

Boucherie

Kurt

Willequet-Van Welden

Buissestraat 31

9690 Kluisbergen

Liste de prix

Veillez nous prévenir en cas d'allergènes. Merci.

Ouvert tous les jours de 08.00 heures à 12.30 heures et de 14.00 heures à 19.00 heures

Fermé le dimanche après-midi et le lundi

Tel. 055/38.84.48 - Fax. 055/33.02.92

Bouchées apéritives

<i>Coast sur petit pain</i>	<i>00.90 euro</i>
<i>Bouchée cuillère</i>	<i>00.90 euro</i>
<i>Assiette de crudités accompagnés de leur sauce dip</i>	<i>00.90 euro</i>
<i>Assiette apéritive de fromages</i>	<i>01.10 euro</i>
<i>Jambon de Parme et melon</i>	<i>01.10 euro</i>
<i>Huitres</i>	<i>prix jour</i>
<i>Pruneau au lard</i>	<i>00.90 euro</i>
<i>Mini-fondue de fromage</i>	<i>00.90 euro</i>
<i>Mini-croquette crevettes</i>	<i>00.90 euro</i>
<i>Petit feuilleté chaud</i>	<i>00.90 euro</i>
<i>Mini-pizza</i>	<i>00.90 euro</i>
<i>Scampi avec sauce tartare</i>	<i>00.90 euro</i>
<i>Scampi enrobé de pomme de terre</i>	<i>01.35 euro</i>
<i>Pilon de poulet</i>	<i>00.90 euro</i>
<i>Verrine</i>	<i>01.10 euro</i>
<i>Assortiment de cinq bouchées</i>	<i>04.60 euro</i>
<i>(2 chaudes, 1 froide, 2 verrines)</i>	
<i>Assiette apéritive du chef</i>	<i>10.50 euro</i>
<i>(huitre-cuillères chaudes et froides-verrines)</i>	

Divers

<i>Sandwichs farçis à la viande</i>	<i>01.15 euro</i>
<i>Sandwichs farçis de poisson</i>	<i>01.30 euro</i>
<i>Mini-sandwichs (assortiment poissons et viandes)</i>	<i>01.00 euro</i>
<i>En compte:</i>	
<i>-come coupe-faim: 4 à 5 pièces par personne</i>	
<i>-comme repas: 6 à 7 pièces par personne</i>	
<i>Petit pain surprise (pour 4 à 5 pers)</i>	<i>30.00 euro</i>
<i>Grand pain surprise (pour 6 à 7 pers)</i>	<i>33.00 euro</i>
<i>En supplément des pains surprises: plateau de fruits</i>	<i>17.00 euro</i>
<i>Pain "tortue" farçi de ses 40 mini-sandwichs</i>	<i>55.00 euro</i>

Potages

<i>Potage au chou-fleur, petits lardons</i>	<i>03.50 euro</i>
<i>Velouté d'asperges</i>	<i>03.50 euro</i>
<i>Crème de brocoli</i>	<i>03.50 euro</i>
<i>Potage crème aux champignons des bois</i>	<i>03.50 euro</i>
<i>Crème de cresson</i>	<i>03.50 euro</i>
<i>Potage au poireau</i>	<i>03.50 euro</i>
<i>Potage au cerfeuil frais</i>	<i>03.50 euro</i>
<i>Crème de poulet</i>	<i>03.50 euro</i>
<i>Crème de potiron</i>	<i>03.50 euro</i>
<i>Crème de tomates</i>	<i>03.50 euro</i>
<i>Crème de chicon</i>	<i>03.50 euro</i>
<i>Consomé de pigeons sauvages et julienne de légumes</i>	<i>03.80 euro</i>
<i>Bisque de homard et ses crevettes grises fraîches</i>	<i>06.50 euro</i>

Entrées froides - poisson

<i>Carpaccio de thon rouge</i>	<i>14.00 euro</i>
<i>Saumon Norvégien en "belle vue" garni avec saumon fumé et crevettes grises</i>	<i>13.00 euro</i>
<i>Saumon mariné et ses baies roses</i>	<i>13.00 euro</i>
<i>Trio de saumon avec garniture de légumes</i>	<i>16.00 euro</i>
<i>Saumon Ecossais fumé avec mozzarella et tomates</i>	<i>12.00 euro</i>
<i>Assiette variée de la Mer du Nord</i>	<i>11.00 euro</i>
<i>(Saumon Norvégien - crevettes grises - crabe)</i>	
<i>Ananas farci</i>	<i>15.50 euro</i>
<i>(saumon - crevettes grises - crabe)</i>	
<i>Salade de crevettes grises fraîches</i>	<i>13.00 euro</i>
<i>Petite assiette du chef</i>	<i>13.00 euro</i>
<i>(Saumon Ecossais - crevettes grises - crabe)</i>	
<i>Assiette Nordique</i>	<i>16.50 euro</i>
<i>(Saumon d'Écosse - flétan fumé - crabe - truite fumée - crevettes grises)</i>	
<i>Mariage de saumon d'Écosse fumé & flétan avec leur tomate au crevettes grises</i>	<i>14.00 euro</i>
<i>Mariage de saumon fumé et coquille</i>	<i>15.50 euro</i>
<i>Homard fraîchement cuit en "belle vue"</i>	<i>prix jour</i>
<i>Huitres creuses d'Oléron</i>	<i>prix jour</i>

Entrées froides - viande

<i>Eventail de pâté de gibier avec leur confit maison</i>	<i>11.00 euro</i>
<i>Jambon de Parme et melon</i>	<i>13.00 euro</i>
<i>Coppa avec pâté de foie gras d'oie et toast aux raisins</i>	<i>18.00 euro</i>
<i>Terrine maison de foie gras d'oie et son confit d'oignons</i>	<i>18.50 euro</i>
<i>Salade de magret de canard fumé et sa vinaigrette au miel</i>	<i>14.50 euro</i>
<i>Carpaccio de boeuf avec son pesto et copeaux de parmesan</i>	<i>13.00 euro</i>

Entrées chaudes - divers

<i>Cuisses de grenouilles avec leur sauce aux choix (provençale - beurre d'ail - crème)</i>	<i>14.50 euro</i>
<i>Croquettes parmesannes</i>	<i>09.00 euro</i>
<i>Riz de veau et leur sauce à l'estragon</i>	<i>20.00 euro</i>
<i>Langue d'agneau dans leur sauce au curry (2 pièces)</i>	<i>08.50 euro</i>

Entrées chaudes - poisson

<i>Croquettes de crevettes grises pelées à la main et leur petite assiette de crudités</i>	<i>11.00 euro</i>
<i>Saumon Norvégien en sauce homardine</i>	<i>13.50 euro</i>
<i>Saumon Norvégien en sauce crème et tagliatelli aux champignons</i>	<i>14.00 euro</i>
<i>Saumon Norvégien en habit croquant avec saumon d'Écosse fumé</i>	<i>16.50 euro</i>
<i>Cassolette du pêcheur</i>	<i>15.00 euro</i>
<i>Duo de turbot et saumon Norvégien</i>	<i>20.00 euro</i>
<i>Turbot façon grand-mère et sa sauce curry</i>	<i>20.00 euro</i>
<i>Turbot cuit croquant sur son lit de riz sauvage</i>	<i>20.00 euro</i>
<i>Loup de mer en sauce saffran</i>	<i>20.00 euro</i>
<i>Roulade de sole en sauce homardine ou sauce estragon</i>	<i>15.50 euro</i>
<i>Duo de roulade de sole et saumon fumé en sauce crème</i>	<i>17.00 euro</i>
<i>Harmonie de roulade de sole, coquille St. - Jacques et scampis</i>	<i>15.50 euro</i>
<i>Coquille St. - Jacques légèrement poêlées sur un lit d'épinards avec leur sauce crème ou dans leurs soupe épicée de légumes</i>	<i>17.00 euro</i>
<i>Scampis à l'ail</i>	<i>14.50 euro</i>
<i>Salade tiède de scampis</i>	<i>14.50 euro</i>
<i>Filet de cabillaud en sauce Chablis avec leurs jets de poireaux</i>	<i>20.00 euro</i>
<i>Brochette de scampis, saumon Norvégien, noix de St. - Jacques enveloppées de lard avec leur sauce à l'aneth</i>	<i>16.00 euro</i>
<i>Homard "Thermidor"</i>	<i>prix jour</i>

Plats consistants froids

Sur assiette:

<i>Assiette variée de viandes avec oeuf farçi</i>	<i>10.00 euro</i>
<i>Assiette variée de viandes avec tomate crevettes grises et oeuf farçi</i>	<i>11.00 euro</i>
<i>Assiette variée de viandes avec saumon Norvégien, crevettes grises et oeuf farçi</i>	<i>15.50 euro</i>
<i>Assiette nordique</i>	<i>20.00 euro</i>
<i>(Saumon Norvégien et Ecossais fumé - flétan fumé - truite fumée - crabe - crevettes grises)</i>	

Sur plat

<i>Variation de fines charcuteries, tomate crevettes grises et oeuf farçi</i>	<i>12.00 euro</i>
<i>Saumon Norvégien et Ecossais fumé, tomate crevettes grises et oeuf farçi</i>	<i>15.50 euro</i>
<i>Festin de fines charcuterie (quatre sortes), saumon Norvégien et Ecossais fumé et tomate crevettes grises avec oeuf farçi</i>	<i>16.50 euro</i>
<i>Saumon Norvégien et Ecossais fumé, flétan fumé, tomate crevettes grises, oeuf farçi</i>	<i>17.50 euro</i>
<i>Saumon Norvégien et Ecossais fumé, flétan fumé, tomate crevettes grises, roulade de sole et oeuf farçi</i>	<i>20.00 euro</i>

☞ *Salade de pommes de terre froides et sauce d'accompagnement sont compris dans le prix*

Buffets froids

Formule 1

19.00 euro

Jambon cuit avec asperges - jambon fumé avec melon - jambon à l'os - poulet - rôti de porc - pâté - salami -
tomate crevettes grises - oeuf farçi

Formule 2

25.00 euro

Saumon Norvégien - saumon Ecossais - scampis - maquereaux - tomate crevettes grises - oeuf farçi - jambon
cuit avec asperges - jambon fumé avec melon - jambon à l'os - poulet - rôti de porc - pâté - salami

Formule 3

33.00 euro

Saumon Norvégien - saumon Ecossais - scampis - flétan - anguille fumé - roulade de sole - maquereaux - filet
de truite fumé - tomate crevettes grises - oeuf farçi - jambon cuit avec asperges ou jambon fumé avec melon

Formule 4

40.00 euro

Saumon Norvégien - saumon Ecossais - scampis - flétan - anguille fumé - roulade de sole - maquereaux - filet
de truite fumé - tomate crevettes grises - oeuf farçi - jambon cuit avec asperges - jambon fumé avec melon - jambon
à l'os - poulet - rôti de porc - pâté - salami

Formule 5

50.00 euro

Saumon Norvégien - saumon Ecossais - scampis - flétan - anguille fumé - roulade de sole - maquereaux - filet
de truite fumé - tomate crevettes grises - oeuf farçi - jambon à l'os avec asperge ou jambon fumé avec melon

Formule 6

55.00 euro

Saumon Norvégien - saumon Ecossais - scampis - flétan - anguille fumé - roulade de sole - maquereaux -
tomate crevettes grises - oeuf farçi - 1/2 homard - jambon cuit avec asperges ou jambon fumé avec melon - jambon à
l'os - poulet - rôti de porc

☞ Garniture de fruits - crudités - sauces - pommes de terres - salades de pâtes sont toujours
compris dans le prix des formules

Aupres de chaque buffet froid peuvent être livré en supplement:

Pour le prix de 02.00 euro:

- Jambon cuit avec asperges - jambon fumé avec melon - jambon à l'os - poulet - rôti de porc - paté et salami.

Pour le prix de 03.50 euro:

- Saumon Ecossais ou Norvégien - flétan - anguille - roulade de sole - truite cuite ou fumée - maquereaux - pêche au thon - filet de hareng en sauce curry - tomate crevettes grises

Pour le prix du jour:

- Homard

Plats consistants- poisson

<i>Plat de poissons à l'Ostendaise avec légumes de saisons</i>	<i>22.00 euro</i>
<i>(Crabe - saumon Norvégien - roulade de sole - noix St.-Jacques - scampis - turbot - crevettes)</i>	
<i>Loup de mer en sauce saffran et ses légumes de saison</i>	<i>25.00 euro</i>
<i>Turbot façon grand-mère en sauce curry et légumes de saison</i>	<i>25.00 euro</i>
<i>Turbot au four et légumes de saison</i>	<i>25.00 euro</i>
<i>Saumon chaud en croûte de pâte et légumes de saison</i>	<i>21.00 euro</i>
<i>Anguille sauce au choix avec petite assiette de crudités</i>	<i>20.00 euro</i>
<i>(à la crème - provençale - au vert)</i>	
<i>Cuisses de grenouille sauce au choix avec petite assiette de crudités</i>	<i>16.00 euro</i>
<i>(à la crème - provençale - beurre à l'ail)</i>	
<i>Scampis sauce au choix avec petite assiette de crudités</i>	<i>20.00 euro</i>
<i>(à la crème - provençale - beurre à l'ail - diabolique)</i>	

Plats consistants - viande

<i>Carbonnades à la Flamande avec pruneaux</i>	<i>13.50 euro</i>
<i>Langue de boeuf en sauce tomate avec champignons</i>	<i>14.00 euro</i>
<i>Bouchée à la reine avec assiette de crudités</i>	<i>13.00 euro</i>
<i>Langue d'agneau en sauce curry avec légumes de saison</i>	<i>13.50 euro</i>
<i>Rôti à la "Mexicaine" en sauce crème avec morceaux d'ananas</i>	<i>15.50 euro</i>
<i>Côte de Cassel avec légumes de saison</i>	<i>15.50 euro</i>
<i>Rôti à la moutarde de Dijon avec légumes de saison</i>	<i>15.50 euro</i>
<i>Rôti Orloff avec légumes de saison ou poire chaude avec pomme aux airelles</i>	<i>16.00 euro</i>
<i>Filet de porc "Blackwell" avec légumes de saison</i>	<i>17.00 euro</i>
<i>Filet de porc farçi avec légumes de saison ou poire chaude avec pomme aux airelles</i>	<i>18.50 euro</i>
<i>Cuisse de porc braisée avec légumes de saison</i>	<i>16.50 euro</i>
<i>Rôti de dinde en sauce champignons avec légumes de saison</i>	<i>15.50 euro</i>
<i>Rôti de dinde farçi avec sauce aux cerises</i>	<i>16.50 euro</i>
<i>Filet pur sauce vin rouge avec légumes de saison</i>	<i>22.50 euro</i>
<i>Couronne d'agneau parfumée au romarin avec légumes de saison</i>	<i>22.50 euro</i>
<i>Filet de pintadeau avec légumes de saison</i>	<i>16.00 euro</i>
<i>Filet de pintadeau farçi en sauce à l'orange avec poire chaude et pomme aux airelles</i>	<i>18.00 euro</i>
<i>Filet de poulet farçi au fromage et fines herbes avec ses légumes de saison</i>	<i>16.00 euro</i>
<i>Filet de poulet farçi aux poireaux avec légumes de saison</i>	<i>16.00 euro</i>
<i>Filet de cuisse de dinde, sauce vin rouge avec poire au vin et pomme aux airelles</i>	<i>15.50 euro</i>
<i>Dinde farçi avec poire au vin et pomme aux airelles</i>	<i>prix jour</i>
<i>Lapin façon "Mont de l'Enclus", poire au vin et pomme aux airelles</i>	<i>prix jour</i>
<i>Cailles farçies au veau et légumes de saison</i>	<i>18.00 euro</i>
<i>Cailles farçies au foie gras et légumes de saison</i>	<i>21.00 euro</i>

<i>Riz de veaux cuit croquant, sauce à l'estragon et légumes de saison</i>	<i>23.00 euro</i>
<i>Jambon à l'os chaud, sauce moutarde à l'ancienne et poêlée de légumes ou buffet de crudités</i>	<i>11.00 euro</i>
<i>Médailлон de veau avec légumes de saison</i>	<i>24.50 euro</i>

Plats consistants - gibiers

<i>Ragoût de gibier avec pomme aux airelles</i>	<i>19.00 euro</i>
<i>Filet de râble de lièvre avec poire au vin et pomme aux airelles</i>	<i>26.50 euro</i>
<i>Magret de canard, sauce "sherry" et légumes de saison</i>	<i>22.50 euro</i>
<i>Filet de bêche avec légumes de saison</i>	<i>27.50 euro</i>

Avec chaque plat consistant de gibier ci-dessus, vous avez encore différentes possibilités de :

-garniture:

légumes de saison chauds ou crudités ou poire au vin et pomme aux airelles ou ananas farçi.

-pomme de terre:

croquettes - noisettes de pomme de terre - frites fraîches - gratin de pomme de terre - purée - grenailles - préparation maison de croquettes aux amandes ou pâtes fraîches

Sauces:

aux airelles - roquefort - blackwell - moutarde à l'ancienne - champignon - poivre - aigre-douce

Plats consistants - autres

<u>Plateau de fromage: 300 gr</u>	13.00 euro
<u>400 gr</u>	15.00 euro

(assortiment de fromages, garni de noix, fruits secs, fruits frais)

Assortiment de pain en option: 02.00 euro

<u>Gourmet de viandes:</u>	15.00 euro
----------------------------	------------

(steak - filet de poulet - cordon bleu - côte d'agneau - hamburger - hamburger au fromage - chipolata - filet de porc - boudin blanc - brochette de poulet - oeuf en lard).

Pâte à crêpes en option: 01.00 euro

<u>Gourmet de poissons:</u>	19.00 euro
-----------------------------	------------

(Assortiment van vissoorten - 2 sauces chaudes)

<u>Fondue de viandes:</u>	15.00 euro
---------------------------	------------

(morceaux de dinde - morceaux de porc - morceaux de boeuf - boulettes d'haché - petites brochettes de poulet - pruneaux au lard)

<u>Fondue de poissons:</u>	19.00 euro
----------------------------	------------

(Assortiment de poissons - deux sauces chaudes - bouillon de poissons)

☞ Crudités, dressing et pomme de terre (au choix) sont compris auprès des fondues et des gourmets)

<u>Wok:</u>	20.00 euro
-------------	------------

Nos wok sont composés de:

En entrée: 6 scampis avec germes de soya, champignons des bois, oignons, julienne de carottes et tomates.

Plat consistant: -poulet hawaïenne, petits pois ou biefsteak oignons grelots, princesses, paprika ou filet de porc, champignons des bois, germes de soya et poireau

Tagliatelli, spirelli, riz sauvage et crème culinaire sont compris dans le prix des wok.

Plat "Breughel":

15.00 euro

De base:

- Assortiment assortiment de viandes (jambon ganda avec melon - 3 sortes de pâté - boudin blanc
- salami - jambon à l'os - saucisse sèche)
- Tomate farcie au crabe - filet de hareng - oeuf farci
- Buffet de légumes - petits oignons et cornichons aigre-doux
- Sauces (mayonnaise - cocktail - moutarde - piccolili)
- Pomme de terre froid - salade de pâtes.

Supplements:

Jambon à l'os chaud, poêlée de légumes et préparation de pomme de terre chaudes à la place du jambon à l'os froid et salade de pomme de terre: 05.50 euro/pers.

Riz au lait froid ou chaud et cassonade: 01.20 euro/pers.

Pâtes et pizza:

14.00 euro

Dans l'offre suivante possibilité de choisir 3 plats au choix:

spaghetti (bolognaise ou carbonara) - lasagne - penne - spirelli (avec jambon - saumon - fruits de mer) - pizza

Hutsepot:

Avec saucisse, rôti de porc, havers de porc

12.50 euro

Desserts

Coupe glacée: 04.50 euro

aux fruits frais - advocat - aux fraises (saison) - dame blanche

Entremet: 04.00 euro

deux boules de sorbet au choix

Carte glacée: 05.50 euro

servie en toutes circonstances (mariages, naissances,) avec coulis - au Grand Marnier - avec sorbet - vanille et chocolat avec meringue. Le choix des parfums est à votre convenance

Nos crèmes glacées sont préparées artisanalement!

Assiette de dessert: 09.00 euro

une boule de glace vanille - deux sortes de sorbet - assortiment de pâtisserie - fruits frais - verrine de mousse au chocolat "black & white".

Table de desserts: 11.00 euro

une boule de glace vanille - deux sortes de sorbet - duo de mousse au chocolat "Black & White" - profiterolles - mini-tartes - crème brûlée - bavarois - assortiment de tartes - verrine d'advocat - coulis

En supplément: mosaïque de fruits frais: 01.50 euro

Gâteau - divers:

Carte aux fruits 02.50 euro

Gâteau 03.00 euro

(aux fruits frais - marsepin ou copeaux de chocolat - forêt noir - javanais - bavarois et autres)

Mini-tartes 01.40 euro

Assortiment de pâtisserie 06.00 euro

Crème brûlée 03.00 euro

Mousse au chocolat "Black & White" 03.00 euro

Mascarpone: -verrine 03.00 euro

-sur assiette avec garniture au choix ananas ou fruits rouges 06.00 euro

Préparations de fruits frais

<i>Salade de fruits</i>	<i>03.50 euro</i>
<i>Ananas ou melon farçi avec leur garniture</i>	<i>05.50 euro</i>

Café

<i>Par litre:</i>	<i>03.00 euro</i>
-------------------	-------------------

Mokka

<i>Avec dessert préparé maison - mousse au chocolat</i>	<i>03.50 euro</i>
<i>Avec dessert préparé maison - mousse au chocolat - mini-tartes</i>	<i>05.00 euro</i>

Suggestions de menus

Menu 1 - prix: 40.00 euro

Assiette avec assortiment de 4 bouchées froides

Potage à la crème au choix

Cassolette du pêcheur

Poulet farçi au fromage et fines herbes, sauce à la crème et légumes de saison

Dessert au choix

Menu 2 - prix 38.50 euro

Assiette avec assortiment de 4 bouchées froides

Potage à la crème au choix

Scampis sur leur salade

Filet de dinde farçi, sauce à l'orange et légumes de saison

Dessert au choix

Menu 3 - prix: 45.00 euro

Assiette avec assortiment de 4 bouchées froides

Mariage de saumon fumé et coquille

Potage à la crème au choix

Magret de canard, sauce au sherry, poire au vin et pomme aux airelles

Dessert au choix

Menu 4 - prix: 46 euro

Assiette avec assortiment de 4 bouchées froides

Potage à la crème au choix

Duo de sole et saumon fumé en sauce crème

Filet pur de boeuf, sauce vin rouge et légumes de saison

Dessert au choix

Menu 5 - prix: 55 euro

Assiette avec assortiment de 4 bouchées froides

Homard en belle vue

Potage à la crème au choix

Filet de bœuf, sauce parfumée au romarin, poire au vin et pomme aux airelles

Dessert au choix

Menu 6 - Prix: 34.00 euro

Assiette avec assortiment de 4 bouchées froides

Variation de la mer, saumon, crevettes grises, crabe

Potage à la crème au choix

Rôti à la Mexicaine en sauce crème et légumes de saison

Dessert au choix

Menu 7 - prix: 41.50 euro

Assiette avec assortiment de 4 bouchées froides

Le trio de saumon et garniture de légumes

Potage à la crème au choix

Ragoût de gibier, poire au vin et pomme aux airelles

Dessert au choix

Menu 8 - prix: 40.50 euro

Assiette avec assortiment de 4 bouchées froides

Carpaccio de bœuf

Potage à la crème au choix

Filet de porc farci, sauce à la crème, poire au vin et pomme aux airelles

Dessert au choix

Compris avec ces différents menus:

- Choix de pomme de terre: croquettes, gratin de pomme de terre - frites fraîches - puré - noisettes de pomme de terre - croquettes aux amandes préparés maison - nouilles et pâtes fraîches.

- Choix de potage à la crème: choux-fleur - tomates - asperge - cresson

- Choix de desserts: mousse au chocolat "Black & White" - mascarpone aux ananas avec fruits rouges - crème brûlée - le trio de bavarois

- En supplément de 03.00 euro: glace au choix ou assortiment de gâteaux maison.

Menu offre spéciale - prix: 30.00 euro

Assiette avec assortiment de 4 bouchées froides

Saumon avec sa garniture de légumes ou jambon melon

Potage à la crème au choix

Filet de dinde farcie - portion de légumes - croquettes

Mascarpone avec ses fruits rouges

* Ce liste de prix est valable du 01/09/2015 et remplace tous précédents