Bruno Degand

Boucherie - Charcuterie - Traiteur

Menu

de fin d'année 2026-2027



N'oubliez pas vos bacs pour emporter vos commandes

Le buffet Gourmand de Fin d'Année

26,95€/pers



Pâté de gibier et sa confiture d'oignons ardennais
Dinde farcie au champagne
Rillettes d'oie et de canard New
Fiocco salami de Parme
Jambon Ibérico Cebo de Campo 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 50g / 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
Rillettes d'oie et de canard New
Fiocco salami de Parme
Jambon Ibérico Cebo de Campo 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 50g / Salade de carotte et chou-blanc râpés 70g / Mayonnaise 30g / Sauce cocktail 30g / Vinaigrette à la moutarde 30g / Mini sandwich

Les mises en bouche

Les chauds :



La boîte de zakouskis artisanaux (18 pièces - bolognaise/jambon/fromage/crevettes grises/vol-au-vent/saumon fumé)	27,90€/la boîte
Petite saucisse au lard fumé	1,50€/pièce
Pruneau au Porto enrobé de lard fumé	1,50€/pièce
Mini pizza apéro	2,00€/pièce
Mini coquille St Jacques	3,50€/pièce





Les froids :



Verrine homard et crabe	4,80€/pièce
Verrine joue de porc et moutarde New	4,80€/pièce
Verrine crevettes grises et guacamole New	4,80€/pièce
Saltufo (80g – salami aux truffes enrobé de Parmesan)	5,00€/pièce
Saucisson pur porc nature (250g)	9,10€/pièce
Saucisson pur porc aux noisettes (250g)	9,10€/pièce
Mini salami pur porc au parmesan	43,50€/kg
Mini salami au poulet	44,95€/kg

Nos délicatesses artisanales "maison"



Airelles cuisinées	32,90€/kg
Confiture d'oignons	26,50€/kg
Confiture ardennaise d'oignons	27,00€/kg
Confiture de figues	31,00€/kg
Mousse de caille	39,00€/kg
Mousse de canard	38,00€/kg
Rillettes de porc à la truffe New	39,00€/kg
Rillettes d'oie et de canard New	39,00€/kg
Rillettes au jambon fumé	39,00€/kg
Pâté de canard	35,80€/kg
Pâté de chevreuil	35,00€/kg
Pâté de faisan	36,00€/kg
Pâté de lièvre	34,00€/kg
Pâté de marcassin	34,00€/kg
Pâté de canard en croûte au Porto New	51,50€/kg
Boudin blanc de Noël	32,50€/kg
Boudin noir de Noël	26,70€/kg
Foie gras de canard 97%	156,50€/kg
Foie gras d'oie 97%	183,65€/kg





Les potages

Tous nos potages sont faits « maison » et congelés immédiatement



Soupe de carottes et blancs de poireaux à l'ancienne New	9,30€/litre
Crème de choux-fleurs et brocolis New	9,30€/litre
Soupe de cresson à la française	9,60€/litre
Velouté de champignons de Paris au poulet New	9,60€/litre
Bisque de homard crémée, à l'Armagnac et queues d'écrevisses (75g)	17,10€/litre

Les entrées froides

Pâté de gibier, sa confiture d'oignons ardennais et ses délicatesses	11,00€/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 (fumé au bois de hêtre et fumé caramélisé aux graines de sésame)	18,60€/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 figues, brioche pur beurre	24,85€/pers





Les entrées chaudes

Croquette au fromage (70g)	3,50€/pièce
Croquette au jambon Ganda (65g)	3,50€/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)	5,50€/pers
Rouleau au fromage et au jambon (160g)	4,90€/pers
Scampi beurre à l'ail (9 pièces)	13,90€/pers
Scampi et jambon de Parme sauce tomatée (9 pièces)	14,90€/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)	17,00€/pers
Ris de veau de cœur sauce crème aux champignons dans sa croûte dorée (180g)	27,00€/pers





Les plats consistants

Tous nos plats consistants sont accompagnés de 2 légumes chauds : chicon braisé et pomme aux airelles

Pavé de dinde sauce aux champignons de Paris	16,90€/pers
Filet pur de porc farci chèvre-miel sauce aux airelles	18,95€/pers
Demi-pintadeau fermier sauce Fine Champagne	21,50€/pers
Rôti de dinde farci (haché de volaille-myrtille-pomme) sauce Grand Veneur	21,00€/pers
Caille désossée farcie Périgourdine sauce aux raisins blancs Muscat	24,90€/pers
Filet de pintade sauce au Porto et sirop de Liège	28,90€/pers
Magret de canard du Sud-Ouest sauce à l'orange	28,90€/pers
Mignonnette de biche sauce aux truffes noires	30,90€/pers
Ris de veau de cœur grillé sauce Archiduc	42,50€/pers



Les accompagnements



Croquette de pomme de terre fraîche (30g)	0,50€/pièce
Gratin dauphinois (250g)	4,45€/pers
Gratin dauphinois aux truffes noires (250g)	5,60€/pers
Pomme de terre au four Macaire (+/- 250g/pc)	18,20€/kg
Pomme de terre au four farcie purée aux truffes noires (+/- 250g/pc)	22,40€/kg
2 légumes chauds : chicon braisé et pomme aux airelles New	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	10,10€/pers

Les sauces chaudes



Sauce Archiduc New	27,00€/kg
Sauce Grand Veneur New	22,50€/kg
Sauce Fine Champagne New	22,00€/kg
Sauce aux raisins blancs Muscat New	23,80€/kg
Sauce au Porto et sirop de Liège New	22,00€/kg
Sauce à l'orange New	24,35€/kg
Sauce aux truffes noires New	23,50€/kg
Sauce béarnaise New	17,00€/kg

Les fromages



Plateau de fromage pour le dessert (6 sortes - +/- 110g) garni de fruits frais et secs	9,30€/pers
Petit pain	0,55€/pièce
Pain aux noix - raisins	1,55€/pièce

Les gibiers à plumes et à poils frais



Filet de biche (carré désossé)	80,00€/kg
Médaillon de biche (dans le carré désossé)	80,00€/kg
Filet pur de biche	90,00€/kg
Filet de chevreuil (carré désossé)	105,00€/kg
Médaillon de chevreuil (dans le carré désossé)	105,00€/kg
Filet de faisan	42,50€/kg
Filet de râble de lièvre	68,00€/kg

Les volailles fraîches farcies

La farce maison est composée d'haché 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 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



Les viandes sélectionnées par Bruno

Rosbif 1er choix BBB	29,50€/kg
Rosbif royal BBB (aloyau, mignon, obus)	38,90€/kg
Rosbif filet pur BBB (sans chaînette)	55,50€/kg
Côte désossée de porc espagnol Duroc de Batallé	42,00€/kg
Carré d'agneau détalonné	66,50€/kg
Carré d'agneau entier	45,00€/kg
Filet d'agneau (carré désossé)	71,00€/kg
Rôti de veau 1er choix	37,40€/kg
Filet pur de veau	59,00€/kg
Rôti orloff de dinde (jambon maison - emmental)	22,50€/kg
Rôti orloff de veau (jambon maison - emmental)	38,00€/kg
Rôti orloff de porc (jambon maison - emmental)	16,95€/kg
Rôti orloff de porc (jambon ardennais – gouda) New	18,25€/kg
Rôti orloff de porc (pancetta – comté) New	18,25€/kg





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 /personne



Fondue de boeuf 1er choix coupée ou en bloc	29,50€/kg
Fondue de boeuf royale aloyau, mignon, obus – coupée ou en bloc	38,90€/kg
Fondue de boeuf filet pur coupée ou en bloc	55,50€/kg
Fondue mixte cubes de bœuf, porc, veau, poulet	28,50€/kg
Fondue des fêtes cubes de canard, agneau, bœuf, porc, veau, poulet	38,90€/kg
Fondue famille cubes de bœuf, porc, veau, poulet, mini boulettes (3 différentes chapelures), mini chipolata	28,50€/kg
Fondue mini boulettes 1 nature et 3 différentes chapelures	19,60€/kg
Pierrade fines tranches de bœuf, porc, veau, poulet	28,50€/kg
Pierrade festive fines tranches de filet d'agneau, bœuf, porc, magret de canard, veau, poulet	38,90€/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	52,60€/kg
Raclette garnie fromages à raclette (2 sortes) - charcuteries fumées : pancetta, bacon fumé, chorizo, jambon ardennais, lard fumé, lard au jambon, jambon forêt noire	33,60€/kg



Cher client,

La boucherie sera ouverte :
- le jeudi 24 décembre 2026, de 8h à 14h
- le jeudi 31 décembre 2026, de 8h à 12h

ATTENTION IMPORTANT
Veuillez effectuer vos réservations :
- Pour le réveillon de Noël,
au plus tard le samedi 12 décembre 2026
- Pour le réveillon de Nouvel An,
au plus tard le samedi 19 décembre 2026

La boucherie sera fermée :
- le vendredi 25 décembre 2026,
- le vendredi 1er janvier 2027

La boucherie sera ouverte :
- le samedi 26 décembre, de 8h à 12h30 et de 14h à 18h30
- le samedi 2 janvier 2027, de 8h à 12h

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

Bruno et son équipe

Bruno Degand
Boucherie - Charcuterie - Traiteur

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