

JOYEUX NOËL

28€
par personne

MENU

Mise en bouche
Gambas rôtie

Pépinettes et tomates confites

Foie Gras de canard maison
ou

Effeillé de cabillaud au citron

Gratiné St Jacques aux poireaux
ou

Boudin blanc aux morilles

Chapon crème de champignons
ou

Pintade aux raisins frais

Galette de pomme de terre

Gâteau de légumes

Horaires Spécial Fêtes

Les Dimanches 24 et 31 Décembre
de 8h à 17h «Non Stop»

Le Lundi 25 décembre de 9h à 12h

Fermé le Lundi 1er Janvier

Dernier délai pour :

Commandes de Noël : le 17 décembre

Commandes de Nouvel an : le 26 Décembre

ATTENTION COMMANDES LIMITÉES
AUCUNE COMMANDE NE SERA PRISE
APRÈS CE DÉLAI
PAS DE COMMANDE INTERNET

BROUCKE VAN BECELAERE
BOUCHERIE TRAITEUR

68, rue de Théroouanne

HAZEBROUCK

- 03 28 41 92 48 -

www.boucherie-broucke.com



Boucherie charcuterie traiteur
Broucke Van becelaere



SÉLECTIONS DE VINS

Pour les envies de bulles

Crémant d'Alsace AOC
12,90€

Foie gras et Apéritif

Côtes de Gascogne TEP Gros Manseng
7,90€

Poissons et Crustacés

Le Ponton Côtes de Gascogne
7,90€

Viandes et Gibiers

Côtes du Rhône
Village Plan de Dieu rouge
9,40€
Bordeaux La Petite Borie
8,20€

Carte Traiteur 2023





Apéritifs Cocktail

Petits fours feuilletés à chauffer les 24 pièces.....	14,50€
Pain surprise (10 à 12 personnes) :	
- Charcuterie	
(rosette, mousse de foie, jambon cru, rillettes).....	25,00€
- Poisson (saumon fumé, thon, crabe)	29,00€
Trilogie de mini verrine	
(saumon fumé, foie gras, légumes) les 3	3,30€
Pour vos toasts :	
salade de crabe, mousse de canard, rilette de thon.....	au Kilo



Entrées froides

Salade de la mer	6,00€
Gambas à la Provençale	5,50€
Coupe Ananas au crabe et crevettes.....	6,00€
Effeillé de cabillaud, tartare de légumes	6,50€
Saumon fumé maison	au kilo 48,00€
Roulade de Saumon fumé crabe et fenouil	5,50€
1/2 Langouste mayonnaise	14,90€
Médaille de Saumon farci, sauce aux herbes.....	5,00€
Assiette océane	4,90€
Foie gras de canard maison (les 50g)	6,00€



Entrées chaudes

Bouchée feuilletée à la volaille.....	3,50€
Crumble de boudin blanc aux pommes	6,50€
Coquille Saint-Jacques	7,50€
Escargots de Bourgogne (la douzaine)	7,60€
Feuilleté aux ris de veau	5,50€
Lotte aux morilles	7,50€
Saumon crevettes grises	5,60€
Aumônière de Saumon fumé	6,50€
Cabillaud, Risotto aux truffes.....	6,50€
Ris de veau crème de Whisky.....	8,20€
Noix de Saint-Jacques poireaux lard.....	7,80€
Boudin blanc nature	18,50€ le kg
Boudin blanc truffé	23,50€ le kg

Les plats

Agneau confit au romarin	7,50€
Jambon braisé au cidre.....	7,40€
Chevreuil sauce poivrade	8,90€
Chapon fermier, crème champignons	8,30€
Filet de canette aux pêches.....	8,00€
Rôti de veau crème aux morilles	7,60€
Marmite de saumon, St Jacques et lotte	8,90€
Pintade désossée aux raisins frais	7,50€

Les garnitures

Croquettes de pomme de terre	le kilo 10,50€
Pommes dauphines	le kilo 18,50€
Gratin dauphinois	le kilo 9,50€
Galette de pommes de terre	la pièce 1,80€
Caissette de purée aux truffes	la pièce 2,20€
Pomme de terre au four	le kilo 5,50€
Poêlée de champignons	le kilo 19,50€
Tomate provençale	la pièce 1,20€
Beignet d'ananas	la pièce 1,10€
Croquette de Risotto aux légumes	la pièce 1,60€
Fagot de haricots verts	la pièce 1,40€
Gâteau de légumes	la pièce 1,50€
Pomme aux fruits rouges	la pièce 1,40€

Avec la salade

Porcelet farci	les 100g 2,50€
Galantine de chevreuil.....	les 100g 2,60€
Galantine de volaille.....	les 100g 2,60€

