



BOUCHERIE ABC
BOUCHERIE - CHARCUTERIE
86-88 GRAND'RUE - 7000 MONS
WWW.BOUCHERIEABC.COM
T: 65/35.39.46 F: 65/31.35.87



MENU

Fêtes 2023



TRAITEUR
VOLAILE
GIBIER
INFORMATIONS



Apéritifs



VERRINES

MILK SHAKE CÉLERI BACON – **2.50€/pc**

MARMELADE DE POIRE ET BOUDIN NOIR SPÉCULOOS – **2.50€/pc**

MAGRET DE CANARD ET SON BOULGOUR ORIENTAL – **2.50€/pc**

PIPERADE FROMAGÈRE – **2.50€/pc**

L'ASSORTIMENT 4 PIÈCES – **10.00€/pc**

ZAKOUSKIS CHAUD

MINI VIDÉ FROMAGE – **1.20/pc**

MINI VIDÉ FRIAND – **1.20€/pc**

MINI VIDÉ 2 SAUMONS CERFEUIL – **1.20€/pc**

MINI VIDÉ HACHÉ AIL DES OURS BUTTERNUT – **1.30€/pc**

MINI CAKE SALÉ PINTADE CURRY – **1.20€/pc**

FALAFELS – **1.00€/pc**

ASSORTIMENT 12 PIÈCES – **13€/pc**

Potages



BISQUE DE HOMARD – 18.00€/l

VELOUTÉ BUTTERNUT CHATAIGNE ET PANCHETTA – 14.80€/l

POTAGE TOPINAMBOURG CÉLERI LARDON – 14.50€/l

Cake salé

CAKE SALÉ JAMBON CHAMPIGNON OLIVE – 11€/pc de ±500gr

CAKE POTIRON CHATAIGNE JAMBON – 14€/pc de ±500gr

CAKE ROQUEFORT POIRE – 14€/pc de ±500gr





Entrées

— ENTRÉES FROIDES —

ASSORTIMENT DE PÂTÉ DE GIBIER ET CONFITS – **13.20€/pc**

DUO DE TERRINE EN CROÛTE ET FOIE GRAS
DE CANARD CUIT – **17.20€/pc**

MILLEFEUILLE DE SAUMON FUMÉ, FROMAGE BLANC,
HERBES – **11.50€/pc**

— ENTRÉES CHAUDES —

ROULADE DE PINTADE ÉCREVISSE SAUCE HOMARDINE – **13.50€**

PARMENTIER DE CANARD ET SA POÊLÉE DE
CHAMPIGNONS – **13.80€**

RIS DE VEAUX AUX PETITS LÉGUMES – **15.50€/pc**



Plats

— PLATS CONSISTANTS —

DOS DE CABILLAUD SAUCE COGNAC, PURÉE DE PATATE DOUCE
CORIANDRE ET BROCOLI – **16.70€**

FILET DE MARCASSIN À L'ORVAL, POÉLÉE DE CHAMPIGNON
FORESTIER ET DUO SALSIFI FÈVE CRÈME D'ESTRAGON – **17.50€**

BALLOTINE DE COLVERT FARCI AU FOIE GRAS SAUCE CALVADOS,
POIRE FRUIT DE LA PASSION ET FAGOTS D'HARICOTS – **17.90€**

FILET DE BICHE SAUCE GRAND VENEUR,
PURÉE DE CAROTTE ET BROCOLI – **17.70€**

— ACCOMPAGNEMENTS —

POMME DE TERRE GRENAILLE – **11€/kg**

PURÉE NATURE – **11€/kg**

PURÉE ARLIE – **11€/kg**

POMME DE TERRE ARLIE – **11€/kg**

GRATIN DAUPHINOIS – **11€/kg**

CROQUETTE – **0.30€/pc**

ROESTI – **13€/kg**

— SAUCES (SACHET DE 500G) —

SAUCE CHASSEUR (oignon, lardon, champignon) – **12.50€/l**

SAUCE ARCHIDUC – **10€/l**

SAUCE GRAND VENEUR – **15.80€/l**



Volailles

DINDES

*Une dinde pèse entre 2.5kg et 6kg.
C'est une volaille idéale pour un groupe de 5 à 12 personnes.*

DINDE AVEC OS - Prix du jour

DINDE SANS OS NON FARCIE - Prix du jour

DINDE SANS OS FARCIE - Prix du jour



POUR LA CUISSON :

- Une dinde entre 2 et 3kg → +/- 1h20 à 180°C (four préchauffé)
 - Une dinde entre 3 et 4 kg → +/- 2h à 180°C (four préchauffé)
 - Une dinde entre 4 et 5 kg → +/- 3h à 180°C (four préchauffé)
 - Une dinde de 5kg et plus → +/- 3h30 à 180°C (four préchauffé)
- (Peut-être utile de recouvrir la dinde à mi-cuisson si elle colore de trop)*

CUISSES DE DINDES

*Une cuisse de dinde pèse entre 1.2kg et 2kg,
idéal pour un repas pour 3-4 personnes.*

CUISSE DE DINDE AVEC OS - Prix du jour

CUISSE DE DINDE SANS OS NON FARCIE - Prix du jour

CUISSE DE DINDE SANS OS FARCIE - Prix du jour

POUR LA CUISSON :

Pour la cuisson il faut prévoir +/- 1h15 à 180°C (four préchauffé)

– ROTI DE DINDONNEAU –

RÔTI DE DINDONNEAU - **Prix du jour**

RÔTI DE DINDONNEAU FARCI - **Prix du jour**



POUR LA CUISSON

Il faut prévoir 50 minutes à 160°C par kg (four préchauffé)

– CHAPON LABEL ROUGE DES LANDES –

*Un chapon pèse entre 3 kg et 4 kg,
idéal pour un repas pour 6-8 personnes.*

CHAPON AVEC OS - **Prix du jour**

CHAPON SANS OS NON FARCI - **Prix du jour**

CHAPON SANS OS FARCIE - **Prix du jour**

POUR LA CUISSON

Il faut prévoir +/- 3h à 160°C (four préchauffé)

– POULARDE LABEL ROUGE DES LANDES –

*Une poularde pèse entre 2.5kg et 3.2kg,
idéal pour un repas entre 4-6 personnes.*

POULARDE AVEC OS - **Prix du jour**

POULARDE SANS OS NON FARCIE - **Prix du jour**

POULARDE SANS OS FARCIE - **Prix du jour**

POUR LA CUISSON

Il faut prévoir +/- 2h30 à 160°C (four préchauffé)

— PINTADE FERMIERE LABEL ROUGE DES LANDES —

Une pintade fermière pèse entre 1.5kg et 1.8kg, idéal pour un repas pour 3-4 personnes.

PINTADE AVEC OS - **Prix du jour**

PINTADE SANS OS NON FARCIE - **Prix du jour**

PINTADE SANS OS FARCIE - **Prix du jour**

POUR LA CUISSON

Il faut prévoir +/- 1h20 à 180°C (four préchauffé)

— CAILLE DES DOMBES —

CAILLE - **Prix du jour**

CAILLE SANS OS NON FARCIE - **Prix du jour**

CAILLE SANS OS FARCIE - **Prix du jour**





AUTRES VOLAILLES

POULET FERMIS AVEC OS - **16.95€/kg**

POUSSIN - **8.20€/kg**

COQUELET - **8.20€/kg**

MAGRET DE CANARD - **35€/kg**

POULE MÈRE - **6.80€/kg**

CUISSE DE CANARD CONFITE - **7€/pc**

RÂBLE/CUISSE DE LAPIN - **23.50€/kg**

SUPRÊME DE PINTADE - **32.50€/kg**

FARCE VOLAILLE

FARCE TRADITIONNELLE - 14.50€/kg
*viande de porc, viande de veau, dès de jambon,
oignon grillé, œuf et champignon*

FARCE SUCRÉE - 14.50€/kg
*viande de porc, viande de veau, œuf,
pomme et raisin caramélisé*

Les deux farces sont disponibles avec et sans alcool.



Foie gras



FOIE GRAS DE CANARD FRAIS - **Prix du jour**

FOIE GRAS DE CANARD CUIT - **Prix du jour**

FOIE GRAS D'OIE FRAIS - **Prix du jour**

FOIE GRAS D'OIE CUIT - **Prix du jour**

Plateau



PLATEAU PIERRADE:

agneau, boeuf, dinde, porc, boudin, saucisson polonais et mini burger – **27.75€/kg**

PLATEAU VIANDE MARINÉE:

boeuf mariné, dinde mariné, agneau mariné, poulet mariné – **27.75€/kg**

PLATEAU GOURMET:

côte d'agneau, filet de porc, dinde, boeuf, lard braisé, polonais – **27.75€/kg**

PLATEAU FONDUE:

boeuf dinde, porc – **27.75€/kg**

PLATEAU 100% BOEUF – **47.75€/ kg**

PLATEAU CHARCUTERIE:

viande de grison, jambon serrano, rosette de Lyon, jambon forêt noir cuit, pancetta, filet de poulet fine herbe et bacon – **47.75€/kg**



Gibiers

Articles uniquement sur commande.

MARCASSIN

FILET DE MARCASSIN - **Prix du jour**

RÔTI DE MARCASSIN - **Prix du jour**

RAGOÛT/ÉPAULE DE MARCASSIN - **Prix du jour**

BICHE

COURONNE AVEC OS - **Prix du jour**

FILET DE BICHE - **Prix du jour**

RÔTI DE BICHE - **Prix du jour**

RAGOÛT/ÉPAULE DE BICHE - **Prix du jour**

FAISAN

COQ FAISAN - **Prix du jour**

POULE FAISANE - **Prix du jour**

FILET DE FAISAN - **Prix du jour**



Produits de Noël

PÂTÉS

PÂTÉ DE BICHE - **23.75€/kg**

PÂTÉ DE FAISAN - **23.75€/kg**

PÂTÉ DE MARCASSIN - **23.75€/kg**

TERRINE FOIE GRAS GIROLLE - **37.90€/kg**

MOUSSE DE CANARD - **36€/kg**

MOUSSE DE CAILLE - **22.25€/kg**



BOUDINS

BOUDIN BLANC - **18€/kg**

BOUDIN BLANC CIBOULETTE - **18€/kg**

BOUDIN BLANC MANDARINE - **20.50€/kg**

BOUDIN NOIR SALÉ - **14€/kg**

BOUDIN NOIR SUCRÉ - **14.50€/kg**

BOUDIN NOIR POIRE COGNAC - **16.90€/kg**

BOUDIN NOIR POMME CALVADOS - **16.90€/kg**

Produits Classiques

FONDUE AU FROMAGE – **1.35€/pc**

FONDUE ARDENNAISE – **1.50€/pc**

FONDUE PARMESAN – **2.00€/pc**

FONDUE CREVETTES – **4.00€/pc**

CROUSTADE RIS DE VEAU – **8.00€/pc**

BOUCHÉE À LA REINE – **3.50€/pc**

TARTELETTE JAMBON/FROMAGE – **3.10€/pc**

FRIAND – **3.10€/pc**



Bon de commande

Coordonnées

NOM :		
TÉLÉPHONE :		
DATE :	ACOMPTE :	
À PORTER :	EN MAGASIN :	HEURE :
ADRESSE :		N° :
CODE POSTAL :		

Volailles

PRODUITS	QUANTITÉ (poids ou nombre de personne)	FARCE ?	PRÉCUIT ?

Gibiers

PRODUITS	QUANTITÉ (poids ou nombre de personne)

Bon de commande

Coordonnées

NOM :		
TÉLÉPHONE :		
DATE :	ACOMPTE :	
À PORTER :	À LIVRER :	HEURE :
ADRESSE :		N° :
CODE POSTAL :		

ZAKOUSKI	QTÉ
(700) mini vidé fromage	
(701) mini vidé friand	
(702) mini vidé saumon cerfeuil	
(703) mini vidé haché ail ours	
(704) mini cake salé pintade	
(705) falafels	
(706) ASSORTIMENT de 12 pièces	

CAKE SALE (± 500GR)	QTÉ
(715) cake jambon champignon	
(716) cake roquefort poire	
(717) cake potiron chataigne	

ENTRÉE FROIDE	QTÉ
(719) ass. de pâte gibier	
(720) duo de terrine et foie gras	
(721) millefeuille saumon fumé	

PLAT CONSISTANT	QTÉ
(726) cabillaud	
(727) ballotine de colvert foie gras	
(728) filet de biche sauce grand veneur	
(729) marcassin	

VERRINE	QTÉ
(707) Milk shake céleri bacon	
(708) marmelade poire et boudin noir	
(709) magret canard fumé et boul-gour	
(710) piperade fromagère	
(711) ASSORTIMENT de 4 pièces	

POTAGE	QTÉ
(712) bisque de homard	
(713) velouté butternu chataigne	
(714) potage topinambourg céleri	

ENTRÉE CHAUDE	QTÉ
(722) roulade pintade écrevisse	
(723) parmentier de canard et champi	
(724) ris de veau aux petits légumes	

ACCOMPAGNEMENT	QTÉ
(456) croquette de pomme de terre	
(499) roesti	
(498) pomme de terre arlie	
(495) purée arlie	
(495) purée nature	
(497) gratin dauphinois	

Horaires

Le magasin sera ouvert
le **24 DÉCEMBRE** et le **31 DÉCEMBRE** de **8h00 à 12h00**
et **UNIQUEMENT** pour les commandes



DATES LIMITES POUR LES RÉSERVATIONS :

Noël : le mardi 19 décembre

Nouvel An : mardi 26 décembre



**N'HÉSITEZ PAS À COMMANDER
EN LIGNE SUR NOTRE SITE INTERNET
WWW.BOUCHERIEABC.COM**

POUR LES COMMANDES

Elles sont à venir chercher soit le samedi 23/12 entre 8h et 18h30,
soit le dimanche 24/12 entre 8h et 12h.

POUR LES LIVRAISONS

Elles se feront uniquement le samedi 23/12 entre 8h et 16h
(paiement obligatoire à la livraison)

Vu le nombre de livraisons, nous ne pouvons pas prévoir
une heure de passage plus précise.

Si vous êtes absent lors du passage du livreur,
le colis reviendra à la boucherie et sera disponible pour
un retrait pendant les heures d'ouvertures.

