

Bruno *D*egand

Boucherie - Charcuterie - Traiteur

Menu

de fin d'année 2025-2026



Pour emporter
vos commandes,
veuillez prévoir
des bacs ou
contenants



Le buffet Gourmand de fin d'année



25,05€/pers



Pâté de gibier et sa confiture d'oignons ardennais
Dinde farcie au champagne
Cochon de lait farci
Fiocco salami de Parme
*Jambon de Parme à la truffe et frivolités ^{New}
Rôti de poulet persillé
Boudin blanc de Noël
Œuf mimosa



Crudités froides : Pomme de terre à la mayonnaise 120g / Pennes méditerranéennes 120g / Taboulé à l'orientale 70g / Tomates préparées 1/2pc / Haricots verts 70g / Salade de betteraves rouges aux pommes et raisins secs 70g / Salade de carotte et chou-blanc râpés 70g / Mayonnaise 30g / Sauce cocktail 30g / Vinaigrette à la moutarde 30g / Mini sandwich



Le buffet Réception de fin d'année

46,20€/pers



Saumon rose en Belle-Vue
Tomate aux crevettes grises
Pêche au thon
Saumon fumé

Pâté de gibier et sa confiture d'oignons ardennais
Dinde farcie au champagne
Cochon de lait farci
Fiocco salami de Parme
*Jambon de Parme à la truffe et frivolités ^{New}
Rôti de poulet persillé
Boudin blanc de Noël
Œuf mimosa



Crudités froides : Pomme de terre à la mayonnaise 120g / Pennes méditerranéennes 120g / Taboulé à l'orientale 70g / Tomates préparées 1/2pc / Haricots verts 70g / Salade de betteraves rouges aux pommes et raisins secs 70g / Salade de carotte et chou-blanc râpés 70g / Mayonnaise 30g / Sauce cocktail 30g / Vinaigrette à la moutarde 30g / Mini sandwich



Les potages

Tous nos potages sont faits « maison » et congelés immédiatement

Potage aux chicons	9,60€/litre
* Soupe de cresson à la française ^{New}	9,60€/litre
Velouté de tomates et boulettes de veau	9,60€/litre
* Crème de potiron et panais à la tartufata ^{New}	11,10€/litre
Bisque de homard crémée, à l'Armagnac et queues d'écrevisses (75g)	16,25€/litre



Les entrées froides

Pâté de gibier, sa confiture d'oignons ardennais et ses délicatesses	9,90€/pers
Tomate aux crevettes grises et sa garniture (tomate aux crevettes grises, pêche au thon, saumon fumé)	19,85€/pers
Saumon rose écossais en Belle-Vue et ses frivolités	18,75€/pers
Duo de la mer (saumon rose en Belle-Vue, tomate aux crevettes grises)	19,35€/pers
* Les 2 saumons fumés ^{New} (fumé au bois de hêtre et fumé caramélisé aux graines de sésame)	17,60€/pers
Le quatuor de poissons (saumon rose en Belle-Vue, tomate aux crevettes grises, pêche au thon, saumon fumé)	24,50€/pers
Foie gras de canard 97% (70g), confiture d'oignons, brioche pur beurre	22,40€/pers
Foie gras d'oie 97% (70g), confiture de figes, brioche pur beurre	24,85€/pers



Les entrées chaudes

Croquette au fromage (70g)	3,40€/pièce
Croquette au jambon Ganda (65g)	3,40€/pièce
Croquette de volaille (65g)	3,80€/pièce
Croquette aux ris de veau (35% - 65g)	5,90€/pièce
Croquette aux véritables crevettes grises (40% - 65g)	6,50€/pièce
Bouchée à la reine fermière (150g)	5,40€/pers
Rouleau au fromage et au jambon (160g)	4,80€/pers
Scampi beurre à l'ail (9 pièces)	13,60€/pers
Scampi et jambon de Parme sauce tomatée (9 pièces)	14,60€/pers
Filet de sole à l'ostendaise (3 pièces)	13,50€/pers
Filet de sole sauce homardine (3 pièces)	13,50€/pers
Coquille St Jacques Prestige (190g)	16,80€/pers
Ris de veau de cœur sauce crème aux champignons dans sa croûte dorée (180g)	25,50€/pers



Les plats consistants

Tous nos plats consistants sont accompagnés de 2 légumes chauds :
tatin de chicons et pommes caramélisées

Pavé de dinde sauce aux champignons de Paris
Filet pur de porc farci chèvre-miel sauce aux aïelles
Demi-pintadeau fermier sauce Fine Champagne
Rôti de dinde farci (haché de volaille-orange-aïelles) sauce Grand Veneur
Caille désossée farcie Périgourdine sauce aux raisins blancs Muscat
Filet de pintade sauce crémée au Porto et sirop de Liège
Magret de canard du Sud-Ouest sauce à l'orange et au miel
Mignonnette de biche sauce aux truffes noires
Ris de veau de cœur grillé sauce Archiduc



16,90€/pers
18,95€/pers
21,50€/pers
21,00€/pers
24,90€/pers
28,90€/pers
28,90€/pers
30,90€/pers
42,50€/pers

Les accompagnements

Croquette de pomme de terre fraîche (30g)
Gratin dauphinois (250g)
Gratin dauphinois aux truffes noires (250g)
Pomme de terre au four Macaire (+/- 250g/pc)
Pomme de terre au four farcie purée aux truffes noires (+/- 250g/pc)
✱ 2 légumes chauds : tatin de chicons et pommes caramélisées ^{New}



0,48€/pièce
3,85€/pers
4,95€/pers
17,25€/kg
21,00€/kg
6,10€/pers

Crudités froides :

Pomme de terre à la mayonnaise 120g / Pennes méditerranéennes 120g / Taboulé à l'orientale 70g / Tomates préparées 1/2pc / Haricots verts 70g / Salade de betteraves rouges aux pommes et raisins secs 50g / Salade de carotte et chou-blanc râpés 70g / Mayonnaise 30g / Sauce cocktail 30g / Vinaigrette à la moutarde 30g / Mini sandwich

9,60€/pers

Les fromages

Plateau de fromage pour le dessert (6 sortes - +/- 110g) garni de fruits frais et secs
Petit pain
Pain aux noix - raisins



8,90€/pers
0,55€/pièce
1,30€/pièce

Les gibiers à plumes et à poils frais

Filet de biche (carré désossé)
Médaillon de biche (dans le carré désossé)
Filet pur de biche
Filet de chevreuil (carré désossé)
Médaillon de chevreuil (dans le carré désossé)
Coq faisane
Poule faisane
Filet de faisane
Filet de râble de lièvre



80,00€/kg
80,00€/kg
90,00€/kg
105,00€/kg
105,00€/kg
18,00€/kg
17,80€/kg
42,50€/kg
62,00€/kg

Les volailles fraîches

Dinde
 Cuisse de dinde
 Haut de cuisse de dinde
 Blanc de dinde
 Rôti de dindonneau (haut de cuisse désossée et ficelée)
 Chapon jaune fermier
 Coquelet jaune fermier
 Caille
 Pintadeau
 Filet de pintade
 Cuisse de canard
 Aiguillette de canard
 Magret de canard du Sud-Ouest
 Lapin
 Râble de lapin
 Filet de râble de lapin
 Cuisse de lapin



N'hésitez pas à commander nos sauces chaudes pour accompagner vos viandes :

sauce aux champignons de Paris,
 sauce aux airelles,
 sauce choron, sauce aux truffes,
 sauce Fine Champagne,
 sauce à l'orange, sauce au Porto,
 sauce aux raisins blancs Muscat

Les volailles fraîches farcies

La farce maison est composée d'hachis porc et veau préparé avec des truffes, des pistaches, des champignons, des dés de jambon, des pignons grillés, le tout mariné au Cognac.

Dinde farcie
 Cuisse de dinde farcie
 Blanc de dinde farci
 Chapon farci
 Pintadeau farci
 Caille farcie (+ foie gras de canard)



Les viandes sélectionnées par Bruno

Rosbif 1^{er} choix BBB
 Rosbif royal BBB (aloyau, mignon, obus)
 Rosbif filet pur BBB (sans chaînette)
 Côte désossée de porc espagnol Duroc de Batallé
 Carré d'agneau détalonné
 Carré d'agneau entier
 Filet d'agneau (carré désossé)
 Rôti de veau 1^{er} choix
 Filet pur de veau
 Rôti orloff de dinde (jambon maison - emmental)
 Rôti orloff de veau (jambon maison - emmental)
 Rôti orloff de porc (jambon maison - emmental)



27,90€/kg
 37,90€/kg
 54,50€/kg
 42,00€/kg
 60,50€/kg
 42,00€/kg
 71,00€/kg
 35,40€/kg
 56,50€/kg
 21,00€/kg
 37,00€/kg
 15,95€/kg
 17,25€/kg
 17,25€/kg

✱ Rôti orloff de porc (jambon ardennais – gouda) ^{New+}
 ✱ Rôti orloff de porc (pancetta – comté) ^{New+}

La réputation de notre boucherie : Les plateaux de viandes fraîches

Nous comptons pour les plateaux de viandes 300g/pers et ✱
pour les plateaux de raclette garnie : 200g de fromages et 200g de charcuteries

Fondue de boeuf 1^{er} choix
coupée ou en bloc

27,90€/kg

Fondue de boeuf royale
aloyau, mignon, obus – coupée ou en bloc ✱

37,90€/kg

Fondue de boeuf filet pur
coupée ou en bloc

54,50€/kg

Fondue mixte
cubes de bœuf, porc, veau, poulet

27,70€/kg

Fondue des fêtes
cubes de canard, agneau, bœuf, porc, veau, poulet

37,95€/kg

Fondue famille
cubes de bœuf, porc, veau, poulet, mini boulettes (3 différentes chapelures), mini chipolata

27,70€/kg

Fondue mini boulettes ✱
1 nature et 3 différentes chapelures

19,60€/kg

Pierrade
fines tranches de bœuf, porc, veau, poulet

27,70€/kg

Pierrade festive
fines tranches de filet d'agneau, bœuf, porc, magret de canard, veau, poulet

37,95€/kg

Gourmet assortiment
côte d'agneau, mini tournedos de bœuf, filet pur de porc, médaillon de veau, blanc de poulet, mini chipolata, mini merguez d'agneau, boudin blanc, mini cordon bleu (2 différentes chapelures), lard frais mariné

28,60€/kg

Gourmet festif
côte d'agneau, magret de canard, médaillon de veau, mini tournedos de boeuf, finette de porc marinée, mini brochette de porc, pitta volaille, mini cordon bleu (2 différentes chapelures), bûchette ardennaise

33,95€/kg

Gourmet royal
filet de biche, pavé de filet d'agneau, magret de canard, filet mignon de boeuf, filet pur de porc, porc ibérique Duroc de Batallé, filet de poulet fermier

51,60€/kg

Plateau Teppanyaki
fines tranches marinées de boeuf, porc, poulet, canard

33,30€/kg

Raclette garnie
fromages à raclette (3 sortes) - charcuteries fumées : coppa, pancetta, bacon fumé, chorizo, jambon ardennais, noix fumée, lard fumé, lard au jambon, jambon forêt noire, jambon cuit

32,90€/kg





Cher client,

La boucherie sera ouverte :

- Le mercredi 24 décembre 2025, de 8h à 14h
- Le mercredi 31 décembre 2025, de 8h à 14h

ATTENTION IMPORTANT

Veuillez effectuer vos réservations :

- Pour le réveillon de Noël,
au plus tard le samedi 13 décembre 2025
- Pour le réveillon de Nouvel An,
au plus tard le samedi 20 décembre 2025

La boucherie sera fermée le jeudi 25 décembre 2025,
le jeudi 1^{er} janvier 2026 et le vendredi 2 janvier 2026.

On se retrouve le samedi 3 janvier 2026 dès 8h.

Nous vous souhaitons d'agréables fêtes de fin d'année,
en famille ou entre amis.



Bruno et son équipe



 Rue de la Brasserie, 55 à 7812 Ligne
 +32(0)68 28 27 48
 +32(0)68 28 27 78
 bruno.degand@belgacom.net
 www.brunodegand.be
 Bruno Degand Boucherie - Traiteur

