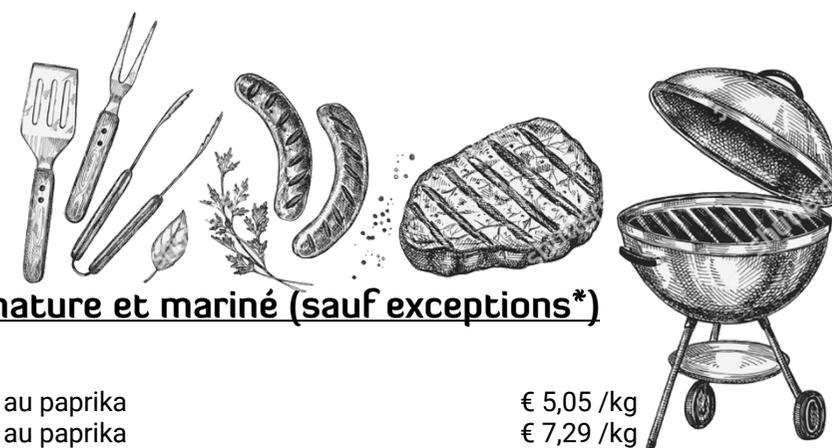




BOUCHERIE & CHARCUTERIE  
**v**ens  
 EST. 1970



**Assortiment Barbecue – Tous nos produits sont valable nature et mariné (sauf exceptions\*)**

**Brochettes**

Brochette de bœuf	au poivre et ail	€ 22,49 /kg
Brochette de Dinde	au paprika	€ 16,95 /kg
Brochette de Poulet	au coco-curry	€ 16,95 /kg
Brochette d'Agneau	aux fines herbes	€ 25,29 /kg
Brochette de Porc*	au paprika	€ 2,05 /pc
Brochette maison*	nature	€ 12,95 /kg
Brochette de saumon	au gravlax	€ 31,05 /kg
Brochette de Scampi	aux fines herbes	€ 21,95 /kg
Brochette de Pata Negra	aux herbes cajun	€ 40,50 /kg
Spirelli*		€ 1,03/pc

**Saucisses**

Chipolata*	(fines)	€ 13,79 /kg
Merguez*	(fines)	€ 16,29 /kg
Grosse saucisse Nature*	(grosse)	€ 10,34 /kg
Saucisse au Poivron*	(grosse)	€ 10,75 /kg
Saucisse au Fromage*	(grosse)	€ 10,75 /kg
Saucisse au Bacon*	(fines)	€ 15,47 /kg
Saucisse au Chorizo*	(fines)	€ 15,47 /kg
Saucisse au fenouil *	(fines)	€ 15,47 /kg
Saucisse aux fines herbes*	(fines)	€ 15,47 /kg
Saucisse aux Vadouvan	(fines)	€ 15,47 /kg
Saucisse aux Jalapeño	(fines)	€ 15,47 /kg
Saucisse de volaille*	(grosse)	€ 14,29 /kg
Boudin Blanc*		€ 12,89 / kg

Charbon de Bois 4kg € 5,94 / pc

**Volaille**

Aile de Poulet	au paprika	€ 5,05 /kg
Pilon de Poulet	au paprika	€ 7,29 /kg
Cuisse de Poulet	au paprika	€ 4,95 /kg
Escalope de Poulet	au coco cacahuète	€ 14,95 /kg
Escalope de Dinde	au poivre citronné	€ 14,95 /kg

**Porc**

Côte pianos (Ribs)	paprika et herbes de Provence	€ 10,75 /kg
Côtelette	paprika et herbes de Provence, piccalilli ou moutarde	€ 13,25 /kg
Kasselrib*	aux herbes de Provence	€ 18,39 /kg
Escalope de porc	paprika et herbes de Provence, piccalilli ou moutarde	€ 14,49 /kg
Lard Barbecue cuit*	aux fines herbes	€ 17,49 /kg
Lard Frais	paprika et herbes de Provence, piccalilli, à l'échalotte ou moutarde	€ 13,25 / kg
Roti Ardennais	Salé maison	€ 13,95 /kg

**Bœuf**

Côte à l'os	Marinée au poivre et ail	€ 19,99 /kg
Steak Super	Nature	€ 22,49 /kg
Steak Mariné	Mariné au romarin, l'estragon ou whisky	€ 16,89 /kg

**Agneau**

Carré d'agneau/Racks	Mariné aux fines herbes	€ 33,89 /kg
Gigot d'agneau sans os	Mariné aux fines herbes	€ 24,95 /kg
Côte d'agneau	Mariné aux fines herbes	€ 24,39 /kg

Commander au magasin, par téléphone ou mail commandes@dvvens.be

[www.boucherievens.be](http://www.boucherievens.be)

Les prix peuvent être modifié selon les prix du marché



# Colis Barbecue

Prix indicatifs plus/moins par personne

## Colis BBQ 1 : +/- € 7,95

½ Boudin Blanc

½ Merguez

½ saucisse Barbecue\*

1 Brochette de Poulet

1tr de Kasseleur

## Colis BBQ 2 : +/- € 11,60

½ Pianos

½ merguez

1 Brochette de Bœuf

1tr Lard Mariné Cuit

2 ailes de poulet

## Colis BBQ 3 : +/- € 8,70

1 Spirellis

½ Merguez

½ Saucisse Barbecue\*

1 Brochette d'agneau

1 Pilon de Poulet

## Colis BBQ 4 : +/- € 8,25

1 Chipolata 100gr

1tr Lard Mariné Cuit

Tournedos +- 150g

1 tr Rôti Ardennais

## Colis BBQ 5 : +/- € 10,00

½ Merguez

1 tr Kasseleur

½ Piano

½ Saucisse Barbecue\*

1 Brochette de dinde

## Colis 6 BBQ : +/- € 12,95

2 Spirellis

1/6 Grill Worst

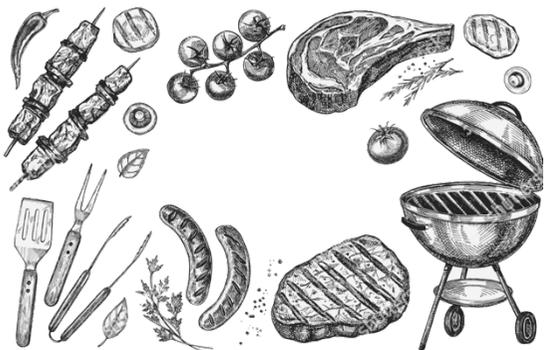
½ Brochette de Poulet

½ Merguez

¼ Côte à l'os

½ Boudin Blanc

Saucisses Barbecue\* = Fromage ou poivron



# Idées et conseils pour le Barbecue

## CUIRE LA CÔTE À L'OS

Au four/feu indirect 45min – 55°C

4x 3minutes sur le feu (épaisseur 4-5cm)  
(Attention pas de flammes sur la viande)

Épicer et emballer dans du alu

Reposer Au four/feu indirect 10min – 55°C

Couper et servir

## MORCEAUX ORIGINALES AUX BARBECUE

Bavette au gros sel

Pianos de Bœuf, cuisson lente\*\*

Flanchet de Bœuf, cuisson lente, effiloché

Rouelle de porc, cuisson lente, effiloché

Picanha, juste un peu de poivre et gros sel

\*\* de préférence commander d'avance

## AUTRES FAÇONS DE GARNIR/SERVIR VOS CÔTES À L'OS

### Bistecca alla Fiorentina

T-Bone (côte à l'os avec filet pur)

Mariné 30min d'avance

(vinaigre vin rouge, ail, oregan, huile d'olive, poivre et sel)

### Tagliatta

Servir sur de la roquette, trancher et décorer avec du parmesan,

huile d'olive et balsamic

### Dry Rub (pour mariné du porc, pianos, bœuf, flanchet, effiloché, pilons,...)

1 cuil. de cassonade, 1 cuil. Paprika, 2 cuil. Poivre concassé, 2 cuil. Sel  
2 cuil de chili, 1 cuil. D'ail en poudre, ½ cuil. Graine de moutarde, oregan

(optionel : comin, cayenne,...)

Avantages : mariné plus vite et moins de gras => moins de feu

Possible à faire en grande quantité pour tout l'été

Possible avec toutes viandes, pommes de terre,...

## Viandes d'exceptions (selon arrivé)

### Goût doux et persillé

Aubrac - € 38,60 (Auvergne)

Black Angus - € 29,85 (Irlande)

Hereford - € 29,85 (Angleterre)

Scottona - € 38,73 (Italie/Verona)

Picanha - € 25,50 (Autr/Ecosse)

Presa Porc Iberique - € 40,50 (Esp)

### Goût plus fort

Rubia Gallega - € 44,55 (Espagne)

Highlander - € 36,65 (Ecosse)

Wagyu - € 72,50/kg (Belgique)

### Goût crémeux et rond

Montbeliard - € 30,69 (Jura)

Simmental - € 29,79 (Autriche)

Holstein Premium - € 38,50 (Autriche)

[www.boucherievens.be](http://www.boucherievens.be)

Les prix peuvent être modifiés selon les cours du marché !

