

*Kévin Tinant et son
équipe vous souhaitent
de joyeuses fêtes*



www.boucherieduvaldesbois.fr

Commandes

Pour Noël : avant le 10 décembre

Pour Nouvel an : avant le 17 décembre

Horaires

Le 24 décembre : 8h30 - 17h00 non stop
Le 25 décembre : 10h00 - 11h45 uniquement
retrait commande

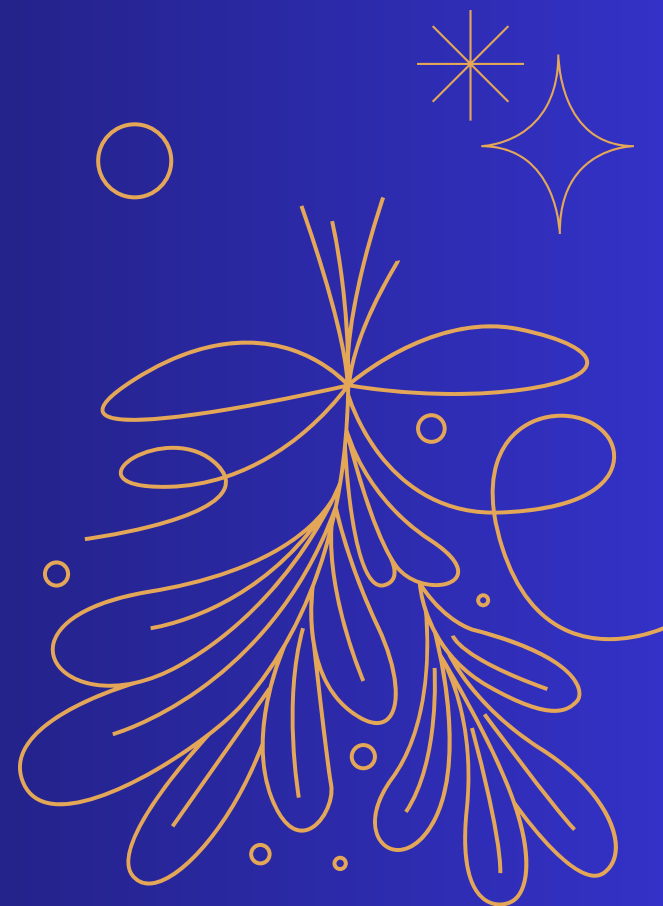
Le 31 décembre : 8h30 - 17h00 non stop
le 1er janvier 2024 : Fermé
Reprise le 5 janvier 2024

Contact

SARL Boucherie du Val des Bois
1 avenue Jacques Joseph Harmel
51 110 WARMERVILLE
Tél : 03 26 46 13 86
Mail : contact@boucherieduvaldesbois.fr



Boucherie du Val des Bois



*Fêtes de
fin d'année*

Mises en bouches

Verrines 2€50 pièce ou 20€ les 10 pièces

Verrine de saint-jacques, carottes et pommes

Verrine de saumon, fromage frais et concombre

Verrine de thon, chorizo et poivrons

Les petits fours : 2€ pièce ou 15€ les 10 p

Bonbon de foie gras

Bonbon de saint-jacques

Flûtes aux fromages

Mini-soufflés aux morilles

Mini-bouchées aux escargots

Les charcutières :

Mini-pâté croûte Richelieu : 16€50 pièce

Saucisses cocktail : 22€90 le kilogramme

Cake au foie gras et figues : 5€ pièce

Saucisson sec fourré au foie gras : 9€95 pièce



Entrées froides

Foie gras de canard mi-cuit au ratafia de Champagne, chutney de mangue: 12€50/p

Pâté croûte Richelieu chevreuil, canard, porc, foie gras et pistaches: 9€50/p

Opéra de foie gras, jambon de Reims et gelée de figues: 8€50/p

Terrine de cabillaud aux petits légumes sauce homardine: 7€50/p

Entrées chaudes

Cassolette de joues de sandre aux girolles: 9€90/p

Bouchée forestière aux ris de veau: 7€90/p

Traditionnelle coquille Saint-Jacques aux petits légumes: 7€90/p

Tourte de Jambon de Reims sur fondue de poireaux: 7€50/p

Plats chauds

(Accompagnements au choix compris dans le prix des plats)

Filet mignon de porc dans son jus au ratafia de Champagne et noisettes torréfiées: 12€50/p

Suprême de pintade et son jus truffé: 14€90/p

Civet de chevreuil et sa sauce grand veneur: 15€90/p

Pavé d'Omble chevalier à la crème d'asperges: 15€90/p

Souris d'agneau rôtie, jus au miel et thym: 17€90/p

Médailon de veau farci aux châtaignes et sa crème morilles: 16€90/p

Accompagnements

Gratin dauphinois traditionnel: 3€50/p

Flan aux champignons sautés: 3€90/p

Risotto crémeux forestier: 3€90/p

Fondue de poireaux à la crème: 3€90/p

Menu enfant

Assortiment de charcuteries (jambon blanc, rosette, cervelas), aiguillettes de poulet et pommes dauphine: 9€90/p

