



Pour un meilleur service,
nous vous demandons de passer commande de vos entrées et plats,
au plus tard
le 19 décembre pour Noël
et
le 26 décembre pour le Nouvel An.

HORAIRES ET COMMANDES

Notre magasin sera ouvert sans interruption :

<i>Mardi</i>	<i>22 décembre de</i>	<i>9h00 à 19h00</i>	Votre nom :
<i>Mercredi</i>	<i>23 décembre de</i>	<i>15h00 à 19h00</i>	Votre prénom :
<i>Jeudi</i>	<i>24 décembre de</i>	<i>9h00 à 18h00</i>	Tél. :	__ __ __ __ __
<i>Mardi</i>	<i>29 décembre de</i>	<i>9h00 à 19h00</i>	24 décembre :	<input type="checkbox"/> Matin
<i>Mercredi</i>	<i>30 décembre de</i>	<i>15h00 à 19h00</i>		<input type="checkbox"/> Après-midi (avant 18h00)
<i>Jeudi</i>	<i>31 décembre de</i>	<i>9h00 à 18h00</i>	25 décembre :	fermé.
			31 décembre :	<input type="checkbox"/> Matin
				<input type="checkbox"/> Après-midi (avant 18h00)

Tél. 03 27 26 70 54

beukenne-traiteur@orange.fr

<http://www.beukenne-traiteur.fr>

<https://www.facebook.com/BoucherieBeukenne/>

92, Rue E. Millecamps - 59226 - RUMEGIES

BUFFET APÉRITIF

Plateau de 30 canapés froids

Poisson, charcuterie, fromage. 25,00 €

Pain surprise charcutier

Jambon blanc, chorizo, rillettes, rosette, magret, jambon de Bayonne.

30 toasts. 28,00 €

50 toasts. 35,00 €

Pain surprise scandinave

Saumon fumé, crabe, rillettes poisson, thon.

30 toasts. 28,00 €

50 toasts. 35,00 €

Petits fours à réchauffer

Mini-croque, briochette d'escargot, Saint-Jacques, bouchée savoyarde.

Plateaux de 28. 25,00 €

ENTREES FROIDES

Foie gras maison

Accompagné de sa brioche pure beurre. 9,00 €

Saumon fumé

Sauce fines herbes. 8,00 €

Coquille de saumon rose

Accompagnée de ses perles marines aux œufs de truite. 8,00 €

Assiette périgourdine

Foie gras, pâté en croûte de cerf, magret de canard, jambon de Bayonne. 19,00 €

Assiette océane

Saumon rose, saumon fumé, tomate au crabe, gambas. 19,00 €

Demie langouste garnie

Crudités, tomate au crabe, crevettes. 30,00 €

Pâté en croûte

Pintades aux morilles. 7,00 €

ENTREES CHAUDES

Bouchée à la reine pure beurre. 4,50 €

Bouchée aux ris de veau pure beurre. 8,00 €

Escargots de bourgogne maison pur beurre la douzaine. 8,00 €

Coquille Saint-Jacques. 8,50 €

Feuilleté de Saint-Jacques sur fondue de poireaux. 8,50 €

Cassolette de ris de veau. 9,00 €

Coquille de saumon rose sauce crevettes. 6,00 €

Feuilleté de foie gras et sa compotée de pommes caramélisées. 5,00 €

PLATS CHAUDS

Menu 1

Chapon farci aux pommes et pain d'épices, 7,00 € viande seule
Pommes de terre maître d'hôtel, petits pois carottes. 16,00 € la part

Menu 2

Suprême de pintade farcie au foie gras, 8,50 € viande seule
Gratin dauphinois, fagot de haricots verts, ½ poire. 16,00 € la part

Menu 3

Filet mignon de porc sauce suprême, 8,00 € viande seule
Pomme de terre reconstituée, petits légumes de saison. 16,00 € la part

Menu 4

Sauté de cerf sauce grand veneur, 8,00 € viande seule
Râpé de pomme de terre, fagot de haricots verts, tomate provençale. 16,00 € la part

Menu 5

Grenadin de veau sauce aux morilles et coteaux du Layon, 9,00 € viande seule
Ecrasé de pomme de terre au potiron, endives braisées. 18,00 € la part

Menu 6

Pavé de bœuf sauce poivrade, 9,00 € viande seule
Pommes de terre reconstituées fines herbes, salsifis, fagot de haricots verts. .. 18,00 € la part

Menu 7

Navarin de la mer, saumon, Saint-Jacques, cabillaud, 9,50 € poisson seul
Riz sauvage, poêlée de saison. 18,00 € la part

PLATEAU DE FROMAGES

Avec beurre et fruits de la passion à partir de 4 personnes.

25,00 €

Plateau du Nord

Tomme d'Orchies, Pavé du Nord,

Mont des Cats, Maroilles, Brie.

Plateau de Savoie

Comté, Saint-Nectaire, Reblochon,

Abondance, Crémeux de Savoie.

PLATEAU PIERRADE

à partir de 4 personnes.

Bœuf, porc, dinde, brochettes de poulet, saucisse de Morteaux, lard fumé.

Champignons frais, oignons, tomate, cornichons, sauces.

12,99 € la part.

PLATEAU RACLETTE

à partir de 4 personnes.

Fromage à raclette AOP, charcuterie variée (10 sortes), oignons, cornichons.

12,99 € la part.

PLATEAU FONDUE

à partir de 4 personnes.

Bœuf, veau, dinde, sauces.

12,99 € la part.

PLATEAU GOURMET

à partir de 4 personnes.

Mini-pavés de bœuf, porc, dinde, brochettes de poulet, cordon bleu, saucisse, pavé de veau, boudin blanc, mini-hachés, tomate, champignons, oignons, cornichons, sauces.

14,99 € la part.

PLATEAU PLANCHA

à partir de 4 personnes

Mini-brochettes bœuf, porc, dinde, poulet, saucisse, boudin blanc, sauces.

13,99 € la part.

PLATEAU DE CHARCUTERIE

à partir de 4 personnes:

Jambon blanc, galantines, jambon de Bayonne, terrine, rosette, rillettes.

9,00 € la part.

