

*La cuisson vous fait
peur ?*

*Je vous donne toutes
mes astuces pour vous
garantir un délicieux
repas, pour que la fête
soit aussi la vôtre ...*

Tenté(e) par notre cuisine ?

Nous mettons notre savoir
faire à votre service afin de
vous faire profiter du régal de
nos préparations à la carte.

Toutes nos préparations
s'accompagnent de toutes vos
fantaisies. Nous vous
proposons également nos
accompagnements maison sur
réservation.

Réservations

- ◆ Noël : pour le mardi 17/12
- ◆ Nouvel an : pour le mardi 17/12

Enlèvement

À convenir lors de votre réservation

Nous vous remercions de la
confiance que vous nous témoignez
tout au long de l'année et sommes
heureux de contribuer à la réussite
de vos réveillons !

Nous vous adressons tous nos
meilleurs vœux de bonheur!

Virginie et Raphael

BOUCHERIE Defgnée srl

2, rue Godinasse 4550 Nandrin

Contactez-nous :

085/51 13 67

info@boucheredefgnee.be

*La Boucherie
Defgnée vous
présente*



*Ses volailles
farcies*

*Et manger devient
plaisir...*

C'est vous le chef ...

Vous choisissez la farce

- ♦ *La maison*
cranberries,
raisins de Corinthe, pistaches,
cognac
- ♦ *La fruitée*
mandarines,
abricots, marrons, grand-marnier
- ♦ *La forestière*
lardons, champignons des bois,
oignons, le tout braisé persil frais,
cognac, monté sur une sauce au lait

Vous choisissez une volaille

- ♦ La dinde fermière 22,9€/kg
- ♦ La canette 22,9€/kg
- ♦ La pintade fermière 22,9€/kg
- ♦ La caille 12€/pièce

Mes conseils

Les volailles sont entièrement désossées mis à part les os de l'aile et de la cuisse.

D'un simple coup de couteau, vous dégagez les cuisses et les ailes pour trancher facilement le corps farci de votre volaille.

La ficelle de couture s'enlève par le croupion avec un petit couteau de cuisine après cuisson, d'un seul trait.

Encore plus facile? Cuire votre volaille le jour avant et réchauffer avec votre sauce!

Vous pouvez servir!



... Ou Virginie

Nos formules à réchauffer

La dinde entière

- ♦ Farce forestière
 - ♦ Farce maison
 - ♦ Nature
- Prix par portion avec sauce 18.9€
{min 8 pers}

Ou portion rôti farce maison sauce vignoble 18.9€/kg

La caille

- ♦ Farce maison
- Prix pièce avec sauce 16.9€/pièce

Les sauces (une par volaille)

La sauce vignoble ou la sauce archiduc

La volaille est accompagnée de gratin dauphinois ou grenailles, de pommes aux aïelles, fagots d'haricots