

nos Plateaux

Plateau apéro (charcuteries et salaisons - p/pers.)	3,00
Plateau fondue bourguignonne	16,50/kg
Plateau pierrade	16,50/kg
Plateau gourmet	16,50/kg
Plateau pierrade de gibier (p/pers.)	6,50

Pensez aussi à nos épaules d'Ardenne de +/- 5kg pour 25€ !

nos Idées Cadeaux

Coffrets cadeaux,
Paniers gourmands composés de produits du terroir

Découvrez notre variété de boudins de Noël, foie gras et confits!

Nos alcools: Poire Cognac, Liqueur Café, Pomme Calvados,
Porto rouge ou blanc au fût à 5,50€ la bouteille



Les Volailles et les Gibiers
sous toutes leurs formes!

Contactez-nous...



Nous vous souhaitons de passer d'excellentes
Fêtes de Fin d'Année! Merci pour votre confiance,
la boucherie *Antoine Muller*.

Rue de l'église, 44 - 5550 Bohan-sur-Semois (Belgique)

+32(0)61 50 05 55 - www.boucherie-antoine.be

boucherieantoine@belgacom.net - Boucherie Antoine-Muller

Nos MENUS pour les FÊTES



Ouvert les 24 et 31 décembre jusqu'à 19h,

le 25 décembre de 10h à 18h et le 1er janvier de 10h à 14h.

nos Amuse-bouches

Lard au pruneaux, Mini bouchées de vol-au-vent,
Mini bouchées au curry, mini quiche
..... 0,75€/pce.

nos Potages

Potages de saison 2,50/litre

nos Entrées Froides

Assiette ardennaise (p/pers.) 4,50
Assiette nordique (saumon, salade de crabe) (p/pers.) 7,00
Tomate au crabe (9/pers.) 3,00
Saumon Belle-Vue + sauce cocktail (8 pers.) 45,00
Plat de charcuterie (p/pers.) 4,00
Assiette de charcuterie de gibier et ses confits 5,00

nos Entrées Chaudes

Vol-au-vent 2,00
Tourte ardennaise 6,00
Coquille Saint-Jacques 7,00
Feuilleté aux escargots 4,50
Filet de sole en sauce 6,00
Scampi du chef 7,00
Les 12 escargots à l'ail 7,00
Quiche 3,50
Moustachu 2,00



nos Plats Chauds

Cassolette de poisson 6,00
Saumon aux écrevisses 8,00
Langue de bœuf sauce madère 5,00
Filet de dinde Mandarine Napoléon 6,00
Filet mignon de porc aux champignons des bois 6,00
Civet de gibier à l'Orval (+/- 250g/pers.) 5,50
Magret de canard aux baies roses 8,00
Pintadeau farci (5 pers.) 22,00
Poulet farci (5 pers.) 17,00
Cuisse de dinde farcie (5 pers.) 18,00
Dinde farcie (+/- 12 pers.) 42,00
Chapon farci ou non (sur commande, 8 jours à l'avance) .. Prix du jour
Porcelet entier farci ou non (min. 20 pers.) 10,00/kg

Nos volailles sont accompagnées de sauce champignon ou aux raisins

nos Accompagnements

Gratin Dauphinois 7,00
Pommes de terre à l'ail 7,00
Pommes de terre grenailles aux lardons 7,00
Compote d'airelles (1e kg) 10,00
Tartelette "poire et airelles" (1a pce.) 3,00
poires au vin (1e kg) 12,00

Buffet Froid

Présenté sur des plats garnis de diverses cudités
et accompagné de sauce cocktail et tartare 13€/pers.

Rôti de porc cuit, Pain de viande ardennais, Jambon fumé, Jambon cuit,
Saumon fumé, Tomate au thon, Macaroni Jambon-Tomate,
Pommes de terre vinaigrette, Rosbif cuit, Salade de tomates