

# La Campagnarde

## Boucherie à la ferme



### Notre carte de Noël et Nouvel An 2020

#### Pour vos apéritifs,

Mini Boulette rôtie	10,50 € kg
Tous nos boudins blanc et/ou noir	Voir charcuteries
Verrines duo de saumon (cuit et fumé)	2,20 € p
Verrines salade de viande et œufs durs	1,80 € p
Saumon fumé Maison	33,00 € kg
Américain préparé pour vos toasts	12,50 € kg
Salade de viande pour vos toasts	17,00 € kg
Petites bouchées apéritives (4x jambon/fromage, 4x saumon, 4x scampis/homardine) 12 pièces	6 €/ 12p
Ailerons de poulets marinés et précuits	0,50 € p
Saucisse et moutarde en pâte feuilletée (zacouski)	1,20 € les 5 pièces

#### Les Entrées,

Saumon fumé et sa garniture	7,00 € p
Saumon cuit en Belle Vue	6,50 € p
Cassolette de Scampis sauce Homardine (6 scampis, entrée à réchauffer) ! Cassolette cautionnée	7,00 € p + 5,00 € p caution
Cassolette de Saumon aux petits légumes (entrée à réchauffer) ! Cassolette cautionnée	6,80€ p +5,00€ p caution

Foie gras de Canard Maison	100,00 €/ kg
Confit de figue ou oignon rouge	10 € kg
Quiche lorraine individuelle	4,00€ p
Quiche Saumon/Poireaux individuelle	6,50€ p

#### Les Volailles fraîches,

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

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

Dinde Fermière de Bourgogne désossée farcie (8 à 12 pers)	25,50 € kg
Pintadeau fermier de Challans désossé farci (4 à 6 pers)	18,50 € kg
Filet de dinde roulé farci (à partir de 1 pers)	19,00 € kg
Caille désossée farcie	30,00 € kg

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

Farce à la provençale	
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 (60g/pers)	1,50 € pers
Sauce échalote, poivre vert, champignon ou moutarde	0,60 € pers
Gratin dauphinois	3,00 € pers

## Nos Viandes,

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

## Toutes nos Charcuteries sont maison,

Boudin noir et Boudin blanc	12,00 € kg
Boudin noir aux pommes, Boudin noir aux raisins	13,00 € kg
Boudin blanc aux scampis	13,00 € kg
Foie gras de Canard Maison	100,00 € kg
Nos pâtés (campagne, crème, pomme/raisin, fruits des bois, provençal)	
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)	10,00 € p

Jambon braisé ( jambon braisé, gratin dauphinois, salade, sauce au choix -échalote, poivre, moutarde à l'ancienne ou champignon-, salade) 9,00 € p

## En dessert,

Bûches glacées de la Ferme de Bellevue à Robelmont  
Bûches pour 10 à 12 personnes, au prix de 25 € la Bûche  
Attention, toutes les bûches doivent être réservées avant Noël

La bûche se compose d'une base de glace à la vanille et le 2eme goût au choix : Chocolat ou Moka ou Spéculoos ou Caramel mou beurre salé ou Praliné

## Idée Cadeau...

Paniers garnis compositions et prix à votre convenance  
Salaisons, Charcuteries, bière « La Brassine », « Un Brin de Campagne »,...  
Nous proposons aussi 3 paniers types pour les indécis, à voir :  
- sur le site : [www.celinelacampagnarde.be](http://www.celinelacampagnarde.be)  
- sur notre page facebook : [La Campagnarde boucherie à la ferme Jacoby Céline](#)

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

- Le vendredi 18 décembre de 16h30 à 19h30 (comme habituellement)
- Le samedi 19 décembre de 9h à 12h30 (comme habituellement)
- Les jeudis 24 et 31 décembre ouvert de 9h à 15h NON STOP

FERME le 25, 26 et 27 décembre

Première ouverture de janvier : vendredi 15 et samedi 16 janvier aux heures habituelles

## RESERVATION SOUHAITEE :

AVANT LE SAMEDI 19 DECEMBRE ( Pour Noël)  
AVANT LE JEUDI 24 DECEMBRE ( Pour Nouvel An )

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

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

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

**Nous vous souhaitons déjà de passer de joyeuses fêtes et que**

2021 soit meilleur pour nous tous !!

