

# MA Carte TRAITEUR



BROUCKE VAN BECELAERE  
**BOUCHERIE** **TRAITEUR**

## APERITIF - COCKTAIL

Petits fours salés à chauffer.....	14,40€ / 24 pièces
Pain surprise 10 à 12 personnes :	
. Charcuterie (rillettes, mousses, rosette, jambon cru) .....	25,00€
. Poisson (crabe, thon, saumon fumé) .....	28,00€
Mini cake salé	
(saumon fumé ou chorizo ou maroilles) .....	2,50€ / pièce
Trilogie de mini-verrine.....	3,30€ / 3 pièces
Petits pains au lait garni : rillettes, jambon, pâté, thon .....	1,20€ / pièce
Saumon fumé, crabe, crevette .....	1,30€ / pièce
Plateau canapés assortis .....	14,40€ / 24 pièces

## ENTREES FROIDES

Verrine de crabe, mousse citron, tartare de tomate.....	3,20€
Foie gras de canard maison et sa gelée (50g) .....	prix au kilo
Coquille de Saumon, macédoine de légumes .....	4,50€
Avocat crabe et crevette.....	3,50€
Roulade de saumon fumé au crabe, crème de fenouil .....	6,00€
Demi homard, mayonnaise .....	14,50€
Terrine de poisson, sauce aux herbes.....	3,80€
Saumon fumé maison .....	prix au kilo
L'ananas surprise .....	6,00€
Oeuf en gelée au Saumon fumé.....	2,10€
Assiette océane.....	4,90€

# ENTRÉES CHAUDES

Coquille Saint-Jacques.....	7,50€
Fricassée de ris de veau aux champignons .....	7,90€
Filet de Saumon aux légumes .....	4,20€
Demi homard, sauce waterzoï.....	14,50€
Escargot de Bourgogne, beurre d'ail .....	la douzaine / 7,00€
Saint Jacques poireaux chorizo .....	7,60€
Cocotte de lotte aux poireaux, sauce safran.....	7,50€
Marmite de Saumon, St jacques, Ecrevisses .....	4,50€
Cabillaud rôti sauce safranée .....	5,00€
Boudin blanc aux morilles.....	6,50€
Bouchée à la reine.....	3,50€
Bouchée feuilletée aux ris de veau.....	5,50€



## LES PLATS

Jambon rôti, sauce normande, pommes caramélisées.....	6,50€
Filet de canette chapelure à la moutarde .....	7,00€
Mignon de porc au maroilles .....	6,50€
Agneau confit en persillade, jus au thym.....	7,30€
Grenadin de veau sauce morilles .....	7,80€
Cuisse de canard, sauce poivre vert.....	6,80€
Marmite de poisson.....	8,00€
Pintade mijotée à la bière .....	6,80€
Pièce de boeuf, sauce forestière .....	8,50€
Roulade de volaille, façon grand mère.....	6,80€

## LES GARNITURES

Croquettes de pomme de terre.....	10,50€ / le kilo
Pommes dauphines.....	18,50€ / le kilo
Gratin Dauphinois.....	9,50€ / le kilo
Galette de pomme de terre râpées.....	1,80€ / pièce
Caissette de purée aux champignons.....	2,10€ / pièce
Pomme de terre au four.....	5,50€ /le kilo
Poêlée de champignon crèmeuse.....	14,90€ / le kilo
Tomate provençale ou beignet ananas.....	1,20€ / pièce
Tomate farcie aux légumes du soleil.....	1,50€ / pièce
Fagot d'haricots verts.....	1,40€ / pièce
Epinard à la crème.....	9,50€ / le kilo
Croquette de risotto aux légumes.....	1,60€ / pièce

## LES MENUS

- . 4 petits fours feuilletés
- . Assiette océane
- . Filet mignon de porc aux pommes  
galette de pomme de terre, carotte vichy

15<sup>90</sup>  
PAR  
PERSONNE

- . 4 petits fours feuilletés
- . Marmite de St Jacques, saumon, écrevisses
- . Pintade à la bière, pommes dauphines,  
endives braisées

16<sup>50</sup>  
PAR  
PERSONNE

- . 4 petits fours feuilletés
- . Foie gras de canard maison
- . Roti de veau sauce morilles, croquette de  
pomme de terre, tomate farcie aux légumes

19<sup>60</sup>  
PAR  
PERSONNE

## BUFFET CAMPAGNARD

Assortiment de charcuterie (jambon, pâté, rillette, rosette, jambon cru, rôti de porc cuit, mortadelle, filet américain, petit salé)  
crudité, salades, sauces et condiments

9<sup>40</sup>  
PAR  
PERSONNE

## BUFFET SAVEUR

Jambon, filet de poulet, rôti de boeuf, saumon froid, terrine, rôti de porc  
crudité, salades, sauces et condiments

13<sup>10</sup>  
PAR  
PERSONNE

## BUFFET FRAÎCHEUR

Saumon belle vue, tomate au thon, oeu  
mimosa, terrine de poisson, saumon fumé  
sauce aux herbes  
Rôti de boeuf, filet de poulet, jambon cru,  
mignon de porc  
crudité, salades, sauces et condiments

16<sup>00</sup>  
PAR  
PERSONNE

## BUFFET ROYAL

Foie gras de canard maison, rôti de veau,  
saumon rôti, rôti de boeuf aux herbes,  
filet de poulet au curry  
crudité, salades, sauces et condiments

17<sup>80</sup>  
PAR  
PERSONNE



# COCKTAIL DINATOIRE

- . 3 verrines (St Jacques, Foie Gras, Gambas)
- . 2 navettes (crabe, fromage)
- . 1 wraps (jambon oeuf mimosa)
- . 1 burger (filet américain)
- . 2 faluches (thon, poulet curry)
- . 1 éclair chorizo fromage

14<sup>00</sup>  
PAR  
PERSONNE

Minimun 15 personnes



## PLATEAU PIERRADE 200G

Assortiment de viandes miniatures  
(boeuf, volaille, crépinette, porc,  
lard fumé...)

4<sup>50</sup>

## PLATEAU CHARCUTERIE 150G

Assortiment de charcuteries  
(jambon, pâté, rosette, jambon cru,  
saucisson, lard cuit, filet américain,  
mortadelle, rillettes...)

3<sup>90</sup>

# MENU GOURMET

. Assortiment de viande miniature  
servi avec des légumes à cuire dans un  
poëlon, accompagné de sauce

. Mini crépinette, merguez, dinde, boeuf,  
veau, lard fumé, oeuf

. Tomate, haricots verts, champignon,  
pomme de terre, carottes, oignons

. Beurre d'ail, sauce mayonnaise, sauce  
cocktail

9<sup>90</sup>  
PAR  
PERSONNE

Location de l'appareil supplément par personne de 2€



BROUCKE VAN BECELAERE

**BOUCHERIE** **TRAITEUR**

68, rue de Théroouanne 59190 HAZEBROUCK  
03 28 41 92 48

Fermé le mardi après-midi et le mercredi

[www.boucherie-broucke.com](http://www.boucherie-broucke.com)



Boucherie charcuterie traiteur Broucke Van becelaere