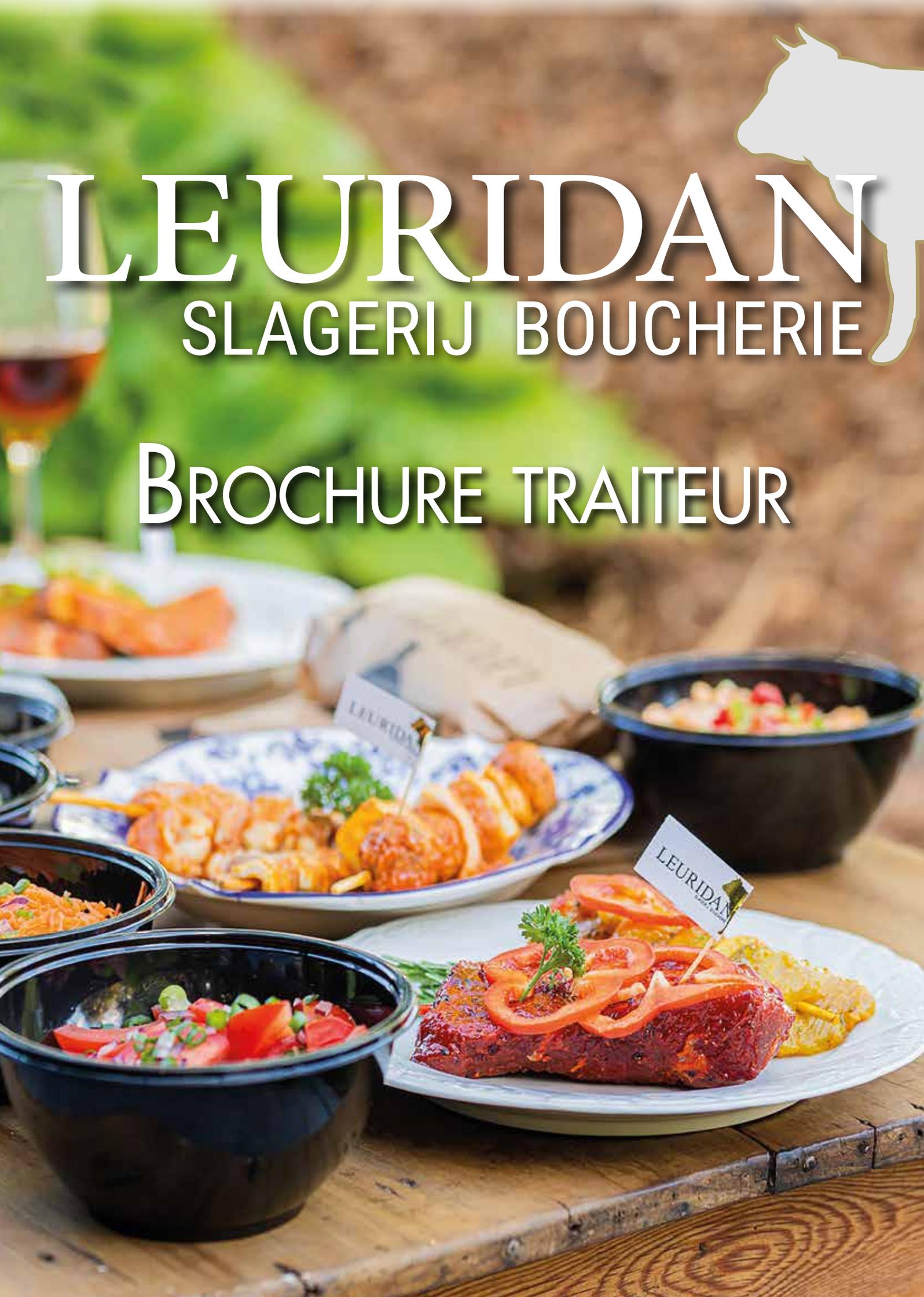


# LEURIDAN

SLAGERIJ BOUCHERIE

## BROCHURE TRAITEUR



# PLACE DE L'APÉRO



## APÉRITIF

- ★ Mini croquette de fromage € 0,65
- ★ Mini croquette de crevettes € 0,85
- ★ Mini croquette de chorizo € 0,75
- ★ Mini pizza € 0,65
- ★ Mini vol-au-vent € 0,65
- ★ Mini quiche € 0,65
- ★ Mini rouleau de fromage € 0,65
- ★ Mini pain saucisse € 0,65
- ★ Mini croque-monsieur (emmentale/saumon fumé) € 1,10
- ★ Aile de poulet € 0,52
- ★ Feuille d'endive au thon € 0,65
- ★ Feuille d'endive au crabe € 0,65
- ★ Cuillère apéritive de mousse de saumon, tomate, aneth € 0,95
- ★ Cuillère apéritive de mousse de jambon et salade € 0,95
- ★ Vérine de poisson blanc € 1,10
- ★ Vérine de crabe et feuille verte € 1,10
- ★ Vérine de magret de canard fumé aux pommes € 1,10
- ★ Vérine de betteraves rouges, hareng fumé, crème aigre € 1,10
- ★ Vérine de cocktail de crevettes € 1,35
- ★ Coquille Saint-Jacques (sauce safran / ciboulette) € 1,35

### Apéritifs maison

- ★ Apéritif maison Leuridan (70 cl) € 12,20
- ★ Picon Leuridan (70 cl) € 13,90

### Assiette de fromages

Comme dessert - € 5,50 p.p. Comme plat principal - € 9,20 p.p.  
Comme plat principal avec assortiment de pains - € 10,95 p.p.

### Pain surprise € 32,00 (± 80 pièces) - € 26,00 (± 60 pièces)

Pains ronds découpés en triangle, garnis de jambon, fromage, pâté, salade de crabe, salade de thon, salade de viande, américain préparé

### Gâteau au four garni

(idem pain surprise) aux légumes € 4,50/pièce

### Pains apéritifs à passer au four € 21,00

Différentes variantes disponibles

### Pains miniatures (normal) € 0,95/pièce

### Pains miniatures (luxe) € 1,10/pièce

### Panier de légumes Canabossi € 15,00 € / € 25,00 €

3 sauces, 3 sortes de saucisses, chou-fleur, bâtonnets de carottes, radis

### Baguettes garnies (liste sur demande) apd € 3 tot € 4/pièce

### Wrap

- Wrap saumon au boursin € 4.20/pièce
- Wrap jambon au boursin € 3.20/pièce
- Wrap poulet Caesar € 3.20/pièce
- Wrap au thon € 4.20/pièce

### Buffet de salade 8 à 10 pers. € 25/pièce

6 sortes de garnitures différentes avec tranches de baguettes

### Assiette campagnarde € 18/pièce

Hennepot, pâté, salami, noix de jambon, légumes aigres

### Planche de tapas charcuteries fines € 28/pièce

### Planche de tapas froids luxe

Assortiment de charcuteries fines agrémentées d'olives, anchois, tomates séchées, fromage € 35/pièce





## ENTRÉES FROIDES

- ★ Tomato-crevette accompagnée de légumes frais € 5,95
- ★ Tomato-crevette marbrée accompagnée de pêche, thon et légumes € 6,95
- ★ Saumon rouge bellevue accompagnée de tomates crevettes € 9,85
- ★ Petite assiette de saumon fumé Nordique avec garniture € 7,85
- ★ Duo de jambon et saumon fumé avec garniture € 6,95
- ★ Salade de fruits de mer aux crevettes, crabe, scampi € 7,15
- ★ Ballotine de saumon fumé et crevettes € 7,65
- ★ Carpaccio de bœuf à la roquette et pignons de pin € 8,85
- ★ Roulade de carpaccio à la fine salade mixte, copeaux de parmesan € 4,95
- ★ Vérine au saumon, salade de crabe, salade de thon € 5,65
- ★ Demi-melon aux crevettes grises, saumon fumé € 6,95
- ★ Hennepot avec crudités € 4,95
- ★ Pâté de faisan entouré de légumes d'hiver confit d'oignons € 4,95
- ★ Jambon de Parme avec melon € 4,95
- ★ Assortiment de pâtés du chef, jambon d'Ardenne avec melon € 4,95
- ★ Assiette de mousse de pâtés de gibier, oignons frits (saison de bibier) € 4,85
- ★ Paquet de saumon fumé et flétan, garni € 7,35
- ★ Assiette chasseur (rillette - pâté de foie - pâté de gibier) confit d'oignons, garniture € 6,85
- ★ Foie gras au confit d'oignons € 7,90
- ★ Planchette du boucher € 5,50
- ★ Bateau du pêcheur (filet de sole, gravad lax, truite, crevettes) € 6,75
- ★ Assiette gravad lax à la vinaigrette miel-moutarde € 7,35



## ENTRÉES CHAUDES

- Crêpe farcie jambon-fromage € 2,50
- Crêpe farcie aux crevettes € 3,45
- Roulade de fromage € 2,10
- Croissant jambon-fromage € 2,10
- Bouchée à la reine € 3,25
- Bouchée aux fruits de mer € 5,50
- Croquette de fromage maison € 0,95
- Croquette de crevettes maison € 1,40
- Noix de Saint-Jacques sur lit de légumes € 6,75
- Noix de Saint-Jacques sauce safran € 6,75
- Coquille Saint-Jacques € 6,75
- Cassolette de poissons de la mer du nord € 6,75
- Coffret au ris de veau € 4,95
- Roulades de filet de sole sauce vin blanc € 6,75
- Roulades de filet de sole duguéré € 6,75
- Filets de sole farcis au saumon, et sauces aux crevettes € 6,75
- Roulades de filet de sole sauce safran (saumon fumé) € 6,75
- Roulades de filet de sole sur lit de poireaux € 6,75
- Scampi's sur lit de tagliatelle au beurre à l'ail € 6,75
- Scampi's à la diable sur lit de tagliatelle € 6,75
- Scampi's sur lit de tagliatelle au curry asiatique € 6,75
- Scampi's au curry avec pommes et raisins et tagliatelle € 6,75
- Quiche Lorraine € 2,10
- Quiche de saumon € 2,95
- Saumon en sauce mousseline € 6,75
- Filet de saumon rouge cuit aux champignons € 6,15
- Asperges à la flamande € 6,75
- Asperges à la chef (jambon sec, parmesan, huile d'olive) € 5,75
- Waterzooi de poissons de la mer du nord et légumes délicats € 6,75
- Pomme de terre des polders aux crevettes de la mer du nord, sauce aigre € 3,75



## SOUPES

(1 litre pour 3 pers.)

- Velouté de tomates € 4,00/l.
- Soupe tomates aux boulettes € 4,00/l.
- Soupe de potiron aux lardons € 4,00/l.
- Soupe de butternut grillé € 4,00/l.
- Soupe de poireaux € 4,00/l.
- Velouté de courgettes € 4,00/l.
- Velouté d'asperges € 4,00/l.
- Velouté d'endives € 4,00/l.
- Soupe de salade € 4,00/l.
- Soupe de cresson € 4,00/l.
- Soupe de poivrons € 4,00/l.
- Soupe campagnarde grossière € 4,00/l.
- Velouté d'asperges au saumon fumé € 4,50/l.
- Bouillon de poulet € 4,00/l.



## PLATS PRINCIPAUX DE POISSON

Tous nos plats principaux chauds (poisson et viande) sont accompagnés de croquettes, pommes de terre gratinées, pommes noisettes, purée, röstis, riz ou pâtes inclus dans le prix



- Ballotine de saumon et limande-sole dans une sauce beurre-citron vert € 14,95
- Saumon écossais poché sur lit de poireaux et carottes € 14,95
- Fantaisie de saumon et sole à la sauce hollandaise € 12,95
- Filets de sole et coquilles Saint-Jacques aux endives € 15,15
- Roulades de sole sauce vin blanc enroulées de légumes de saison € 14,95
- Roulades de filet de sole sur lit de légumes, sauce pêcheur Ostendaise € 14,95
- Cabillaud cuit sur peau accompagné de purée d'épices fraîches et sauce au beurre € 14,95
- Cabillaud cuit avec une marinade de tomates tiède € 14,95
- Filet de perche rouge aux légumes du soleil € 15,15

- Filets de sole au saumon fumé et sauce aux poireaux € 14,95
- Scampis beurre à l'ail € 12,95
- Filet de sole dans un ragoût de fruits de mer € 10,95
- Mariage de saumon et barbue dans une sauce aux poireaux € 14,95
- Vol au vent de poissons de la mer du nord € 10,95
- Asperges à la flamande € 14,95

## A BASE DE VOLAILLE ET GIBIER (minimum 5 pers.)

- Filet de pintade au champignons des bois et pommade de céleri-rave € 13,95
- Filet de pintade sauce poivre rose € 13,95
- Pintade aux raisins blancs et sauce à la crème € 9,95
- Magret de canard sauce raffinée d'orange (sauce au porto) € 13,50
- Magret de canard sauce au poivre (sauce champignon) € 12,50
- Magret de canard sauce balsamique € 13,50
- Tournedos de jeune dinde sauce crème douce et épices fraîches € 9,95
- Tournedos de dinde sauce aux aïelles € 9,45
- Jambonneau de dinde de Noël maison € 6,95
- Filet de dinde sauce au poivre € 9,95
- Pavé de dinde sauce archiduc € 9,95
- Dinde orloff au fromage (sauce champignons) € 9,95
- Filet de dinde à la crème aux raisins muscat € 9,95
- Filet de cerf sauce poivre rose € 14,95

- Pot au feu de cerf € 10,95
- Filet de chevreuil sauce porto aux champignons de bois € 14,95
- Chevreuil purée de butternut grand veneur € 13,95
- Pot au feu de lièvre € 10,95
- Ragoût de sanglier € 9,95
- Coq au vin € 4,00
- Waterzooi de Watou € 4,00



## A BASE DE VIANDE DE VEAU

- ★ Suprême de rôti de veau sauce champignons € 14,95
- ★ Veau orloff sauce emmental suisse € 14,95
- ★ Escalopes de veau royal au lard € 14,95
- ★ Duo de filet de veau et ris de veau sauce crème ciboulette € 16,95
- ★ Médaillon de veau rôti sauce estragon et lardons € 12,25
- ★ Filet de veau légèrement bruni au beurre de ferme nappée de sauce « fine champagne » € 16,95
- ★ Ris de veau sauce champignon € 18,95
- ★ Osso buco sauce à la crème dans un waterzooi gantois € 13,95
- ★ Blanquette de veau sauce béchamel et petits légumes € 14,25

## A BASE DE VIANDE DE BŒUF

- ★ Côte à l'os grillée beurre maître d'hôtel € 14,95
- ★ Tournedos sauce bordelaise (poivre, champignons) € 12,50
- ★ Bavette à l'échalote € 12,50



## CHOIX DE LEGUMES

(possible comme supplément pour tous les plats principaux ci-dessus, € 0,95 p. p. par choix de légume)

Carottes tranchées en crème, mini poires au vin rouge, endives glacées, petits pois et lardons, poireaux à la crème, chou-fleur à la crème, purée de trois légumes, purée de céleri rave, purée de carottes, purée de petits pois, choux de Bruxelles mijotés, brocoli, haricots princesses au lard, pleurotes, ½ poire aux aïelles, demi-tomate beurre à l'ail ou gruyère, salsifis cuits, ratatouille de légumes

## A BASE DE VIANDE DE PORC

- Rôti orloff au fromage local et sauce champignons € 8,95
- Rôti orloff sauce au fromage € 7,95
- Rôti orloff exotique (ananas) € 8,95
- Rôti de côte de Cassel sauce bière trappiste € 8,95
- Filet de porc sauce liégeoise et sa salade € 10,95
- Filet de porc farci au bacon € 10,95
- Filet de porc farci à l'Italienne (épinards, tomate et mozzarella) € 10,95
- Filet de porc sauce champignons (sauce estragon) € 10,95
- Filet de porc sauce au poivre (sauce au porto) € 10,95
- Filet de porc à l'ardennaise € 10,95
- Filet de porc cuit aux lardons fumés € 9,95
- Longe de porc à l'étouffée sauce aux endives € 9,95
- Rôti ardennais sauce chasseur € 8,95
- Rôti de porc sauce chasseur € 8,95
- Viande saumée sauce champignons € 7,95
- Jambon à l'os à l'ancienne dans sauce moutarde à l'ancienne € 8,95
- Filet mignon mariné "Stroganoff" € 8,55
- Jarret à la bière blanche ou sauce moutarde € 7,95
- Joues de porc à la bière de Watou € 7,95
- Cassoulet € 4,00



## SUR BASE DE VIANDE D'AGNEAU

- Gigot d'agneau au beaujolais € 12,95
- Épaule d'agneau d'Avignon € 9,95
- Gigot d'agneau au chablis accompagné de flageolets € 12,95
- Gigot d'agneau braisé "pré-salée" accompagné de légumes provençales € 14,95
- Gigot d'agneau sauce à la bière Sint-Bernard € 12,95
- Couronne d'agneau sauce au thym € 18,95
- Couronne d'agneau à la purée de chorizo accompagnée de tomate confite, ras el hanout € 18,95
- Côte d'agneau accompagnée de jeunes carottes € 16,95
- Steak d'agneau croûte persillée € 12,95
- Couscous € 8,00



## PLATS PRINCIPAUX ENFANT

- Filet de poulet croquant, compote, purée € 5,95 p.p.
- Mini boulettes de viande en sauce tomate festive, purée € 5,95 p.p.
- Bouchée de vol-au-vent purée € 5,95 p.p.



## PLATS PRINCIPAUX FROIDS

### ★ Tablée "Breughel" € 9,50 p.p.

Tranche de truie - hennepot - pâté de campagne - tête de veau langue en vinaigrette - saucisson - saucisson de cheval pâté de Watou - boudin noir - boudin blanc - petits oignons cornichons - moutarde - saindoux

### ★ Plateau de viandes variées € 11,50 p.p.

Rosbif - rôti de porc - jambon d'Ardenne - jambon cuit aux asperges - blanc de poulet - salami - saucisson de Paris langue cuite - pilons de poulet - pâté - tomate crevettes - œuf garni (le tout accompagné de 7 sortes de légumes, sauces cocktail et tartare maison, garni aux fruits de saison)

### ★ Plateau de poisson et viande € 18,50 p.p.

Pinces de crabes - filet de sole - saumon fumé - flétan - truite roulades de jambon aux asperges - salami - bacon - rosbif rôti de porc - saucisson de Paris - tomate crevettes - œuf garni (le tout accompagné de 7 sortes de légumes, sauces cocktail et tartare maison, garni aux fruits de saison)

### ★ Plateau de poisson € 14,50 p.p.

Saumon écossais poché - salade de poisson - saumon fumé flétan - langoustine - tomate crevettes - œuf garni

### ★ Plateau de poisson variés € 15,90 p.p.

Saumon écossais belle-vue - tomate crevettes - œuf garni flétan - truite fumé - pinces de brabe - langoustine - pêche au thon (le tout accompagné de 7 sortes de légumes, sauces cocktail et tartare maison, garni aux fruits de saison)

### ★ Saumon Belle Vue € 16,50 p.p.

Saumon poché - tomate crevettes - œuf garni accompagné de carottes râpées, salade, haricots princesse, chou-fleur, sauce cocktail culinaire

### ★ Pommes de terre, pâtes fraîches, salade de riz € 2,50 p.p.



# FÊTE DE FAMILLE

## Gourmet Classique

Fromage en tranche, steak, chipolata, merguez, steak de dinde, escalope, mini hamburger, œuf

€ 10,00 p.p.

## Gourmet Finesse

Rôti Ardennais, médaillon de poulet, côte d'agneau, chipolata hamburger ardennais, steak, mini cordon-blue, œuf au lard

€ 11,90 p.p.

## Gourmet enfant

Chipolata, mini hamburger, mini hamburger au fromage, mini hamburger ardennais, boudin blanc

€ 6,00 p.p.

## Fondue bourguignonne

Morceaux de viande de bœuf mous, carrés de volailles, 3 sortes de boulettes de haché

€ 7,50 p.p.

## Fondue bourguignonne enfant

Saucisses grillés, 3 sortes de boulettes de haché

€ 4,90 p.p.

## Teppanyaki

Steak mariné, steak de dinde mariné, rôti diable, chipolata, merguez, boudin blanc, côtelette d'agneau marinée, gyros

€ 11,90 p.p.

## Teppanyaki kids

Chipolata, steak de dinde mariné, boudin blanc, saucisse grillée, mini hamburger, mini hamburger au fromage

€ 6,50 p.p.

## Gourmet de poissons

Saumon, cabillaud, plie, colin, scampi

€ 14,90 p.p.

## Teppanyaki de poisson

Saumon mariné, cabillaud, plie, colin, scampi

€ 15,90 p.p.

## Buffet de légumes supplémentaire

Carottes râpées, céleri, salade composée, concombre, tomate, chou-fleur, salade de choux, salade de pommes de terre, salade au riz, mayonnaise, sauce cocktail et tartare faite maison

€ 3,75 p.p.

## Assiette de raclette

€ 10,50 p.p.



# DESSERTS

- ★ Mousse au chocolat au lait € 0,95
- ★ Mousse au chocolat blanc € 0,95
- ★ Panna Cotta au caramel € 0,95
- ★ Panna Cotta aux fruits rouges € 0,95
- ★ Mousse de speculoos € 0,95
- ★ Mousse de fraises € 0,95
- ★ Mousse Straciatella € 0,95
- ★ Assiette de desserts € 4,95 p.p.
- ★ Salade de fruits Prix du jour
- ★ Tartes glacées  
(plusieurs parfums disponibles ) Sur commande
- ★ Pâtisseries fines toujours disponibles sur commande



# LEURIDAN

## SLAGERIJ BOUCHERIE

STEENVOORDESTRAAT 37  
8978 WATOU  
0032 (0)57 388 034

[WWW.SLAGERIJLEURIDAN.BE](http://WWW.SLAGERIJLEURIDAN.BE)  
[INFO@SLAGERIJLEURIDAN.BE](mailto:INFO@SLAGERIJLEURIDAN.BE)

## HEURES D'OUVERTURE

LUNDI	FERMÉ
MARDI	7.00 - 12.30 13.30 - 19.00
MERCREDI	7.00 - 12.30 13.30 - 19.00
JEUDI	7.00 - 12.30 13.30 - 19.00
VENDREDI	7.00 - 19.00
SAMEDI	7.00 - 18.30 (pendant l'hiver jusqu'à 18.00)
DIMANCHE	9.00 - 11.00 (uniquement sur commande)