

La Campagnarde

Boucherie à la ferme



Notre carte de Noël et Nouvel An 2024

Pour vos apéritifs,

Mini Boulette rôtie (vendue par 20 pièces)	16,00 € kg
Tous nos boudins blanc, noir, et autres charcuteries	Voir charcuteries
Saumon fumé Maison	46,00 € 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
Snack apéro (nature ou piquant) > vendu par +- 250g = environ 40 pièces	25,00 € 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 Bruschettas apéro > 2 Tomate/mozza ; 2 Jambon <	5,50 € les 4
4 Muffins apéro > 2 saumon fumé ; 2 saucisse piquante <	5,50 € les 4
4 Minis Cheese Burgers	5,50 € les 4

Les Entrées,

Saumon fumé et sa garniture	8,00 € p
Saumon cuit en Belle Vue et sa garniture	9,90 € p
Cassolette de Scampis sauce Homardine (6 scampis, entrée à réchauffer) ! Cassolette cautionnée	9,90 € p + 5,00 € p caution
Cassolette de Scampis aux petits légumes (6 scampis, entrée à réchauffer) ! Cassolette cautionnée	9,50 € p + 5,00 € p caution
Cassolette de Médaillon de lotte, sauce aux légumes (entrée à réchauffer) ! Cassolette cautionnée	9,50€ p +5,00€ p caution
Foie gras de Canard Maison	130 €/ kg
Confit de figue ou oignon	18 € kg
Quiche lorraine individuelle	4,80€ p
Quiche Saumon/Poireaux individuelle	6,80€ p

Les Volailles fraîches,

Dinde Fermière de Bourgogne	24,50 € kg
Pintadeau fermier de Challans	17,30 € kg
Chapon de pintade du Gers Maison Garbay	25,90 € kg
Chapon fermier du Gers Maison Garbay	22,60 € kg
Caille	23,90 € kg
Magret de Canard	35,80 € 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)	20,75 € kg
Filet de dinde roulé farci (à partir de 4 pers)	19,90 € kg
Caille désossée farcie	34,20 € kg

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

Farce de base (plus neutre)	+ 0,00 € kg
Farce façon « La Campagnarde » (lardons et girolles)	+ 1,00 € kg
Farce aux marrons	+ 1,00 € kg
Farce à la truffe	+ 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	7 € /500g
	3,5 € /200g
Sauce échalote	6 € / 500g
Sauce poivre vert	
Sauce champignon	
Sauce moutarde à l'ancienne	3 € / 200g

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

Gratin dauphinois (environ 250g par personne)	3,50 € p
Chicons Braisés (vendu par +/- 500g > 2 à 3 pers)	6,50 € p
Poêlée de légumes (vendu par +/- 500g > carotte, haricot, chou fleur)	6,00 € p
Salade verte et vinaigrette	0,80 € 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/pierrade -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	4,50€ p
Plateau Viande pour Pierrade (300g/pers)	Bœuf, porc, dinde, canard, petite saucisse, cordon bleu, lard fumé	23,80 € kg
Fondue bourguignonne Bœuf (300g/pers)	En Bloc ou déjà coupée	24,00 € kg
Plateau pour fondue assortiment (300g/pers)	Bœuf, canard, porc, dinde, mini boulette	22,50 € kg
Mignon de porc farci	Campagnarde ou aux Marrons (voir volailles préparées)	24,20 € 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	46,00 € 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, Boudin Blanc aux abricots	16,50 € kg
Foie gras de Canard Maison	130 € kg
Nos pâtés : Pâté de campagne, Pâté crème, Pâté crème au poivre vert, Pâté pomme/raisin, Pâté fruit des bois, Pâté provençal	
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)	13,00 €/ pers
Tartiflette -reblochon ou orval-, charcuterie (120g/pers), salade	12,00 €/ pers
Jambon braisé, gratin dauphinois, salade, sauce au choix	11,00 €/ pers
Touffaye gaumaise (3 viandes/pers), salade, oeuf	13,00 €/ pers
Roti de porc orloff, gratin dauphinois, salade	13,50 €/ pers
Et bien d'autre encore...	

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 Sarah' tisserie Gérouville	Framboise en fête	Brownie chocolat Insert framboise Mousse au chocolat	25€ La bûche de 4-6 pers
	Saveurs de Noël	Gâteau pain d'épice Crèmeux orange Mousse vanille	
	L'Italie en bûche	Mousse mascarpone Biscuit cuillère Praliné amande Café et Amaretto	40€ La bûche de 8-10 pers
	Bûche Pécan Gourmand	Brownie chocolat noix pécan caramélisées Insert Caramel Mousse vanille	

Idée Cadeau...

Paniers garnis compositions et prix à votre convenance (uniquement sur réservation)

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

- !!!! ATTENTION !!!! Nous serons fermés les Vendredis 20 et 27 décembre 2024 ainsi que les Samedis 21 et 28 décembre 2024

Nous avons besoin de nous consacrer pleinement aux préparations de vos réveillons:)

- OUVERT les Lundis 23 et 30 décembre 2024 de 16h à 19h
- OUVERT les Mardis 24 et 31 décembre 2024 de 9h à 14h

Première ouverture de janvier 2025 : vendredi 10 et samedi 11 janvier aux heures habituelles

RESERVATION SOUHAITEE :

» AVANT LE MARDI 17 DECEMBRE (Pour Noël)

» AVANT LE MARDI 24 DECEMBRE (Pour Nouvel An)

Comment passer commande ??

- > Par mail : celinejacoby@gmail.com >> (!! toutes les commandes doivent être confirmées pour être prise en compte)
- > Sur la boutique en ligne : www.lacampagnarde.be dans les rubriques Noël et Nouvel An (! Allez jusqu'au bout pour valider la commande et vérifiez d'avoir reçu le mail de confirmation, sans quoi la commande n'arrive pas jusqu'à nous)
- > Par téléphone : 0479/22 46 31 ou 0495/76 06 03 (Pas de commande sur le répondeur)

!! CETTE ANNEE ENCORE :

- > Mise en place d'une deuxième file pour l'enlèvement des commandes sans ajout, par la fenêtre sur le côté (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>		
Lundi (23 ou 30 décembre)	L1	Entre 16h et 17h
	L2	Entre 17h et 18h
	L3	Entre 18h et 19h
Mardi (24 ou 31 décembre)	M1	Entre 9h et 10h
	M2	Entre 10h et 11h
	M3	Entre 11h et 12h
	M4	Entre 12h et 13h
	M5	Entre 13h et 14h