

# La Campagnarde

## Boucherie à la ferme



### Notre carte de Noël et Nouvel An 2019

#### Pour vos apéritifs,

Mini Boudin noir ou Mini Boudin blanc	12,50 € kg
Mini Boulette rôtie	10,00 € kg
Verrines duo de saumon (cuit et fumé)	2,20 € p
Verrines salade de viande et œufs durs	1,80 € p
Saumon fumé Maison	32,00 € kg
Américain préparé pour vos toasts	10,50 € kg
Petites bouchées apéritives (jambon/fromage, saumon, scampis/homardine) 12 pièces	6 €/ 12p

#### Les Entrées,

Saumon fumé et sa garniture	6,50 € p
Saumon cuit en Belle Vue	6,50 € p
Cassolette de Scampis sauce Homardine (6 scampis, entrée à réchauffer) ! Cassolette cautionnées	7,00 € p
Foie gras de Canard Maison	10,00 €/ 100g
Confit de figue ou oignon rouge	10 € kg

#### Les Volailles fraîches,

Dinde Fermière de Bourgogne	20,00 € kg
Pintadeau fermier de Challans	14,00 € kg
Chapon de pintade du Gers Maison Garbay	18,50 € kg
Chapon fermier du Gers Maison Garbay	18,00 € kg
Caille	21,00 € kg
Magret de canard	19,50 € kg

#### Les Volailles préparées,

Dinde Fermière de Bourgogne désossée farcie	24,50 € kg
Pintadeau fermier de Challans désossé farci	18,00 € kg
Filet de dinde roulé farci	17,00 € kg
Caille désossée farcie	30,00 € kg

#### Pour varier les plaisirs, nous proposons 3 farces

Farce à la provençale	
Farce façon « La Campagnarde » (lardons et girolles)	+ 1,50 € kg
Farce aux marrons	+ 1,50 € kg

#### Pour accompagner vos volailles entières ou farcies, le choix entre deux sauces :

Sauce au foie gras / Sauce à la truffe (50g/pers)	+1,50 € pers
Sauce échalote, poivre vert, champignon ou moutarde	+ 0,50 € pers

## Nos Viandes,

Plat pour pierrade (Boeuf, porc, volaille, canard, cordon bleu, saucisse)	18,00 € kg
Fondue bourguignonne (bœuf ou assortiment)	18,50 € kg
Mignon de porc farci aux girolles	16,00 € kg
Rosbeef	18,00 € kg
Cote à l'os	18,00 € kg
Et toutes les pièces de boeuf ou de porc habituelles	

## Nos Charcuteries maison,

Boudin noir et Boudin blanc	11,50 € kg
Boudin noir aux pommes, Boudin noir aux raisins	12,50 € kg
Boudin blanc aux scampis	13,00 € kg
Foie gras de Canard Maison	10,00 €/ 100g
Saumon fumé	32,00 € kg
Toutes les salaisons et charcuteries habituelles	

N'oubliez pas pour le jour de Noël ou le jour de l'An nos plats traiteurs, tous les repas proposés habituellement, dont en voici quelques uns :

Choucroute (choucroute, pomme de terre au lard ou purée, 3 viandes par personne)	10,00 € p
Tartiflette (tartiflette -reblochon ou orval-, charcuterie 150g/p, salade)	9,50 € p
Jambon braisé ( jambon braisé, gratin dauphinois, salade, sauce au choix -échalote, poivre, moutarde à l'ancienne ou champignon-, salade)	9,00 € p
Touffaye gaumaise (3 viandes par personne, pomme de terre, salade de chicon avec œuf dur)	9,50 € p

## Les desserts,

Bûches glacées de la Ferme de Bellevue à Robelmont  
Bûches pour 10 à 12 personnes, au prix de 24 € la Bûche  
Attention, toutes les bûches doivent être réservées avant Noël

Au choix :  
Vanille - Chocolat  
Vanille - Moka  
Vanille - Spéculoos  
Vanille - caramel mou beurre salé  
Vanille - Praliné

## Idée Cadeau...

Paniers garnis compositions et prix à votre convenance  
Salaisons, Charcuteries, bière « La Brassine », « Un Brin de Campagne » ,...

Nos horaires d'ouverture pour la période de Noël et Nouvel An  
Les vendredis de 16h30 à 19h30 (comme habituellement)  
Les samedis de 9h à 12 h (comme habituellement)  
Les mardis 24 et 31 décembre ouvert de 9h à 15h NON STOP  
Les dimanches et les lundis FERME

## RESERVATION SOUHAITEE :

AVANT LE MARDI 17 DECEMBRE ( Pour Noël)  
AVANT LE MARDI 24 DECEMBRE ( Pour Nouvel An )

Sur le site : [www.celinelacampagnarde.be](http://www.celinelacampagnarde.be)

Par mail : [celinejacoby@gmail.com](mailto:celinejacoby@gmail.com)

Par téléphone : 0479/22 46 31 ou 0495/76 06 03

**Nous vous souhaitons déjà de passer de joyeuses fêtes !**