



CARTE TRAITEUR

BROUCKE VAN BECELAERE
BOUCHERIE TRAITEUR

SPÉCIAL FÊTES

= JOYEUX NOËL ET BONNE ANNÉE =





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, rillette de thon.....	au Kilo

Entrées froides

Salade de la mer	6,50€
Salade Périgourdine	7,50€
Coupe Ananas au crabe et crevettes.....	6,00€
Raviole Végétale de cabillaud	6,80€
Saumon fumé maison	au kilo 48,00€
Roulade de Saumon fumé crabe et fenouil	5,50€
1/2 Langouste mayonnaise	15,90€
Médailon 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€
Boudin blanc aux morilles	6,50€
Coquille Saint-Jacques	7,50€
Escargots de Bourgogne (la douzaine)	7,90€
Feuilleté aux ris de veau	5,50€
Lotte en Waterzoï	7,50€
Saumon à la Flamande	5,60€
Cabillaud Dieppoise	6,50€
Demi Homard, coulis crustacés.....	13,60€
Ris de veau aux champignons.....	8,20€
Noix de Saint-Jacques poireaux truffes.....	8,50€
Boudin blanc nature	19,50€ le kg
Boudin blanc truffé	24,50€ le kg





Les plats

Agneau confit au thym	7,50€
Jambon braisé à l'ananas.....	7,40€
Chevreuril sauce poivrée	8,90€
Chapon fermier sauce suprême	8,30€
Filet de canette au poivre vert.....	8,00€
Rôti de veau crème aux pleurotes	7,60€
Marmite de saumon, St Jacques et lotte au cerfeuil	8,90€
Pintade désossée sauce aigre douce	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€
Cassette de purée aux truffes	la pièce 2,20€
Pomme de terre au four	le kilo 5,50€
Poêlée de champignons	le kilo 22,50€
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€
Poêlée de légumes	la part 1,80€
Pomme aux fruits rouges	la pièce 1,40€

Avec la salade

Porcelet farci	les 100g 2,70€
Galantine de chevreuil.....	les 100g 2,70€
Galantine de volaille.....	les 100g 2,70€





28,60
par personne

MENU



Mise en bouche
Poke Bowl
Saumon fumé



Foie Gras de canard maison
ou

Raviole végétale de cabillaud

St Jacques aux poireaux truffes
ou

Boudin blanc aux morilles

Chapon sauce suprême
ou

Rôti de Veau aux pleurotes



Crumble de légumes
et pomme de terre

SÉLECTIONS DE VINS

Pour les envies de bulles

Crémant d'Alsace AOC
12,90€

Foie gras et Apéritif

Côtes de Gascogne TEP Gros Manseng
8,20€

Poissons et Crustacés

Le Ponton Côtes de Gascogne
8,20€

Viandes et Gibiers

Côtes du Rhône
Village Plan de Dieu rouge
9,90€
Bordeaux La Petite Borie
8,60€



Horaires Spécial Fêtes

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

Fermé les Mercredis 25 Décembre
et 1er Janvier

Dernier délai pour :

Commandes de Noël : le 16 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 Thérrouanne

HAZEBROUCK

- 03 28 41 92 48 -

www.boucherie-broucke.com



Boucherie charcuterie traiteur
Broucke Van becelaere