

Mise en bouche

Plateau tapas

Gambas, Saucisson Aperitivo, Olives, Fromage affiné, Chorizo ibérique, Pancetta maison

28€

Plateau de petits fours

Mini quiches 12pcs (maroilles, saumon, lorraine)

15€

Mini feuilletés 12 pcs (Escargots, Bouchée à la reine, friand, croissant au saumon)

15€

Pain surprise +/- 40 tartines (Saumon fumé bousin, brie sirop de liège, vaux sur sure balsamique, moine de foie)

35€

Assortiments de boudin de Noël (+/- 150g)

3,5€/pp

Plateau d'assortiment de nos boudins de fêtes maison

Nos entrées froides

Saumon rose Bellevue et ses accompagnements

9,5€

Saumon fumé et ses garnitures

10€

Demi-homard en Bellevue et ses accompagnements

28€

La douzaine d'huitres creuses N°3*

prix

La douzaine d'huitres Marennes Oléron*

du

La douzaine d'huitres Irish Rock choix du chef

jour

Assiette norvégienne

14€

Saumon rose, truite fumée, saumon fumée, terrine de poisson, rillettes de saumon fumé et crevettes royales

Assiette de fruits de mer

17€

Pince de crabe, bigorneaux, bulots, crevettes royales, langoustines, crevettes grises à décortiquer

Plateau de fruits de mer classique

28€

4 langoustines, 8 crevettes bouquet, 1 tranche de saumon fumé, 4 bulots, 100g bigorneaux, 70g crevettes grises, tartare, cocktail

Plateau de fruit de mer Royal (2 pers.)

79€

2 ½ homard baby, 4 langoustines, 2 crevettes madagascar, 6 crevettes bouquet, 2 tranche de saumon fumé, 4 bulots, 100g bigorneaux, 70g crevettes grises, 4 huitres, truite fumé, rilette de saumon, tartare, cocktail

Pour 2

* Ouverture des huitres +2€

Assiette de foie gras et confit maison

18€

Nos potages (prix /pp)

Velouté d'endive aux lardons

4.5€

Bisque de homard

6.5€

Nos entrées chaudes

Scampis flambés Black Wood (8pc)

16€

St Jacques flambés au Gin

16€

Escargots de Bourgogne au beurre à l'ail

16€

Cuisses de grenouilles du pays à l'ail (8pc)

16€

Ris de veau poêlé au Ruffus

18€

Vol au vent de Ris de veau

7.9€

Nos plats consistants

Dos de cabillaud aux épinards frais

19€

Dinde de Noël traditionnelle

16€

Magret de canard crème au spéculoos

18€

Faisan à la Jonagold caramélisée

18€

Chapon à la Beaumontoise

19€

Civet à la Chimay Verte

16€

Rôti de biche sauce grand veneur

19€

Tous nos plats sont accompagnés de croquettes, salade et un légume chaud.

Nos fromages

Plateau de fromages artisanal +/- 5 sortes

6.5€

Accompagné de salade, fruits sec & raisins

Plat enfant

Pêche au thon (2pièces)

Mignonette de porc à l'ardennaise

6.5€

8.5€

La traditionnelle choucroute du nouvel an

Garnies de nos salaisons artisanales, pour bien commencer l'année !

13.9€

BB

Boucherie Baire

Menu Spécial

Fêtes 2022

Sébastien Baire et son équipe vous remercient de la confiance que vous leur témoignez et vous présentent leurs
MEILLEURS VŒUX
pour l'année 2023

Réservations

Date limite de réservations

Noël : 20 décembre

Nouvel An : 27 décembre

BEAUMONT

Rue Félix Dutry 14
tel : 071 58 74 60

CHIMAY

Rue de Virelles 43
tel : 060 21 36 13

www.boucheriebaire.be
contact@boucheriebaire.be
Suivez-nous sur Facebook

Nos volailles

Chapon

non farci +/- 9pers

farci* +/- 12 pers

Dinde

Non farci +/- 5 à 12pers

farci* +/- 7 à 15pers

Dinde fermière

Non farci +/- 9pers

farci* +/- 12pers

Pintade

Non farci +/- 4pers

farci* +/- 6pers

Suprême de pintade

Non farci +/-

farci*

Poulet d'Ardenne

Non farci

farci*

Magret de canard

Cuisse de canard

Caille

Caille farcie

Farce pour volailles

prix/kg

Nos rôtis farcis

Rôti périgourdin au foie gras

Filet de dinde, farce porc & veau, magret de canard fumé, noisettes, cognac, foie gras

Rôti Normand

filet de dinde, farce porc & veau, pommes, raisins secs, échalotes, lardons, Calvados

Rôti diable

filet de dinde, moutarde à l'ancienne

Rôti de dinde orloff

gouda, jambon

Rôti de dinde ardennais

Rôti de veau orloff

gouda, jambon

Rôti de porc au fromage de Chimay

Fromage de Chimay, bacon

17.9€

10€

15.9€

Prix du
jour

14.9€

29.9€

11.9€

35.9€

15.9€

4.5€_{pc}

8€_{pc}

12.9€

Nos sauces cuisinées

Idéales pour accompagner les volailles, le gibier ou les rôtis (vendue au litre)

Sauce au poivre

Sauce archiduc

Sauce foie gras

Sauce grand veneur

Sauce thym & Balsamique

prix/kg

Nos formules conviviales

Plateau raclette – 21.90€/kg

Charcuterie : jambon à l'os – noix fumée – filet d'Anvers – Pancetta – saucisson Gaumais – salami de montagne – saucisson de jambon (250g/pers)

Plateau fondue

Complet : Bœuf-veau-rôti de porc Ardennais-agneau-volaille-canard-biche & spécialités de haché : merguez-chipolata-boulettes de divers saveurs (250g/pers)

Plateau pierrade

Complet : Bœuf-veau-rôti de porc Ardennais-agneau-volaille-canard-biche & spécialités de haché : merguez-chipolata-steak haché (250g/pers)

Prix uniquement viandes (sans spécialités haché 21.90€/kg)

Plancha poisson – 45€/kg

Saint-Jacques – saumon – sole limande

Accompagnement crudités – 4€/pers

pommes de terre – salade – carottes – sauce champignons

Prix/L

Nos buffets

Buffet froid N°1 – 12€/pers

Jambon à l'os – poulet rôti – Rôti ardennais – Terrine de gibier et sa garniture – Meli mélo de charcuteries fines – Dinde farcie maison – Pêche au thon – Crudités & Sauces

Buffet froid N°2 – 19€/pers (min. 4pers)

Jambon à l'os – Poulet rôti – Dinde farcie maison – Meli mélo de charcuteries fines – Saumon rose en Bellevue – Crevettes grises à décortiquer – pêche au thon – Rillettes de saumon fumé – crudités & sauces

Buffet froid & chaud N°3 – 30€

(min. 8pers)

Jambon à l'os – rôti de Bœuf – rôti de porc – Rilette de terrines de poisson – Saumon rose en Bellevue – Truite et saumon fumés – Huîtres creuses – Crevettes royales – Bulots – Bigorneaux – Dinde de Noël sauce chasseur – Paëlla – Gratin dauphinois – crudités & sauces

Nos gibiers

Faisan

Rôti de gigue de biche

Civet de biche

Rôti de marcassin

Filet de marcassin

Civet de marcassin

prix
du
jour

Escalope de foie gras cru

Foie gras entier cru

Prix du
jour

* Farce : haché porc & veau, vin blanc, lardons, champignons

Les volailles sont pesées entières et non farcies

Prix des volailles hors farce

+ 5€ pour la cuisson de vos volailles