

# La Campagnarde

## Boucherie à la ferme



### Notre carte de Noël et Nouvel An 2021

#### 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
12 Petites bouchées apéritives (4x jambon/fromage, 4x saumon, 4x scampis/homardine) 12 pièces	6 €/ 12p
Ailerons de poulets marinés et précuits	0,50 € p

#### Les Entrées,

Saumon fumé et sa garniture	7,00 € p
Saumon cuit en Belle Vue et sa garniture	7,00 € 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	105,00 €/ 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	21,80 € kg
Pintadeau fermier de Challans	14,80 € kg
Chapon de pintade du Gers Maison Garbay	20,00 € kg
Chapon fermier du Gers Maison Garbay	18,80 € kg
Caille	22,00 € 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)	26,80 € kg
Pintadeau fermier de Challans désossé farci (4 à 6 pers)	19,20 € kg
Filet de dinde roulé farci (à partir de 1 pers)	19,00 € kg
Caille désossée farcie	32,00 € kg

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

Farce à la provençale	
Farce façon « La Campagnarde » (lardons et girolles)	+ 1,30 € kg
Farce aux marrons	+ 1,30 € 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 (+/-220g par pers)	3,00 € pers
Fromage à raclette < partenariat avec Osez fine > (nature, fumé, ail des ours, trois poivres)	4,80 € /+-150g 6,40 € /+-200g

## 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	17,00 € 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	105,00 € 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/ pers)	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 Gaumaise », « Un Brin de Campagne », « La Boite à Délice »...

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

- Le vendredi 24 décembre de 9h à 15h NON STOP
- Le vendredi 31 décembre de 9h à 15h NON STOP

**FERME** le samedi 25 décembre

Première ouverture de janvier : vendredi 14 et samedi 15 janvier aux heures habituelles

## RESERVATION SOUHAITEE :

AVANT LE SAMEDI 18 DECEMBRE ( Pour Noël)

AVANT LE VENDREDI 24 DECEMBRE ( Pour Nouvel An )

## Comment passer commande ??

Par mail : [celinejacoby@gmail.com](mailto:celinejacoby@gmail.com) >> à privilégier !

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

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

**CHANGEMENTS CETTE ANNEE** : > un horaire sera convenu pour fluidifier la journée, merci de le respecter:) >> être en retard, ce 'est pas bien grave, mais en avance, on risque de ne pas savoir vous servir...

> Une deuxième file pour l'enlèvement des commandes sans ajout (uniquement pour les commandes passées à temps!!)

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