

N'oubliez pas de faire vos réservations au plus tard 8 jours avant chaque fête. (Prix par personne sauf autrement indiqué)

LES AMUSES BOUCHE

Cake moelleux au saumon	3,75
Assortiment de minis boudins blancs/noirs/saucisse de Francfort (kilo)	19,51
Mini pâté en croûte au canard (kilo)	36,82

LES ENTRÉES FROIDES

Salade de Saint Jacques/Écrevisses (100grs)	5,10
Fraîcheur de Noël Gambas/Saumon (100grs)	4,80
Cocktail de crevettes (100grs)	4,50
Assiette de foie gras	8,50
Assiette de saumon	6,00

LES ENTRÉES CHAUDES

Délicatesse de Gambas et Saumon	6,80
Délicatesse de Saint Jacques en croûte	7,50
Cocotte de ris de veau	10,30
Cocotte d' escargots persillés en croûte	9,00
Cassoline de Saint Pierre	7,40
Cassoline de langoustine	10,30
Cassoline de Saint Jacques & écrevisses	8,30
Coquille Saint Jacques à la bretonne	9,40

LES FEUILLETÉS

Écrevisse sauce champagne	6,50
Saint Jacques au riesling	6,50
Homard au cognac	6,50

LES PLATS

LA VOLAILLE

Chapon sauce créme au Sauternes (280grs)	9,30
Cuisse de pintade aux cèpes (240grs)	8,50
Poularde sauce Coteaux du Layon (230grs)	9,00
Magret de canard à l' orange (350grs)	11,50

LE GIBIER

Civet de chevreuil (290grs)	10,00
Mijoté de sanglier (290grs)	10,20
Sauté de cerf (250grs)	12,80
Sauté d' autruche (230grs)	7,30
Sauté de kangourou (220grs)	7,50

LE POISSON

Saumon grillé	9,50
Filet de bar	10,60
Filet de sandre	9,80
Filet de Saint Pierre	12,60
poissons cuisinés sauce au champagne	
Navarin de la mer	10,50

ACCOMPAGNEMENTS

Dauphinois de butternut et pdt (kilo)	9,50
Risotto pleurotes et trompettes de la mort	4,50
Gratin dauphinois (kilo)	8,00
Pommes aux airelles	3,60

2020-2021

*Noël
Nouvel An*



Boucherie Au Sanglier

Rue du Faubourg, 25

7780 COMINES

Téléphone : 0032/ (0)56 55 56 24

www.sanglier.be

N'oubliez pas de faire vos réservations au plus tard 8 jours avant chaque fête. (Prix par personne sauf autrement indiqué)

Menu Plaisir - 25 €

Idées apéritives

La planche du Boucher



Entrées chaudes

Coquille Saint Jacques à la bretonne



Plats

Civet de lièvre
sauce vin rouge

OU

Filet de sandre
sauce cuisinée au champagne



Accompagnements

Dauphinois de butternut et
Poêlée de légumes

**Les commandes sont à
retirer le jour prévu avant
17 heures.**

Menu Gourmet - 35 €

Idées apéritives

La planche du Crémier



Entrées froides

Assiette de saumon fumé



Entrées chaudes

Délicatesse de
Saint Jacques et gambas



Plats

Chapon sauce forestière aux
girolles

OU

Filet de sandre
sauce cuisinée au champagne



Accompagnements

Dauphinois de butternut et
Poêlée de légumes

Menu Prestige - 40 €

Idées apéritives

La planche Espagnole

Assortiment de minis boudins
blancs/noirs/saucisse de Francfort



Entrées froides

Assiette de foie gras



Entrées chaudes

Délicatesse de
Saint Jacques et saumon en croûte



Plats

Filet d'agneau sauce échalotte
OU

Filet de sandre
sauce cuisinée au champagne



Accompagnements

Dauphinois de butternut et
Poêlée de légumes