

Maison

boucherie  
charcuterie

Dejonckheere

***CARTE  
DES FÊTES***

2024

102 RUE JEAN JAURES LYS LEZ LANNOY  
[www.boucherie-nicolas-dejonckheere.com](http://www.boucherie-nicolas-dejonckheere.com)

## Nos entrées chaudes

Escalope de ris de veau Argenteuil *	14.80€ pièce
Escalope de ris de veau sauce champignons à la crème *	14.40€ pièce
Saint Jacques, sur fondue de poireaux *	14.40€ pièce
Coquille Saint Jacques	11.90€ pièce
Bouchée à la reine aux ris de veau	8.20€ pièce
Bouchée à la reine à la volaille	5.70€ pièce
Crêpe farcie au jambon et fromage	4.00€ pièce
Croustade au jambon	3.60€ pièce
Boudin blanc nature	21.90€ le kilo
Boudin blanc truffé à 1.5%	33.90€ le kilo
Escargots de Bourgogne	8.80€ la dze

\* Merci de prévoir un chèque de caution (non encaissé)  
pour le retrait de vos plats consignés



## Nos entrées froides

Foie gras de canard frais Maison (origine France)	139.00€ le kilo
Médaille de foie gras de canard frais Maison sur plat (origine France) (min 5 pers)	9.90€ pièce
Saumon fumé	75.00€ le kilo
Médaille de saumon sur plat (min 5 pers)	7.20€ pièce
Coquille de saumon	6.90€ pièce
Coquille aux crevettes grises	6.50€ pièce (1)
Œuf à la russe	4.00€ pièce

(1) Le prix de la coquille aux crevettes grises est susceptible  
de varier selon le cours du jour.



# Nos volailles

Pintade	18.00€ le kilo
Caille	4.50€ pièce
Filet de canard	33.50€ le kilo
Jeune pigeon	33.00€ le kilo
Cuisse de canard	15.60€ le kilo
Chapon	22.00€ le kilo
Dinde blanche	17.50€ le kilo

Le prix des volailles est susceptible de varier selon le cours du jour.

Merci de préciser, lors de votre commande,  
si vous souhaitez que votre volaille soit farcie.

# Nos farces fines Maison

Farce fine truffée à 1.5 %	29.90€ le kilo
Farce fine nature	16.90€ le kilo

## Conseil pratique

Il faut prévoir 50g de farce pour une caille, 300g pour une pintade  
et de 500g à 700g pour une dinde ou un chapon.

# Nos viandes

Bœuf pour fondue coupé	33.50€ le kilo
Bœuf pour fondue non coupé	33.50€ le kilo
Filet de bœuf	57.00€ le kilo
Rôti de bœuf	33.50€ le kilo
Filet d'agneau farci	57.00€ le kilo
Gigot d'agneau avec os	40.50€ le kilo
Gigot d'agneau sans os	42.00€ le kilo
Rôti de veau	38.20€ le kilo
Rôti de veau Orloff	38.80€ le kilo
Rôti de porc	18.60€ le kilo
Rôti de porc Orloff	23.50€ le kilo
Rôti de dinde Orloff	29.90€ le kilo
Rôti de dindonneau	22.00€ le kilo
Rôti de dindonneau farci hachis préparé	22.70€ le kilo
Rôti de dindonneau farci farce fine truffée à 1.5%	29.90€ le kilo
Rôti de dindonneau farci farce fine nature	23.90€ le kilo

# Nos plats festifs Maison à 14.90€ la part

**Chapon à la périgourdine  
et sa farce fine truffée à 1.5%**  
Sans accompagnement



**Duo de saumon et noix de saint jacques  
sur fondue de poireaux\***  
accompagné de riz

\* Merci de prévoir un chèque de caution (non encaissé)  
pour le retrait de vos plats consignés.



# Nos formules conviviales

## Assortiments de viandes à griller

**12€ la part, environ 250g par personne**  
**(Minimum 6 personnes)**

Acompte à verser à la commande



### **Gourmet party**

(morceaux un peu épais)

Bœuf, canard, dinde, cordon bleu, saucisse

---

### **Plancha party**

(morceaux finement coupés)

Bœuf, canard, dinde, filet mignon de porc, veau

A retirer après 11h les 24 et 31/12/2024.

Possibilité de location d'un appareil à gourmet

(5€ la location, prévoir un chèque de caution non encaissé)

## **Nos accompagnements Maison**

Gratin dauphinois	14.90€ le kilo
Flan de légumes	3.00€ pièce
Pomme duchesse	11.50€ le kilo
Pomme de terre à la crème	11.00€ le kilo

## Comment réserver?

Sur notre site internet  
[www.boucherie-nicolas-dejonckheere.com](http://www.boucherie-nicolas-dejonckheere.com)  
en bénéficiant d'une remise de 5%,  
ou directement en magasin

Aucune commande ne sera prise  
ni par téléphone, ni par mail

## Dates limites de réservation (en magasin et sur internet)

Pour Noël :

Jeu­di 19 décembre 2024 à 19h00

Pour la Saint Sylvestre :

Jeu­di 26 décembre 2024 à 19h00

**Aucune commande ne sera prise  
en magasin ou sur notre site internet  
au-delà de ces dates**

Le magasin sera ouvert  
exceptionnellement de 9h00 à 13h00  
les mardis 24 décembre et 31 décembre.

**Fermé les lundis 23 et 30 décembre 2024,  
les mercredis 25 décembre 2024  
et 1er janvier 2025**

Nicolas, Valérie et toute l'équipe de  
la Maison Dejonckheere  
vous souhaitent de joyeuses fêtes