

# La Campagnarde Boucherie à la ferme



## Plat traiteur à réchauffer

(Prix TVA Comprise, sur réservation, sans service  
pour minimum 10 personnes)

» Tout nos plats peuvent être emportés chaud, un supplément  
peut être demandé suivant le nombre de personnes«

|                   |                                                                        |                  |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Couscous          | Semoule, Ratatouille, 3 viandes par personne:<br>merguez, poulet, bœuf | 15,00 €/personne |
| Choucroute        | Choucroute, 3 vinades par personne                                     | 10,00€/personne  |
|                   | + Pdt aux lard ou purée                                                | 13,50€/personne  |
| Tartiflette       | Tartiflette - Reblochon ou Orval-                                      | 9,00€/personne   |
|                   | + 120g de Charcuterie                                                  | 13,00€/personne  |
|                   | + salade et vinaigrette                                                | 14,00€/personne  |
| Rôti Orloff       | Roti de porc orloff -sauce jus de viande ou<br>champignon-             | 9,50€/personne   |
|                   | + Gratin dauphinois                                                    | 13,00€/personne  |
|                   | + Salade et vinaigrette                                                | 14,00€/personne  |
| Touffaye          | Pomme de terre, 3 viandes par personne                                 | 12,50€/personne  |
|                   | + Salade verte ou salade de chicon                                     | 13,50€/personne  |
| Lasagne Bolo      | Lasagne Bolo                                                           | 9,00€/personne   |
| Lasagne<br>Saumon | Lasagne saumon- poireuax ou saumon- épinard                            | 12,00€/personne  |

|                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La Campagnarde Boucherie à la ferme<br>Céline Jacoby<br>Rue des marronniers, 1A<br>6730 Poncele TINTIGNY | 0479 22 46 31 - 0497 76 06 03<br><a href="mailto:celinejacoby@gmail.com">celinejacoby@gmail.com</a><br><a href="http://www.celinelacampagnarde.be">www.celinelacampagnarde.be</a><br>TVA BE 0633 809 876 |
| PRIX 2026                                                                                                |                                                                                                                                                                                                          |

|                                                          |                                                                                                 |                 |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Chili con Carne                                          | Viande de boeuf et porc, maïs, Haricot rouge                                                    | 8,00€/personne  |
|                                                          | + riz                                                                                           | 11€/personne    |
| Cassoulet                                                | Haricot blanc à la sauce tomate, saucisse, canard                                               | 13,00€/personne |
| Cuisse de poulet                                         | Cuisse de poulet cuisinée selon vos envies mais aussi selon les disponibilités de ces dernières |                 |
| Hachis Parmentier                                        | Viande hachée boeuf et porc avec purée                                                          | 10,00€/personne |
|                                                          | + Salade et vinaigrette                                                                         | 11,00€/personne |
| Hachis Parmentier revisté                                | Viande hachée boeuf et porc, légèrement tomate, aubergine et courgette, rondelle de pdt         | 11,00€/personne |
|                                                          | + Salade et vinaigrette                                                                         | 12,00€/personne |
| Paella                                                   | Paella et 3 viandes par personne : scampis, merguez, poulet                                     | 14,00€/personne |
| Boeuf Bourguignon                                        | Carbonnade de boeuf, carotte, sauce brune                                                       | 8€/personne     |
|                                                          | +Pdt ou purée                                                                                   | 11,00€/personne |
| Vol au Vent                                              | Sauce vol au vent                                                                               | 7,00€/personne  |
|                                                          | + 1 crouste                                                                                     | 8,00€/personne  |
|                                                          | + Riz                                                                                           | 11,00€/personne |
|                                                          | Ou vol au vent en vente au poids                                                                | 18/kg           |
| Sauce Bolo                                               | Sauce bolo                                                                                      | 15,80€/kg       |
| Boulette<br>2 Boulettes en sauce = 1 pers = environ 450g | Boulette sauce tomate                                                                           | 14,75€/kg       |
|                                                          | Boulette sauce liégeoise                                                                        | 14,75€/kg       |
|                                                          | Boulette sauce italienne ( lardon, oignon, olive, tomate et crème)                              | 16,50€/kg       |

|                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La Campagnarde Boucherie à la ferme<br>Céline Jacoby<br>Rue des marronniers, 1A<br>6730 Poncelette TINTIGNY | 0479 22 46 31 - 0497 76 06 03<br><a href="mailto:celinejacoby@gmail.com">celinejacoby@gmail.com</a><br><a href="http://www.celinelacampagnarde.be">www.celinelacampagnarde.be</a><br>TVA BE 0633 809 876 |
| PRIX 2026                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                          |

|                              |                                                                                                                                                              |                                                                             |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Jambon Braisé<br>-Formule 1- | Jambon braisé, sauce au choix<br>-échalote, poivre vert,<br>moutarde à l'ancienne,<br>champignon-                                                            | 7€/personne                                                                 |
| Jambon Braisé<br>-Formule 2- | Jambon braisé, sauce au choix<br>-échalote, poivre vert,<br>moutarde à l'ancienne,<br>champignon-<br>Gratin dauphinois<br>Salade et vinaigrette              | 11,50€/personne<br><br>(-1€/personne si pas la salade et<br>la vinaigrette) |
| Jambon Braisé<br>-Formule 3- | Jambon braisé, sauce au choix<br>-échalote, poivre vert,<br>moutarde à l'ancienne,<br>champignon-<br>2 Féculents<br>3 Crudités<br>» voir « Accompagnements » | 14,00€/personne                                                             |

### Accompagnements Jambon Braisé

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Féculents | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade de PDT Campagnarde (oeuf, lardon, oignon, cornichon,...)</li> <li>-Salade de pâte Italienne (poivron, tomate séchée, huile aromatisée,...)</li> <li>-Salade de pâte Jambon- Fromage</li> <li>-Salade de riz (oeuf, maïs, jambon, carotte,...)</li> <li>-Gratin dauphinois (à réchauffer)</li> <li>-Purée (à réchauffer)</li> <li>-Pomme de terre rissolée (à réchauffer)</li> <li>-...</li> </ul> |
| Crudités  | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade Verte</li> <li>-Carotte rapée</li> <li>-Concombre</li> <li>-Haricot froid ou chaud</li> <li>-Betterave</li> <li>-Céleri rapé</li> <li>-Salade de Tomate</li> <li>-Tian de Légumes(Tomate, Courgette, Poivron, Fromage,...) -à réchauffer</li> <li>-...</li> </ul>                                                                                                                                 |

|                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La Campagnarde Boucherie à la ferme<br>Céline Jacoby<br>Rue des marronniers, 1A<br>6730 Poncele TINTIGNY | 0479 22 46 31 - 0497 76 06 03<br><a href="mailto:celinejacoby@gmail.com">celinejacoby@gmail.com</a><br><a href="http://www.celinelacampagnarde.be">www.celinelacampagnarde.be</a><br>TVA BE 0633 809 876 |
| PRIX 2026                                                                                                |                                                                                                                                                                                                          |

|                             |                                                                                                   |                                               |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Buffet Froid<br>-Formule 1- | 5 Charcuteries<br>2 Crudités<br>1 Féculent<br>1 Sauce (mayo ou cocktail ou tartare)               | 12,00€/personne<br><br>-minimum 15 personnes- |
| Buffet Froid<br>-Formule 2- | 1 Poisson<br>5 Charcuteries<br>2 Crudités<br>1 Féculent<br>2 Sauces (mayo ou cocktail ou tartare) | 17,00€/personne<br><br>-minimum 15 personnes- |
| Buffet Froid<br>-Formule 3- | 2 Poissons<br>7 Charcuteries<br>2 Crudités<br>2 Féculents<br>3 Sauces (mayo - cocktail - tartare) | 22,00€/personne<br><br>-minimum 15 personnes- |
| Buffet Froid<br>-Formule 4- | 4 Poissons<br>7 Charcuteries<br>3 Crudités<br>2 Féculents<br>3 Sauces(mayo - cocktail - tartare)  | 28,00€/personne<br><br>-minimum 15 personnes- |

Voir les propositions sur la page suivante...

|                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La Campagnarde Boucherie à la ferme<br>Céline Jacoby<br>Rue des marronniers, 1A<br>6730 Poncele TINTIGNY | 0479 22 46 31 - 0497 76 06 03<br><a href="mailto:celinejacoby@gmail.com">celinejacoby@gmail.com</a><br><a href="http://www.celinelacampagnarde.be">www.celinelacampagnarde.be</a><br>TVA BE 0633 809 876 |
| PRIX 2026                                                                                                |                                                                                                                                                                                                          |

## Poissons et Charcuteries Buffet Froid

|             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Poisson     | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Tomate crevette</li> <li>-Pêche au thon</li> <li>-Saumon cuit en Belle vue</li> <li>-Saumon fumé</li> <li>-...</li> </ul>                                                                                                                                                                                                               |
| Charcuterie | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Jambon cuit</li> <li>-Noix fumée</li> <li>-Beaudruche (saucisson fumé)</li> <li>-Saucisson de jambon</li> <li>-Saucisson de Paris</li> <li>-Roti de boeuf froid</li> <li>-Roti de porc froid</li> <li>-Pâté campagne ou crème ou provençale</li> <li>-Pâté croute</li> <li>-Américain (classic ou plus relevé-</li> <li>-...</li> </ul> |

## Accompagnements Buffet Froid

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Féculents | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade de PDT Campagnarde (oeuf, lardon, oignon, cornichon,...)</li> <li>-Salade de pâte Italienne (poivron, tomate séchée, huile aromatisée,...)</li> <li>-Salade de pâte Jambon- Fromage</li> <li>-Salade de riz (oeuf, maïs, jambon, carotte,...)</li> <li>-...</li> </ul> |
| Crudités  | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Salade Verte</li> <li>-Carotte rapée</li> <li>-Concombre</li> <li>-Haricot froid</li> <li>-Betterave</li> <li>-Céleri rapé</li> <li>-Salade de Tomate</li> <li>-...</li> </ul>                                                                                                |

|                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>La Campagnarde Boucherie à la ferme<br/>Céline Jacoby<br/>Rue des marronniers, 1A<br/>6730 Poncele TINTIGNY</p> | <p>0479 22 46 31 - 0497 76 06 03<br/><a href="mailto:celinejacoby@gmail.com">celinejacoby@gmail.com</a><br/><a href="http://www.celinelacampagnarde.be">www.celinelacampagnarde.be</a><br/>TVA BE 0633 809 876</p> |
| <p>PRIX 2026</p>                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                    |