

BOUCHERIE
Bertrand Bourgeois
Blanc • Bleu • Belge
Boucherie • Charcuterie • Traiteur



Bertrand et toute son équipe vous souhaitent de merveilleuses fêtes
et une très bonne année 2021

62€

**Une bouteille
de mousseux
offerte**

- 10 mises en bouche au choix**
- 2 entrées au choix**
- 2 plats préparés au choix**
- 2 accompagnements au choix**



Tous nos produits sont fabriqués dans nos ateliers

Mises en bouche

Bouchée de poulet
Bouchée aux crevettes
Gigotine de volaille
Mini avisance
Mini bûche savoyarde
Mini quiche lorraine
Mini quiche au saumon

0,75€/pce

Entrées froides

Canard en 2 façons
Foie gras, magret fumé & sa brioche

Retour de chasse
Terrine de chevreuil, mousse de biche & pâté de marcassin

Carpaccio de bœuf de nos campagnes
Bœuf, roquette, pignons de pin, parmesan,
crème balsamique & tomates demi séchées

10€/pce



Tous nos produits sont fabriqués dans nos ateliers

Entrées chaudes

Scampis à la diable
Scampis homardine
Coquille Saint-Jacques
Duo de croquettes (fromage & crevettes)

9€/pce

Plats préparés (sauce & légumes compris)

Magret de canard, sauce aux 4 poivres
Gigue de chevreuil, sauce grand veneur
Pavé de saumon, sauce à l'aneth
Dinde farcie, sauce aux champignons

15€/pce

Accompagnements

Gratin dauphinois
Pomme macaire
Purée aux herbes

13€/kg



Tous nos produits sont fabriqués dans nos ateliers

Volailles prêtes à cuire

Poulet campagnard désossé & farci

19,85€/kg

(entre 4 & 8 personnes)

Haché porc/veau, champignons, truffes & parfumée au cognac

Pintadeau désossé & farci

24,50€/kg

(± 1,5kg - entre 4 & 8 personnes)

Idem dinde + cerises

Caille désossée & farcie

6,50€/pce

Haché porc/veau, champignons, truffes & parfumée au cognac

**Vous pouvez également commander
vos gibiers ou autres volailles en frais**



Plateaux garnis disponible les 24 & 31 à partir de 12h

Plateaux garnis

Pierrade 4 viandes marinées

Steak de bœuf, médaillon de veau, escalope de dinde & mignonnette de porc

19,95€/kg

Fondue 4 viandes

Cubes d'ailoyau de bœuf, noix de veau, dinde & mini boulette pannée

19,95€/kg

Fondue "pur bœuf"

Cubes de bœuf

21,95€/kg

Gourmet de Fêtes

Mini tournedos, steak de bœuf, médaillon de veau, escalope de dinde, mini brochette de porc marinée, mini steak haché & braisade de canard

21,00€/kg

Plateau raclette

Assortiment de fromages

19,95€/kg

Assortiment de fromages & salaisons

24,50€/kg

Assortiment de salaisons

29,95€/kg

Plateau fromages (à la découpe)

En plat (220 grs)

7,00€/pers

En fin de repas (100 grs)

3,50€/pers



Charcuteries "maison" de fête

Terrine de gibier	15,00€/kg
Dinde farcie	24,90€/kg
Canard à l'orange	27,40€/kg
Pâté en croûte	25,00€/kg
Magret de canard fumé	58,00€/kg
Foie gras de canard	prix du jour
Foie gras d'oie	prix du jour
Assortiment de boudins blancs et noirs (raisins, spéculoos, chou & pommes)	

RÉSERVATION SOUHAITÉE :

pour Noël, au plus tard le 20 décembre
& le 27 décembre pour Nouvel An

083 67 71 05

Service de livraison possible
1 acompte de 50€ en liquide est demandé
suivant l'importance de la commande

Bertrand BOURGEAU

BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR

HORAIRES "SPÉCIALES FÊTES DE FIN D'ANNÉE"

Mercredi 23 décembre, fermé à 16h
Ouvert les jeudis 24 & 31 décembre de 9h à 16h non-stop
Fermé le 25 décembre et du 1^{er} au 7 janvier 2021 inclus

Bertrand BOURGEAU • Chaussée de Gramptinne 161 • 5340 Gesves
Tél. 083 67 71 05 • Fax 083 67 83 19 • bourgeaugesves@skynet.be