

La Table du Boucher

Traiteurs des fêtes de fin d'année > Les grands classiques



Entrées

- Le foie gras de canard landais de chez Lafite, fait maison au naturel, 14 € / 100 gr - Minimum 500 gr
 - La bouchée de ris de veau aux morilles et vin jaune, 18 €
 - La quenelle de faisán, chicon braisé, sauce brabançonne, 16 €
- La terrine de raie, poivre rose, ciboulette et sa vinaigrette aux herbes fraîches, 14 €
- La verrine de homard décortiqué et Saint-Jacques, mousseline de chou fleur (1/2 homard) / 20 € - Avec caviar osciètre 10 gr, 15 €

Plats

- Le dos de cabillaud rôti, mousseline de topinambour, 16 €
- La poularde de la Cour d'Armoise pochée, sauce suprême à la truffe noire, légumes pot-au-feu, 22 €
 - Le filet pur de bœuf Rossini (Foie gras et truffe), gratin dauphinois, 30 €
 - Le pavé de biche sauce poivrade, poire pochée et mousseline de céleri, 25 €

Volailles sur commande

- Les volailles de concours et roulées sur réservation avant le 15 décembre (NON CUITE !)
 - La poularde de Bresse effilée, 49 € / kg
 - Le chapon de Bresse effilé, 52 € / kg

Fromages

- Le brie de Meaux à la tartufata 6 € / 100 gr

Les commandes pour le Réveillon de Noël sont à passer au plus tard le 20 décembre.
Les commandes pour le Réveillon de Nouvel An sont à passer au plus tard le 28 décembre.
Un acompte de 15 % sera demandé lors de la commande.
Les commandes seront à enlever entre 13h et 18h, les 24 et 31 décembre,
au restaurant « La Table du Boucher », rue d'Havré 44 à 7000 Mons

Infos et réservations : 065/31 68 38 et 0474/463 036

La Table du Boucher • Rue d'Havré, 44 • 7000 MONS • Tél.: 065/84 84 93
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 20h. Le dimanche de 9h à 19h.

Graphisme • Impression • Internet • Edition • www.xbcommunication.be

La Table du Boucher

Traiteurs des fêtes de fin d'année > Les grands classiques



Entrées

- Le foie gras de canard landais de chez Lafite, fait maison au naturel, 14 € / 100 gr - Minimum 500 gr
 - La bouchée de ris de veau aux morilles et vin jaune, 18 €
 - La quenelle de faisán, chicon braisé, sauce brabançonne, 16 €
- La terrine de raie, poivre rose, ciboulette et sa vinaigrette aux herbes fraîches, 14 €
- La verrine de homard décortiqué et Saint-Jacques, mousseline de chou fleur (1/2 homard) / 20 € - Avec caviar osciètre 10 gr, 15 €

Plats

- Le dos de cabillaud rôti, mousseline de topinambour, 16 €
- La poularde de la Cour d'Armoise pochée, sauce suprême à la truffe noire, légumes pot-au-feu, 22 €
 - Le filet pur de bœuf Rossini (Foie gras et truffe), gratin dauphinois, 30 €
 - Le pavé de biche sauce poivrade, poire pochée et mousseline de céleri, 25 €

Volailles sur commande

- Les volailles de concours et roulées sur réservation avant le 15 décembre (NON CUITE !)
 - La poularde de Bresse effilée, 49 € / kg
 - Le chapon de Bresse effilé, 52 € / kg

Fromages

- Le brie de Meaux à la tartufata 6 € / 100 gr

Les commandes pour le Réveillon de Noël sont à passer au plus tard le 20 décembre.
Les commandes pour le Réveillon de Nouvel An sont à passer au plus tard le 28 décembre.
Un acompte de 15 % sera demandé lors de la commande.
Les commandes seront à enlever entre 13h et 18h, les 24 et 31 décembre,
au restaurant « La Table du Boucher », rue d'Havré 44 à 7000 Mons

Infos et réservations : 065/31 68 38 et 0474/463 036

La Table du Boucher • Rue d'Havré, 44 • 7000 MONS • Tél.: 065/84 84 93
Ouvert du mardi au samedi de 9h à 20h. Le dimanche de 9h à 19h.

Graphisme • Impression • Internet • Edition • www.xbcommunication.be



La Table du Boucher

La Table du Boucher • Rue d'Havré, 44 • 7000 MONS • Tél.: 065/84 84 93
Ouvert du mardi au samedi de 9h   20h. Le dimanche de 9h   19h.

Graphisme • Impression • Internet • Edition • www.xbcommunication.be



La Table du Boucher

La Table du Boucher • Rue d'Havré, 44 • 7000 MONS • Tél.: 065/84 84 93
Ouvert du mardi au samedi de 9h   20h. Le dimanche de 9h   19h.

Graphisme • Impression • Internet • Edition • www.xbcommunication.be