Bon de commande

2026 - 2027

Bruno Degand

Boucherie - Charcuterie - Traiteur

○ 24 décembre ○ 31 décembre

Date de commande : .....

Nom : .....

Adresse : .....

.....

Tél. : .....

E-mail : .....

.....

N° DE COMMANDE : .....

Nombre de bacs : .....

Lieu : .....

L : .....

C : .....

Réservé à la boucherie

Les buffets		Prix	QT	Notes
556	Le buffet Gourmand de fin d'année	26.95 €/pers.		
558	Le buffet Réception de fin d'année	46.20 €/pers.		
Les mises en bouches		**Prix**	**QT**	**Notes**
592	La boîte de zakouskis artisanaux	27.90 €/bte		
633	Petite saucisse au lard fumé	1.50 €/pce		
633	Pruneau au Porto enrobé de lard fumé	1.50 €/pce		
634	Mini pizza apéro	2.00 €/pce		
594	Mini coquille St Jacques	3.50 €/pce		
672	Verrine homard et crabe	4.80 €/pce		
565	Verrine joue de porc et moutarde	4.80 €/pce		
597	Verrine crevettes grises et guacamole	4.80 €/pce		
1244	Saltufo 80 g - salami aux truffes enrobé de Parmesan	5.00 €/pce		
1192	Saucisson pur porc nature 250 g	9.10 €/pce		
1192	Saucisson pur porc aux noisettes 250 g	9.10 €/pce		
1231	Mini salami pur porc au parmesan	43.50 €/kg		
1221	Mini salami au poulet	44.95 €/kg		
Nos délicatesses artisanales «maison»		**Prix**	**QT**	**Notes**
754	Airelles cuisinées	32.90 €/kg		
796	Confiture d'oignons	26.50 €/kg		
791	Confiture ardennaise d'oignons	27.00 €/kg		
793	Confiture de figues	31.00 €/kg		
595	Mousse de caille	39.00 €/kg		
663	Mousse de canard	38.00 €/kg		
1170	Rillettes de porc à la truffe	39.00 €/kg		
1233	Rillettes d'oie et de canard	39.00 €/kg		
1200	Rillettes au jambon fumé	39.00 €/kg		
605	Pâté de canard	35.80 €/kg		
606	Pâté de chevreuil	35.00 €/kg		
607	Pâté de faisan	36.00 €/kg		
609	Pâté de lièvre	34.40 €/kg		
610	Pâté de marcassin	34.00 €/kg		

1152	Pâté de canard en croûte au Porto	51.50 €/kg		
554	Boudin blanc de Noël	32.50 €/kg		
555	Boudin noir de Noël	26.70 €/kg		
578	Foie gras de canard 97%	156.50 €/kg		
579	Foie gras d'oie 97%	183.65 €/kg		
Les potages		**Prix**	**QT**	**Notes**
584	Soupe de carottes et blancs de poireaux à l'ancienne	9.30 €/litre		
553	Crème de choux-fleurs et brocolis	9.30 €/litre		
551	Soupe de cresson à la française	9.60 €/litre		
571	Velouté de champignons de Paris au poulet	9.60 €/litre		
552	Bisque de homard crémée à l'Armagnac et queues d'écrevisses	17.10 €/litre		
Les entrées froides		**Prix**	**QT**	**Notes**
628	Pâté de gibier, sa confiture d'oignons ardennais et ses délicatesses	11.00 €/pers.		
630	Tomate aux crevettes grises et sa garniture	19.85 €/pers.		
624	Saumon rose écossais en Belle-Vue et ses frivolités	18.75 €/pers.		
564	Duo de la mer	19.35 €/pers.		
586	Les 2 saumons fumés	18.60 €/pers.		
582	Le quatuor de poissons	24.50 €/pers.		
652	Foie gras de canard 97%, confiture d'oignons, brioche pur beurre	22.40 €/pers.		
581	Foie gras d'oie 97%, confiture de figues, brioche pur beurre	24.85 €/pers.		
Les entrées chaudes		**Prix**	**QT**	**Notes**
800	Croquette au fromage 70g	3.50 €/pce		
662	Croquette au jambon Ganda 65g	3.50 €/pce		
665	Croquette de volaille 65 g	3.80 €/pce		
588	Croquette aux ris de veau 65g	5.90 €/pce		
801	Croquette aux véritables crevettes grises 65g	6.50 €/pce		
766	Bouchée à la reine fermière 150g	5.50 €/pers.		
861	Rouleau au fromage et au jambon 160g	4.90 €/pers.		
625	Scampi beurre à l'ail 9 pces	13.90 €/pers.		
560	Scampi et jambon de Parme sauce tomatée 9 pces	14.90 €/pers.		
576	Filet de sole à l'ostendaise 3 pces	13.50 €/pers.		
637	Filet de sole sauce homardine 3 pces	13.50 €/pers.		
563	Coquille St Jacques Prestige 190g	17.00 €/pers.		
619	Ris de veau de cœur sauce crème aux champignons dans sa croûte dorée 180g	27.00 €/pers.		
Les plats consistants		**Prix**	**QT**	**Notes**
614	Pavé de dinde sauce aux champignons de Paris	16.90 €/pers.		
660	Filet pur de porc farci chèvre-miel sauce aux airelles	18.95 €/pers.		
572	Demi-pintadeau fermier sauce Fine Champagne	21.50 €/pers.		
675	Rôti de dinde farci (haché de volaille-myrtille-pomme) sauce Grand Veneur	21.00 €/pers.		
559	Caille désossée farcie Périgourdine sauce aux raisins blancs Muscat	24.90 €/pers.		
648	Filet de pintade sauce au Porto et sirop de Liège	28.90 €/pers.		
590	Magret de canard du Sud-Ouest sauce à l'orange	28.90 €/pers.		
577	Mignonnette de biche sauce aux truffes noires	30.90 €/pers.		

620	Ris de veau de cœur grillé sauce Archiduc	42.50 €/pers.		
Les accompagnements		**Prix**	**QT**	**Notes**
802	Croquette de pomme de terre fraîche 30g	0.50 €/pce		
583	Gratin dauphinois 250g	4.45 €/pers.		
654	Gratin dauphinois aux truffes noires 250g	5.60 €/pers.		
646	Pomme de terre au four Macaire +/- 250g/pce	18.20 €/kg		
602	Pomme de terre au four farcie purée aux truffes noires +/- 250g/pce	22.40 €/kg		
798	2 légumes chauds : chicon braisé et pomme aux airelles	6.10 €/pers.		
803	Crudités froides	10.10 €/pers.		
Les sauces chaudes		**Prix**	**QT**	**Notes**
1756	Sauce Archiduc	27.00 €/kg.		
1764	Sauce Grand Veneur	22.50 €/kg		
1762	Sauce Fine Champagne	22.00 €/kg		
1787	Sauce aux raisins blancs Muscat	23.80 €/kg		
1786	Sauce au Porto et sirop de Liège	22.00 €/kg		
1784	Sauce à l'orange	24.35 €/kg		
1788	Sauce aux truffes noires	23.50 €/kg		
1758	Sauce béarnaise	17.00 €/kg		
Les fromages		**Prix**	**QT**	**Notes**
1041	Plateau de fromage pour le dessert (6 sortes +/-110g)	9.30 €/pers.		
1302	Petit pain	0.55 €/pce		
1304	Pain aux noix - raisins	1.55 €/pce		
Les gibiers à plumes et à poils frais		**Prix**	**QT**	**Notes**
502	Filet de biche (carré désossé)	80.00 €/kg		
502	Médaillon de biche (dans le carré désossé)	80.00 €/kg		
516	Filet pur de biche	90.00 €/kg		
506	Filet de chevreuil (carré désossé)	105.00 €/kg		
506	Médaillon de chevreuil (dans le carré désossé)	105.00 €/kg		
509	Filet de faisan	42.50 €/kg		
513	Filet de râble de lièvre	68.00 €/kg		
Les volailles fraîches farcies		**Prix**	**QT**	**Notes**
428	Dinde farcie			
423	Cuisse de dinde farcie			
406	Blanc de dinde farci			
418	Chapon farci			
442	Pintadeau farci			
415	Caille farcie (+ foie gras de canard)			
Les volailles fraîches		**Prix**	**QT**	**Notes**
430	Dinde			
422	Cuisse de dinde			
433	Haut de cuisse de dinde			
404	Blanc de dinde			
450	Rôti de dindonneau (haut de cuisse désossée et ficelée)			
419	Chapon jaune fermier			
420	Coquelet jaune fermier			
413	Caille			

440	Pintadeau			
467	Filet de pintade			
421	Cuisse de canard			
402	Aiguillette de canard			
435	Magret de canard du Sud-Ouest			
434	Lapin			
449	Râble de lapin			
537	Filet de râble de lapin			
424	Cuisse de lapin			
Les viandes sélectionnées par Bruno		**Prix**	**QT**	**Notes**
61	Rosbif 1er choix BBB	29.50 €/kg		
32	Rosbif royal BBB (aloyau, mignon, obus)	38.90 €/kg		
33	Rosbif filet pur BBB (sans chaînette)	55.50 €/kg		
246	Côte désossée de porc espagnol Duroc de Batallé	42.00 €/kg		
344	Carré d'agneau détalonné	66.50 €/kg		
307	Carré d'agneau entier	45.00 €/kg		
321	Filet d'agneau (carré désossé)	71.00 €/kg		
273	Rôti de veau 1er choix	37.40 €/kg		
263	Filet pur de veau	59.00 €/kg		
496	Rôti orloff de dinde (jambon maison - emmental)	22.50 €/kg		
294	Rôti orloff de veau (jambon maison - emmental)	38.00 €/kg		
162	Rôti orloff de porc (jambon maison - emmental)	16.95 €/kg		
247	Rôti orloff de porc (jambon ardennais – gouda)	18.25 €/kg		
247	Rôti orloff de porc (pancetta – comté)	18.25 €/kg		
Les plateaux de viandes fraîches		**Prix**	**QT**	**Notes**
37	Fondue de boeuf 1er choix COUPÉE	29.50 €/kg		
37	Fondue de boeuf 1er choix BLOC	29.50 €/kg		
83	Fondue de boeuf royale COUPÉE	38.90 €/kg		
83	Fondue de boeuf royale BLOC	38.90 €/kg		
33	Fondue de boeuf filet pur COUPÉE	55.50 €/kg		
33	Fondue de boeuf filet pur BLOC	55.50 €/kg		
99	Fondue mixte	28.50 €/kg		
94	Fondue des fêtes	38.90 €/kg		
60	Fondue famille	28.50 €/kg		
38	Fondue mini boulette	19.60 €/kg		
55	Pierrade	28.50 €/kg		
87	Pierrade festive	38.90 €/kg		
39	Gourmet assortiment	28.60 €/kg		
79	Gourmet festif	33.95 €/kg		
84	Gourmet royal	52.60 €/kg		
857	Raclette garnie	33.60 €/kg		

.....

.....

.....

.....