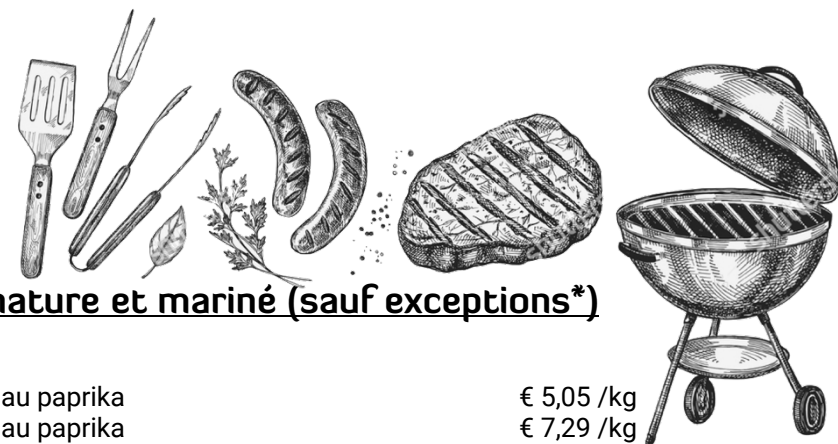




Assortiment Barbecue — Tous nos produits sont valable nature et mariné (sauf exceptions*)

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

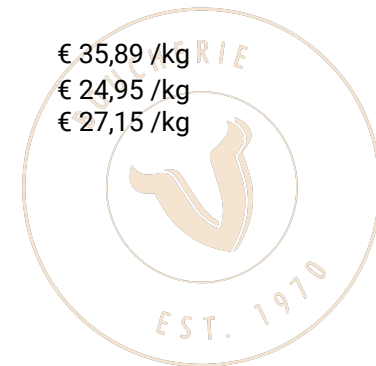
Côte pianos (Ribs)	paprika et herbes de Provence	€ 10,75 /kg
Côtelette	paprika et herbes de Provence, piccalilli ou moutarde	€ 13,25 /kg
Kasselrib*	aux herbes de Provence	€ 18,39 /kg
Escalope de porc	paprika et herbes de Provence, piccalilli ou moutarde	€ 14,49 /kg
Lard Barbecue cuit*	aux fines herbes	€ 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	€ 35,89 /kg
Gigot d'agneau sans os	Mariné aux fines herbes	€ 24,95 /kg
Côte d'agneau	Mariné aux fines herbes	€ 27,15 /kg



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

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

1 tr de Kasseleur

Colis BBQ 2 : +/- € 11,60

½ Pianos

½ merguez

1 Brochette de Bœuf

1 tr 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

1 tr 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

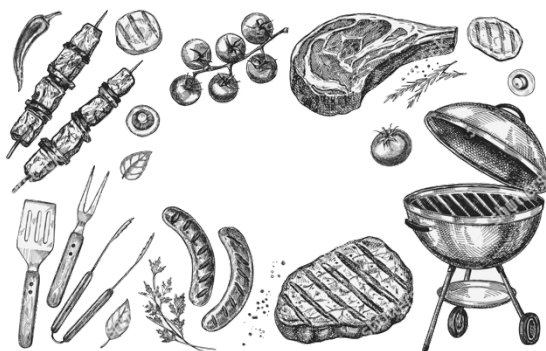
½ Brochette de Poulet

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 - € 40,90 (Auvergne)

Black Angus - € 33,95 (Irlande)

Hereford - € 35,34 (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

Les prix peuvent être modifiés selon les cours du marché !

