

Plats pour se gâter

fondue de luxe:

viande de bœuf, viande de porc, filet de dinde, mini chipolatas, saucisse grillée, boudin blanc, assortiment de boulettes, cubes de fromage Gouda enrobés de bacon fumé (+/- 400 g par personne) € 9,80 p.p.

nouveau! fondue festive:

filet de biche, boulettes de gibier farcie avec du paté de gibier, petits cubes de Chateaubriand avec de la pancetta, un mariage de boudin noir et blanc fait maison avec des pommes, boulettes Grecques, cubes de veau au pesto vert, filet de cailles, boulettes des Alpes (+/- 450g par personne) € 18,90 p.p.

gourmet:

burger au fromage, chipolata, œuf, boudin blanc, filet de dinde, steak mariné, steak de porc, gyros, petite cuisse de poulet, saucisse à griller (+/- 400g par personne) € 8,90 p.p.

gourmet de luxe (meilleur vendeur):

côtelette d'agneau, chateaubriand , filet de dinde, brochette, burger au fromage, steak Hawaï, rôti d'Ardenne, chipolata, cordon bleu, boudin blanc, cubes de Gouda enrobée de bacon et brochette de scampi (+/- 450g par personne) € 12,50 p.p.

teppan yaki (recommandé par le chef):

filet de saumon mariné, cabillaud épicié, brochette de scampis, escalope de veau, biche, saucisse du chéf, steak de porc oriental, côtelette d'agneau, bœuf-chateaubriand, filet de pintade. À partir de 4 personnes (+/- 400g par personne) € 21,50 p.p.

pierrade pure:

pour les vrais amateurs de viande: entrecôte mûri (Black Angus), veau de lait 'limousin', agneau 'Texel', filet de dinde, viande de porc duroc d'olives, chateaubriand 'extra'. À partir de 4 personnes (+/- 500g par personne) ... € 19,75 p.p.

Pour les tous petits



fondue pour les enfants:

assortiment de boulettes, saucisses et morceaux de poulet (+/- 200g par personne) € 4,90 p.p.

gourmet pour les enfants:

burger au fromage, filet de dinde, saucisse, steak Hawaï, rôti d'Ardenne (+/- 200g par personne) € 4,90 p.p.

Assiette Breughélienne

meilleur vendeur!

pâté fermier fait maison, rosbif cuit, tête pressée, rillettes, potjevlees, tête de veau, boudin noir, boudin blanc, pilon de poulet, saucisse grillée, saucisse fumée, pain de veau, salami de fermier, rôti de porc, fromage aux herbes, Gouda jeune. À partir de 4 personnes € 12,75 p.p.

Assiette Breughélienne Deluxe

assiette Breughélienne + ribs et jambonneau à partir de 10 personnes présenté sur un plat spécial..... € 15,95 p.p.

Plateau de poisson et viande nouvelle composition!

saumon fumé, tomates crevettes grises de Nieuport, œuf au thon, flétan fumé, filet de saumon cuit, pâté maison, rosbif cuit, jambon italiens avec melon, rouleau de jambon avec asperges, pilon de poulet, salami Serrano, pain de veau fraîchement cuit, blanc de poulet avec tomates séchées. À partir de 4 personnes..... € 16,95 p.p.

Nous pouvons adapter l'assortiment comme décrit ci-dessus sur base de budget et de souhaits de chacun. Faites nous savoir ce que vous préférez. Nous pouvons prévoir des plats plus petits et plus grands.

Petite info de cadeau



Vous n'avez pas encore d'idée quoi offrir à vos amis. Pourquoi ne pas les offrir un **bon de cadeau** de la boucherie Wim? Venez vite le chercher.

Pour votre info

Chez nous vous pouvez louer un **appareil de fondue et/ou un appareil gourmet** (jusqu'à épuisement du stock). Nous vous demandons un petit prix de location ainsi qu'une garantie. Vous pouvez également acheter ces appareils de qualité à un prix très intéressant.

Pour des tuyaux, idées, suggestions et promotions vous pouvez nous suivre (cliquer sur j'aime) sur notre page de Facebook: www.facebook.com/boucheriewim.

Commandes

Nous préférons prendre vos commandes au magasin ou via mail sur info@slagerij-wim.be. Les commandes téléphoniques ne sont valables que si l'avance est payée à temps dans la boutique (avant la fin de la période de commande).

Nous vous demandons de tenir compte des conditions ci-dessous en cas de commande:

- Les commandes pour la veille de Noël et le jour de Noël doivent nous arriver **au plus tard le 21/12**.
- Les commandes pour le réveillon et le jour de l'an doivent nous arriver **au plus tard le 28/12**
- Comme nous ne pouvons pas garantir la livraison de certains produits (spécialement les gibiers et les poissons) de cette brochure jusqu'à la dernière date de commande, nous vous conseillons vivement de commander à temps!
- Aucune commande n'est livrée à la maison pendant la période de Noël et du nouvel an.
- **Afin de ne pas devoir attendre lors du retrait de la commande, nous vous demandons (si possible) de payer lorsque vous passez votre commande. Ceci vous évitera de perdre trop de temps.**
- En ce qui concerne les commandes par mails ; celles-ci seront seulement considérées comme validées une fois que vous aurez reçu de notre part un mail de confirmation.
- **une fois la commande passée, les modifications sont encore possibles jusqu'à 7 jours avant la fin de la période de commande.**

Trop tard pour commander? Dans notre magasin vous trouverez un vaste choix de l'assortiment mentionné dans notre brochure.

Veuillez rendre au plus tard tous les éléments pour lesquels vous avez payé une caution au magasin pour

- le vendredi 27/12 ou samedi 28/12 (pour les commandes de Noël)
- le vendredi 03/01 ou samedi 04/01 (pour les commandes du Nouvel An)

Heures d'ouvertures durant les fêtes

ma 24/12 et 31/12ouvert continu de 9h30 à 17h30
me 25/12 et 1/1 ouvert pour collection: 10h30 à 11h30
jeu 26/12 et 2/1fermés

Nos heures d'ouvertures normales

mardi jusqu'à vendredi 7h à 13h et 15h à 19h
samedi 8h à 18h en continue
dimanche 8h à 12h30
lundi fermé

Brochure de fêtes 2019/2020

Valable du 1 novembre au 15 mars



Découvrez boucherie-traiteur Wim

Laissez vous surprendre par un tas de merveilleuses nouveautés dans notre brochure de fêtes.

Venez vite le consulter!



Assiette festive de tapas

Un plat richement rempli de spécialités espagnoles, italiennes et belges:

- Mini brochette de tomates séchées, olives et boulettes de mozzarella,
- Petit pot de tapenade avec grissini,
- Cuillère de saumon fumé 'gravlax',
- Diverses charcuteries italiennes et espagnols,
- Petit pot de rillettes faites maison,
- Gambas à l'ail,
- Foie gras en salade de poitrine de canard

assiette de tapas (à partir de 4 personnes)€ 9,80 p.p.

Mise en bouches chaudes

assortiment de snacks chauds: pizza, croque, vol-au-vent, jambon/fromage, poissons, jambon/poireau € 4,95/6pc
 mini pillon de poulet € 0,50/pc
 mini coquilles de St. Jacques € 7,50/4pc
 mini croquettes de jambon à l'os cuit € 2,50/5pc
nouveau! boulettes festives avec petite sauce adaptée..... € 6,85/10pc
nouveau! champignons farçis à la Toscane € 5,95/10pc

Mise en bouches froides

mousse légère de jambon à l'os cuit € 1,95/pc
 rilette d'oie avec betterave rouge et pomme € 2,25/pc
 scampi cuit/salsa de tomates € 1,95/pc
 pastrami fait maison, tomates séchées, rucola, fromage parmesan € 2,35/pc
nouveau! rillettes de saumon, pesto d'épinards..... € 2,35/pc
nouveau! mousse d'avocats, tomate séchée, feta .. € 1,95/pc
nouveau! pâté de gibier, crumble d'amandes, chutney de mangue € 2,35/pc

Toutes les mise en bouches froides sont livrées dans des assiettes en porcelaine.

Soupes festives

Soupe de tomates avec des boulettes de veau..... € 3,90/l
nouveau! soupe d'endives, roquefort, bière 'Pier Kloeffe' € 6,90/l
nouveau! soupe chou fleurs-noix de cocos, poitrine de canard fumée € 6,90/l
nouveau! soupe de citrouille, pancetta, crumble d'amandes..... € 6,90/l
 Petit tuyau : une soupe délicieuse peut remplacer une mise en bouche.

Menus

Chaque menu est disponible à partir de 4 personnes (pour Noël et Nouvel An à partir de 2 personnes). Il est possible de changer les entrées des menus. Tous les plats de ces menus sont également disponibles individuellement.

Menu de fêtes 1

Soupe de tomates avec des boulettes de veau
 Rôti de dinde archiduc - Légumes d'hiver
 Croquettes de pommes de terre (6 pièces)
 ou Purée de pommes de terre

€ 16,95 p.p.

Menu de fêtes 2

Carpaccio de boeuf avec pignons de pins cuits, rucola et tomates séchées
 Filet de morue avec pancetta et sauce à la Limoncello
 Purée de pommes de terre où croquettes de pommes de terre où gratin dauphinois
 Légumes d'hiver

€ 29,90 p.p.

Menu de fêtes 3

Filet de poisson avec noix de coco rapé, crème de brocoli et linguini
 Filet de porc duroc d'olives, jambon italien, pesto, tomates séchées et feta
 Purée de célerie-rave
 Endives, tomates d'hiver et haricots à lard

€ 29,90 p.p.

Menu de fêtes 4

Poêle de poissons exotique avec rhum, mangue et purée de pommes de terre
 Couronne d'agneau avec rosmarin et sauce porto
 Gratin dauphinois
 Poire avec coulis de fruits de la passion et asperges verte

€ 33,90 p.p.

Menu de fêtes 5

Vitello tonato
(Viande de veau cuite avec sauce au thon, rucola, pommes de câpres et fromage de parmesan)
 Tournedos de biche
 Portobello farçi avec pomme de terre douce
 Pomme avec granola et canneberges

€ 37,90 p.p.

Menu enfants 1

Soupe de tomates au boulettes
 Boulettes de hâchis festivement enrobées
 Purée de pommes de terre et légumes

€ 10,90 p.p.

Menu enfants 2

Croquette de fromage
 Filet de dinde archiduc
 Purée de pommes de terre et légumes

€ 11,90 p.p.

Desserts

Petit pot de tiramisu artisanal
 ou mousse au chocolat€ 2,50/pc
 Mini buffet de desserts de luxe avec 4 verrines:
 trio de chocolats, verrine framboise-lait de noix de coco, mangue caramel, chocolat-praliné.....€ 9,75 p.p.

Cuisiner soi même

Pour plaire aux chefs amateurs nous découpions notre vaste choix de viandes d'une façon professionnelle dans notre atelier. Venez nous exposer vos idées et nous vous donnerons un coup de main. Vous pouvez venir chez nous pour une large sélection de viandes de boeuf, de porc, de veau, d'agneau, de poulet et de dinde et bien sûr pour du gibier et de la volaille spéciale.

Veuillez commander le gibier et la volaille spéciale **au moins 5 jours à l'avance.**

Entrées

foie gras (à commander très tôt!)prix du jour
 croquette de fromage artisanal € 1,75/pc
 croquette de crevette artisanal € 2,95/pc
 scampi avec sauce poivre rose et tagliatelle.....€ 8,50 p.p.

Plats principaux

Filet de dinde festivement farçie au cognac, canneberges et truffes € 7,50 p.p. (seulement disponible en entier pour 6 à 8 personnes)

Dinde farçie festivement (à partir de 8 personnes) prêt pour le four: € 13,20/kg
 cuite:+ € 7,50/pc

Pommes de terre et légumes

pommes de terres avec épices € 1,50 p.p.
 salade de pommes de terre..... € 1,75 p.p.
 gratin dauphinois € 2,00 p.p.
 purée de pommes de terre € 1,60 p.p.
 purée de célerie-rave € 2,00 p.p.
 croquettes de pommes de terre€ 0,28/pc

légumes froids:

carottes, rosettes de choux-fleurs, haricots, tomates, salade mixte, concombres et vinaigrette € 2,95 p.p.

légumes d'hiver:

endives braisés, tomate d'hiver, haricots à lard € 3,45 p.p.
 portobello à la pomme de terre douce € 2,95/pc
 poire au coulis de fruits de passion.....€ 1,95/pc
 pomme avec granola et canneberges€ 1,95/pc

Sauces

sauces froides:

mayonnaise maison, cocktail maison, sauce au chili, sauce tartare spéciale & curry indien léger..... € 1,50 p.p.

sauces chaudes:

sauce poivre crème, sauce au champignons, sauce à la moutarde, sauce béarnaise € 12,90/l
 sauce pour plats de gibier à base de vin rouge, sauce au porto€ 14,75/l
 sauce crème tomate.....€ 9,50/l