

**Réservations pour
Les 18 et 27 décembre 2021**

Rue Auguste Buisseret 46
Liège

Tél : 04 252 06 14



Le magasin sera ouvert :
Les mardis 21 et 28 décembre
de
9h à 13h00 et de 14h à 18h30
Les vendredis 24 et 31
décembre de 9h à 16h

Nos plats cuisinés seront
disponibles à la vente à partir
des vendredis 24 et 31
décembre dès 9h.

Nous vous informons
qu'indépendamment de notre
volonté ces tarifs sont sujet à
modifications.

**Eric Walmag et Sébastien
Clair**
Bouchers Charcutiers
Traiteurs
Et leur équipe

Vous proposent pour les
fêtes
De fin d'année 2021



Des plats classiques
cuisinés
par nos soins avec des
ingrédients
de première qualité



Choix de viandes pour pierrades et gourmets présenté sur plat	À partir de 12€/pers.
Ailerons de poulet grillés au paprika	10,50 €/kg
Assortiment de petits fours maison à réchauffer (cinq variétés)	1,70 €/pce 5 pour 6 €
Choucroute garnie préparée maison (nouvel an)	À partir de 8,80 €/pers.
Viande de bœuf « Bocquillon », de veau « sous la mère », de poulet landais et de porc fermier pour fondue bourguignonne	De 18 à 28,50 €/kg

Entrées froides

Choix de trois patés maison et ses confits	11,00 €/pers.
Foie gras de canard des landes cuisiné maison, sa gelée au porto blanc et pain brioché	16 €/pers.
Boudins divers	au poids

Gibiers du pays

	Biche	Chevrouil	Marcassin
Filet	64,00 €/kg	80,00€/kg	45,00€/kg
Côtelettes	40,00 €/kg	60,00€/kg	33,00€/kg
Gigue	36,00€/kg	40,00€/kg	35,00€/kg
Epaule à l'os en civet	22,00€/kg	24,00€/kg	20,00€/kg

Plateau de fromages

Divers fromages

Au poids



Petits gibiers

Coq faisan	18,00 €/pce
Poule faisane	17,00 €/pce
Canard « col vert »	16,00 €/pce
Lièvre	23,00 €/kg
Cuisse de lièvre	16,00 €/kg
Râble de lièvre à l'os détaché et paré	42 €/kg
Filet de lièvre	70,00€/kg





Entrées chaudes à réchauffer

Croquettes de crevettes grises	(2 pièces)	13,50€
Fondus parmesan ou croquettes de volailles	(2 pièces)	9,50€
Cassolette de scampis au safran		10,50€
Croustade de ris de veau « sous la mère » aux champignons des bois		14,50€
Noix de Saint Jacques aux échalotes et crème de poireaux		12,00€

Plats



Suprême de dinde sauce archiduc et pommes croquettes	12,50€ /pers.
Cuisse de canard à l'orange, pomme croquettes	11 € /pers.
Gigue de Chevreuil sauce grand veneur et pommes croquettes	17,50€ /pers.
Râble de lièvre sauce myrtilles et pommes croquettes (deux couverts)	45,00 € /pce
Magret de canard des landes au poivre rose vinaigre de framboise et pommes croquettes	18,00 € /pers.
Civet de biche à la française, gratin dauphinois	13,50 €/pers
Caille rotie à la liègeoise et pommes croquettes	15,00€ / pce

Volailles farcies



Dinde désossée et farcie	21,50€/kg
Pintade semi désossée farcie aux morilles (1,2 kg)	23,00€/kg
Canette semi désossée farcie à l'orange (1,6 kg)	21,50 €/kg
Cuisse de dinde farcie	21,50 e /kg
Roulade de filet de dinde farcie	21,50 e /kg

Volailles



Dinde fermière	21,40 €/kg
Cuisse de canard landais	18,00 €/kg
Cuisse de Canette landais	18,00 €/kg
Foie gras de canard landais cru	9,50 €/100g

Canard des landes	14,00 €/kg
Canette des landes	13,50 €/kg
Magret de canard Landais	30,00 €/kg
Chapon blanc fermier	18,20 €/kg
Poularde d'auvergne	19,50 €/kg
Pintade landaise	14,50 €/kg
Caille landaise (160-180 gr)	6 €/pce
Poulet noir landais	13,50 €/kg
Coquelet ou poussin landais	11,60 €/kg
Poulet fermier Label Rouge	11,50 €/kg
Accompagnements : croquettes de pomme de terre, gratin dauphinois, grenaille au thym	

