

La Campagnarde

Boucherie à la ferme



Notre carte de Noël et Nouvel An 2023

Pour vos apéritifs,

Mini Boulette rôtie (vendue par 20 pièces)	13,00 € kg
Tous nos boudins blanc, noir, et autres charcuteries	Voir charcuteries
Saumon fumé Maison	40,00 € kg
Américain préparé pour vos toasts (une barquette+ = à 250g)	15,00 € kg
Salade de viande pour vos toasts (une barquette +- = 200g)	19,00 € kg
12 Petites bouchées apéritives (4xjambon/fromage, 4x saumon, 4x scampis/homardine) 12 pièces	6,60 €/ 12p
10 Ailerons de poulet mariné et précuit	5,00 €/ 10p
4 Petites Quiches aux lardons > partenariat avec Marmi Tom <	4,60 € les 4
4 Petites Pizza au jambon > partenariat avec Marmi Tom <	4,60 € les 4
4 Minis Flammekuche > partenariat avec Marmi Tom <	4,60 € les 4
4 Croques gratinés apéritifs > partenariat avec Marmi Tom <	5,10 € les 4
4 Minis Burgers/Boudin blanc > partenariat avec Marmi Tom <	8,60 € les 4

Les Entrées,

Saumon fumé et sa garniture	8,00 € p
Saumon cuit en Belle Vue et sa garniture	9,00 € p
Cassolette de Scampis sauce Homardine (6 scampis, entrée à réchauffer) ! Cassolette cautionnée	8,00 € p + 5,00 € p caution
Cassolette de Saumon aux petits légumes (entrée à réchauffer) ! Cassolette cautionnée	7,50€ p +5,00€ p caution
Foie gras de Canard Maison	130 €/ kg
Confit de figue ou oignon	17 € kg
Quiche lorraine individuelle	4,50€ p
Quiche Saumon/Poireaux individuelle	6,50€ p

Les Volailles fraîches,

Dinde Fermière de Bourgogne	23,90 € kg
Pintadeau fermier de Challans	15,90 € kg
Chapon de pintade du Gers Maison Garbay	21,20 € kg
Chapon fermier du Gers Maison Garbay	21,80 € kg
Caille	22,60 € kg
Magret de Canard	29,90 € kg

Les Volailles préparées, Précisez le nombre de convives lors de la commande

Dinde Fermière de Bourgogne désossée farcie (10 à 15 pers)	29,90 € kg
Pintadeau fermier de Challans désossé farci (4 à 6 pers)	19,90 € kg
Filet de dinde roulé farci (à partir de 4 pers)	19,50 € kg
Caille désossée farcie	33,20 € kg

Pour varier, nous proposons 3 farces (farce à base de viande hachée)

Farce de base (plus neutre)	+ 0,00 € kg
Farce à la provençale	+ 0,80 € kg
Farce façon « La Campagnarde » (lardons et girolles)	+ 1,50 € kg
Farce aux marrons	+ 1,50 € kg

Toutes nos farces contiennent du GLUTEN et du LACTOSE

Pas de stress, un conseil de cuisson accompagnera chaque volaille !!

Accompagnements,

Sauce au foie gras	5,5 € / 500g
	2,75€ / 200g
Sauce échalote	5€ / 500g
Sauce poivre vert	
Sauce champignon	2,5€ / 200g
Sauce moutarde à l'ancienne	

>> 500g de sauce pour 4 à 5 personnes <<

Gratin dauphinois (environ 220g par personne)	3,00 € p
Chicons Braisés (vendu par 4 chicons pour 500 à 600g)	4,00 € p
Duo de carottes et navet (cuit, vendu par 500g)	4,00 € p
Salade verte et vinaigrette	0,70 € p

Nos Viandes et Plateaux,

Fondue au fromage SAVOYARDE -200g/pers- < partenariat avec Osez fine >	Emmental, Comté, Beaufort	8,80€ p
Fondue au fromage SUISSE -200g/pers- < partenariat avec Osez fine >	Emmental, Vacherin fribourgeois	10,00€ p
Plateau de Fromage à raclette -150g/pers- < partenariat avec Osez fine >	Nature, Poivre, ail des ours, frotté vin blanc	5,30€ p
Plateau Charcuterie pour Raclette (150g/pers)	Charcuteries diverses	3,20€ p
Plateau pour Pierrade (300g/pers)	Bœuf, porc, dinde, canard, petite saucisse, cordon bleu, lard fumé	19,50 € kg
Plateau Pierrade (300g/pers) avec fromage (150g/pers)		25,00€/kg
Fondue bourguignonne Bœuf (300g/pers)	En Bloc ou déjà coupée	22,80 € kg
Plateau pour fondue assortiment (300g/pers)	Bœuf, canard, porc, dinde, mini boulette	19,80 € kg
Mignon de porc farci	Campagnarde ou aux Marrons (voir volailles préparées)	20,00 € kg
Rôti de porc orloff (cru)		
Rôti four de bœuf (Rosbeef)		
Côte à l'os de bœuf, Rôti de porc au carré,...		
Et toutes les pièces de bœuf ou de porc habituelles		

Toutes nos Charcuteries maison,

Saumon fumé maison		40,00 € kg
Boudin noir		13,00 € kg
Boudin Blanc		14,80 €/kg
Boudin noir aux pommes, Boudin noir aux raisins		15,00 € kg
Boudin blanc aux scampis		16,50 € kg
Foie gras de Canard Maison		130 € kg
Nos pâtés :		
	Pâté de campagne	14,50 € kg
	Pâté crème	14,00 € kg
	Pâté crème au poivre vert	14,95 € kg
	Pâté pomme/raisin	14,95 € kg
	Pâté fruit des bois	14,95 € kg
	Pâté provençal	14,95 € kg
Ainsi que toutes les salaison et charcuteries habituelles		

Nos plats traiteurs, en voici quel qu'uns

Choucroute, pomme de terre au lard ou purée(3 viandes/ pers)	12,50 €/ pers
Tartiflette -reblochon ou orval-, charcuterie (120g/pers), salade	12,00 €/ pers
Jambon braisé, gratin dauphinois, salade, sauce au choix	10,00 €/ pers
Touffaye gaumaise (3 viandes/pers), salade, oeuf	12,00 €/ pers
Roti de porc orloff, gratin dauphinois, salade	12,50 €/ pers

En dessert,

Bûches glacées Ferme de Bellevue Robelmont	La bûche se compose d'une base de glace à la <u>vanille</u> et le <u>2eme goût au choix</u> : Chocolat ou Moka ou Spéculoos ou Caramel mou beurre salé ou Praliné		28€ la bûche de 12 pers <i>Attention, toutes les bûches doivent être réservées avant Noël</i>
Bûches gâteaux Saratisserie Gérouville	Framboise / Chocolat	Brownie chocolat Insert framboise Mousse au chocolat	25€ la bûche de 6 pers
	Poire / Spéculoos	Croustillant spéculoos Mousse vanille Insert spéculoos Compotée de poire épicée	
	Tiramisu	Mousse mascarpone Biscuit cuillère Café et Amaretto	40€ la bûche de 10 pers

Idée Cadeau...

Paniers garnis compositions et prix à votre convenance

Salaisons, Charcuteries, bière « La Gaumaise », « Un Brin de Campagne », plusieurs gourmandises de chez Saratisserie(nougat, mendiant,...)

Nos horaires d'ouverture pour la période de Noël et Nouvel An

- Les vendredi 22 et 29 décembre de 16h à 19h30 (ouverture normale)
- Les samedis 23 et 30 décembre de 9h à 14h
- Les dimanches 24 et 31 décembre de 9h à 12h

Première ouverture de janvier 2024 : vendredi 12 et samedi 13 janvier aux heures habituelles

RESERVATION SOUHAITEE :

>> AVANT LE SAMEDI 16 DECEMBRE (Pour Noël)

>>AVANT LE SAMEDI 23 DECEMBRE (Pour Nouvel An)

Comment passer commande ??

- > Par mail : celinejacoby@gmail.com >>
- > Sur la boutique en ligne : www.lacampagnarde.be dans les rubriques Noël et Nouvel An
- > Par téléphone : 0479/22 46 31 ou 0495/76 06 03

!! CETTE ANNEE ENCORE :

- > Mise en place d'une deuxième file pour l'enlèvement des commandes sans ajout (uniquement pour les commandes passées à temps!!)
- > Un horaire sera convenu pour fluidifier la journée, merci de votre coopération

Vous pouvez déjà réfléchir à l'horaire qui vous conviendrait et nous l'indiquer (voir Tranches horaires) , celui ci vous sera confirmé lors de la réception de la commande

L'horaire est mis en place pour fluidifier l'enlèvement des commandes, vous pouvez toutefois passer quand vous voulez durant les heures d'ouverture pour vos « courses normales », si vous n'avez pas de commandes, il n'est donc pas nécessaire d'avoir réservé une tranche horaire pour passer à la boucherie.

Nous vous souhaitons déjà de passer de joyeuses fêtes !!

*Ces tarifs sont modifiables si une augmentation entre en vigueur.

<u>Tranches Horaires</u>		
Vendredi	V1	Entre 16h et 17h
	V2	Entre 17h et 18h
	V3	Entre 18h et 19h
	V4	Entre 19h et 19h30
Samedi	S1	Entre 9h et 10h
	S2	Entre 10h et 11h
	S3	Entre 11h et 12h
	S4	Entre 12h et 13h
	S5	Entre 13h et 14h
Dimanche	D1	Entre 9h et 10h
	D2	Entre 10h et 11h
	D3	Entre 11h et 12h