



Nos viandes de qualité régionale

Bœuf Charolais
Veau blonde d'Aquitaine
Agneau, porc et volailles du Haut Pays

Les volailles festives :
Dinde, Chapon du Haut Pays, Pintade Label Rouge,
Suprême de chapon, Suprême ou cuisse de pintade,
Filet ou cuisse de canard, Caille

Les rôtis prêts à cuire :
Dindonneau Orloff, Filet de poulet et sa farce fine,
Filet mignon des sous-bois aux cèpes,
Pintade désossée farcie, Paupiette pintade farcie à l'orange

- Nos plateaux gourmets, par personne 9.90 €
- Nos plateaux pierrade, par personne 5.90 €
- Nos plateaux raclette, par personne 7.90 €
- Charcuterie + fromage



BOUCHERIE DEBRUYNE

BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR



Menu enfant

Crêpe au jambon ou part de pizza
&
Nuggets et sa duchesse ou Lasagne bolognaise
&
Friandises

7.50 €

Boucherie Debruyne

Boucher - Charcutier - Traiteur
1 rue de la Sous Préfecture 59190 Hazebrouck
Tél. 03 28 41 96 05
www.boucherie-hazebrouck.com



Votre boutique sera ouverte
les samedis 25 et 1^{er} janvier de 9h00 à 12h00.
Pour un meilleur service, passez vos commandes
avant le 19 et 26 décembre.





Nos amuses-bouche

Petits fours à chauffer	plateau de 10 pièces.....	8.00 €
	plateau de 20 pièces.....	16.00 €
Minis salés à chauffer	plateau de 20 pièces (beignets de crevettes, acras).....	12.00 €
Mini brochette de saumon	0.70 €
Toasts froids assortis	plateau de 12 pièces.....	10.00 €
	plateau de 24 pièces.....	20.00 €
Verrines panaché de 3 pièces (saumon, crumble thon, foie gras)	5.50 €
Minis boudins blancs, le kg	29.90 €
Cake magret fumé et foie gras	7.00 €
Cake saumon	6.00 €
Cake lardons et tomates confites	5.50 €
Minis pâtés en croûte Le kg	24.90 €
Pain surprise (Saumon fumé, jambon cru, mousse de foie, mimolette) 70 pièces	32.00 €
Pain surprise (Saumon fumé, jambon cru, mousse de foie, mimolette) 30 pièces	22.00 €
Navettes (Jambon, pâté, fromage, saumon) plateau de 12 pièces	12.00 €

Disponible en magasin : rillettes de saumon, gambas, bâtons de chèvre, cocktail de crevettes, tartare de tomates, tomates confites,...



Nos entrées froides

Mille feuille avocat	5.50 €
Opéra de foie gras, la part	4.50 €
Opéra de saumon, la part	3.80 €
Assiette de foie gras, confiture oignon et sa brioche	8.00 €
Foie gras de canard maison, le kg	109.00 €
Saumon fumé par nos soins, le kg	59.50 €
Demi langouste et sa garniture cours du jour	
Médaille de saumon et sa garniture	6.90 €
Ananas brésilien	5.50 €
Avocat au crabe	4.20 €
Verrine fraîcheur	5.50 €



Nos entrées chaudes

Brochette de Saint-Jacques	7.90 €
Escalope de ris de veau	9.50 €
Trilogie de la mer sauce crevettes (sole, saumon, gambas)	7.20 €
Cassolette de ris de veau Périgourdine	9.00 €
Poêlée de Saint-Jacques sur fondue de poireaux	8.80 €
Filet de bar sauce champagne sur julienne de poireaux	9.20 €
Coquille Saint-Jacques	6.50 €
Duo de Saint-Jacques et rouget à l'orange	8.80 €
Timbale de boudin blanc, pomme et sauce foie gras	6.50 €
Bouchée de ris de veau	5.20 €
Boudin blanc nature, le kg	16.90 €
Boudin blanc truffé, le kg	18.90 €
Escargots de Bourgogne pur beurre, la douzaine	8.00 €



Nos plats cuisinés

Mignon de porc en croûte	8.50 €
Pavé de bœuf façon Rossini	9.40 €
Filet de canard sauce 3 poivres ou miel	8.40 €
Souris d'agneau confite aux herbes aromatiques	9.50 €
Suprême de chapon aux girolles	9.00 €
Fondant de pavé de veau aux éclats de morilles	9.90 €
Pintade farcie flambée au calvados	7.90 €
Jambon de Prague, sauce méthode champenoise	7.20 €
Pavé de biche	9.50 €
Civet de chevreuil, sauce grand veneur	8.60 €
Filet de dorade royale	9.90 €



Nos garnitures

Dauphines, 2 par personnes	2.40 €
Gratin dauphinois, la part	2.60 €
Bohémienne	2.60 €
Duchesse	2.20 €
Croquettes, 3 par personnes	2.00 €
Paillason	1.20 €
Fond d'artichaut aux petits légumes et béchamel	2.20 €
Courgette farcie	2.20 €
Risotto champignons - asperges, 350 g	4.20 €
Fagot haricots verts	1.90 €
Tomate provençale	1.90 €
Flan de légumes	1.90 €
Tatin à la tomate	2.60 €
Pommes aux airelles	2.00 €
Tatin d'endives	2.60 €
Flan aux champignons	3.50 €

