéal comme amuse-bouche à l'apéritif	
• Planche de tapas froide	€ 29,00
Assortiment de charcuteries fines	



SOUPES FESTIVES

★ NOUVEAU ★

- Velouté d'asperges € 4,50/l.
- Soupe de tomates avec boulettes € 4,50/l.
- ★ Velouté de tomates avec morceaux de tomates € 4,50/l.
- ★ Bisque de crevettes faite maison € 6,50/l.
- ★ Velouté de poisson € 6,50/l.
- ★ Velouté de brocolis et courgettes € 5,50/l.

(1 litre pour 3 pers.)



ENTREES

- Filets de sole à la crème de crustacés aux poireaux et crevettes roses € 8,25 p.p.
- Scampis sur lit de tagliatelle et légumes wok et sauce curry € 8,25 p.p.
- Scampis tagliatelle sauce crémeuse aux épices € 8,25 p.p.
- Filets de sole farcis au saumon et sauce vin blanc € 8,25 p.p.
- Noix de Saint-Jacques sur lit de légumes € 8,25 p.p.
- Vol-au-vent de poisson € 6,75 p.p.
- Ris de veau en vidé € 6,75 p.p.
- Foie gras confit d'oignons et toast € 8,70 p.p.
- Pétoncles sauce au vin blanc € 9,50 p.p.



CONSIGNES

Pour certains plats et paniers on demande une consigne.
Bien sûr que vous la récupérez si vous les ramenez en bon état

VOTRE COMMANDE À PARTIR DE 2 PERSONNES AU MINIMUM. MERCI DE LIMITER VOTRE CHOIX ENTRE 3 PLATS MAXIMUM.

COMPOSEZ VOTRE PROPRE PLAT PRINCIPAL FESTIF !

- **Choix de viandes:**
 - Tournedos de boeuf € 15,50 p.p.
 - Lanières de porc braisées € 12,70 p.p.
 - Filet de dinde € 12,70 p.p.
 - Magret de canard € 17,50 p.p.
 - Filet de porc € 13,35 p.p.
 - Dinde orloff sauce au fromage € 12,70 p.p.
 - Langue de boeuf sauce madère € 13,35 p.p.
 - Pintade € 12,70 p.p.
 - Pavé de dinde € 12,70 p.p.
 - Ragoût de lièvre sauvage € 15,50 p.p.
- **Assortiment de sauces** (inclus dans le prix)
 - sauce crème champignon
 - sauce crème poivre vert
 - sauce au porto
 - sauce estragon
 - sauce moutarde
- **Assortiment de légumes assortis** (€ 1,15 p.p. par sorte):
 - endive braisée
 - princesses entourés de lard
 - tranchettes de carottes en crème
 - mini poire au vin rouge
 - tomate chaude beurre à l'ail et fromage
 - choux de Bruxelles braisés
 - champignon farci
- **Assortiment de plats de pommes de terre** (inclus dans le prix):
 - croquettes fraîches de pommes de terre
 - Pommes Duchesse
 - Gratin Dauphinois
- **Plat principal de poisson:**
 - Filets de sole sur lit de légumes, sauce de pêcheur aux tagliatelles € 17,10 p.p.
 - Saumon poché sur lit de poireaux et carottes avec tagliatelles € 17,10 p.p.



PLATS ENFANTS

- Filet de poulet croustillant, compote de pommes et purée de pommes de terre € 7,20 p.p.
- Boulettes de viande, sauce de tomate et purée de pommes de terre € 7,20 p.p.
- Tarte au vol-au-vent et purée de pommes de terre € 7,20 p.p.



BUFFETS FROIDS

Plateau des viandes classique € 9,80 p.p.
rosbif, rôti de porc, jambon fumé, pâté, saucisson de veau, blanc de poulet aux herbes du jardin, 1/2 oeuf, carotte, salade, tomate, concombre, sauce tartare et cocktail

Plateau de viandes variées € 13,35 p.p.
rosbif, rôti de porc, jambon fumé, roulade d'asperge au jambon cuit, blanc de poulet, salami, saucisson de Paris, langue de bœuf cuite, pilons de poulet, pâté, tomate crevettes et garni d'un oeuf accompagné de 7 sortes de légumes, sauce cocktail et tartare et garni de fruits de saison

Plateau de viandes et poissons € 21,50 p.p.
filet de sol, saumon fumé, flétan, truite, roulade d'asperges au jambon cuit, salami, bacon, rosbif, rôti de porc, saucisson de Paris, tomate crevettes et garni d'un oeuf, accompagné de 7 sortes de légumes, sauce cocktail et tartare et garni de fruits de saison

Plateau de poissons € 17,00 p.p.
saumon écossais poché, salade de poissons, saumon fumé, flétan, langoustine, tomate crevettes garnie d'un oeuf, accompagné de 7 sortes de légumes, sauce cocktail et garni de fruits de saison

Saumon Belle-Vue € 19,00 p.p.
Saumon Belle-Vue avec tomate crevettes et accompagné d'un oeuf garni, de carottes, salade, princesses choux-fleur et sauce cocktail

Pommes de terre, salade de pâtes, salade de riz € 3 p.p.

