

APERU

- Escargots à l'ail 12pc – **6,70€**
- Assortiment amuses bouches 8pc - **€ 10,80/pc**

ENTRÉES VIANDES par personne

- Buchette Jambon-Fromage – **€ 2,21 (10+1)**
- Crêpes Farcies – **€ 2,21/pc (10+1)**
- Croquette aux Fromages – **€ 1,95/pc**
- Cuisses de Grenouille à l'Ail(5pc)* – **€ 5,35/pers**
- Jambon de Ganda au Melon* – **€ 5,99/pers**
- Terrine de foie gras(2tr + confit d'oignon) * – **€ 14,15/pers**
- Aussi valable en vrac à **€ 9,49/100g**
- Vol-au vent de Poulet – **€ 2,15/pc (10+1)**
- Vol-au-vent au Ris de Veau – **€ 4,10/pc**
- Risotto aux Champignons & Pancetta – **€ 5,50/pc ***

ENTRÉES POISSON par personne

- Cassolete de Poisson* – **€ 7,45/pers**
- Coquilles St-Jacques Maison(2pc+poisson) – **€ 8,15/pc**
- Coupe Langoustines* – **€ 7,55/pers**
- Croquette de Crevettes – **€ 4,29/pc**
- Saumon Bellevue* – **€ 8,85/pers**
- Scampis à l'Ail(5pc) * – **€ 4,30/pers**
- Tomate au Crabe* – **€ 2,95/pc**

*caution de 3€/pc peut être appliquée

CUITS (AVEC SAUCES) par personne

- Civet Biche – **€ 8,29**
- Caille Farcie (-os) – **€ 8,79/pc**
- Coquelet au Vin – **€ 9,95/pc**
- Cuisse dinde farcie – **€ 6,29/pers.**
- Dinde – **€ 9,94/pers.(min 5 pers.)**
- Dinde farcie – **€ 10,49 /pers. (min 5 pers.)**
- Magret de Canard à l'orange - **€ 14,79/pers.**
- Suprême de Pintade – **€ 10,69/pc**
- Filet Poulet Farcie – **€ 7,29/pers.**
- Porc Orlof – **€ 7,59/pers.**
- Rôti ardennais – **€ 6,25/pers.**

GARNITURES

- Pommes de terre farcies – **€ 9,95/kg**
- Croquettes fraîches – **€ 4,45/20pc**
- Gratin Dauphinois – **€ 11,75/kg (300gr/pers)**
- Purée de pommes de terre - **€ 8,79/kg**
- Risotto au Parmesan Nature – **€ 4,50/pers**
- Risotto aux Champignons et Truffes – **€ 6,50/pers**
- 3 Légumes chauds – **€ 5,20 /pers**
- (Poires aux aïelles, chicons, tomates chaudes)
- Grand Plat Crudité – **€ 14,70 (+-10pers)**
- Petit Plat Crudité – **€ 10,70 (+-5pers)**

À PARTAGER par personne

- Burger Festival*nouveau - **€ 9,10**
- Fondue - **€ 9,10**
- Gourmet - **€ 9,10**
- Gourmet Royal - **€ 12,20**
- Gourmet Enfant - **€ 4,60**
- Pierrade - **€ 9,10**
- Raclette - **€ 9,50**
- Raclette Deluxe - **€ 12,90**

VOLAILLE CRU

- Caille sans os – **€ 6,55/pc**
- Caille sans os farcie - **€ 7,65/pc**
- Chapon – **€ 22,25/kg**
- Chapon Farcie – **€ 24,25/kg**
- Coquelet – **€ 10,75 /kg**
- Cuisse de dinde farcie - **€ 15,24 / kg**
- Dinde – **€ 9,95/kg**
- Dinde Farcie – **€ 12,46/kg**
- Filet de Poulet Farcie – **€ 14,95/kg**
- Magret de canard – **€ 25,79/kg**
- Pintadeau – **€ 17,95/kg**
- Pigeon Gastronomique – **€ 10,24/pc**
- Suprême de pintade – **€ 32,00/kg**

PORC CRU

- Filet Mignon – **€ 16,95/kg**
- Filet mignon Farcie - **€ 18,70/kg**
- Rôti de Porc au Filet- **€ 11,81/kg**
- Porc Orlof – **€ 14,89/kg**
- Rôti Ardennais – **€ 13,95/kg**

PAINS & APÉRO

- Pain Surprise 40 parts* – **€ 18,00/pc**
- Pain surprise 60 parts* – **€ 23,00/pc**
- Petit Apéro Mix* - **€ 15,70/pc**
- Grand Apéro Mix* - **€ 19,70/pc**

*Pendant les fêtes uniquement pains & apéro mélangés

AGNEAU CRU

- Carré d'Agneau – **€ 40,45/kg**
- Gigot d'Agneau – **€ 24,95/kg**
- Côte d'Agneau - **€ 24,39/kg**

BŒUF CRU

- Filet Pur – **€ 42,00 /kg**
- Rôti de Bœuf – **€ 22,81 /kg**
- Aloyau de Bœuf - **€ 25,50/kg**
- Côte à l'os – **€ 19,99/kg**

VEAU CRU

- Côte à l'os de Veau – **€ 21,27/ kg**
- Filet de Veau – **€ 39,50/ kg**
- Rôti de Veau – **€ 25,89/ kg**
- Veau Orlof – **€ 27,45/ kg**

GIBIER CRU (réservation 10jours à l'avance)

- Filet de Biche – **€ 48,00/kg**
- Civet Biche – **€ 21,09/kg**
- Autres sur demande

CHEVAL CRU

- Filet de Cheval – **€ 40,60/kg**

VIANDES D'EXCEPTIONS CRUES ET MATURÉES

(selon arrivage et disponibilité)

- Black Angus - **€33,95 (IR)**
- Rubia Gallega - **€ 44,55 (ESP)**
- Aubrac - **€ 42,60 (FR)**
- Picanha Black Angus - **€ 25,50 (EC)**
- Presa Porc Iberique - **€ 40,50 (ESP)**

Autres sortes sur demande

Les prix peuvent être modifiés selon le cours du marché

Produits selon disponibilités sur le marché, vue la conjoncture actuelle et le risque de grosse pénurie en matière première, veuillez réserver rapidement pour vous satisfaire au maximum. Veuillez prévoir une alternative de viande et nous le communiquer.

Buffets froids

BUFFET NORMAL - €15,90/pers **CHARCUTERIE / POISSON - €19,80/pers** **BUFFET DELUXE - €26,50/pers**

Américain Préparé	Américain Préparé	Américain Préparé
½ tr de Jambon Naturel	½ tr de Jambon naturel	1tr Longganisa
1 tr Bacon Fumé	1 tr Bacon Fumé	1tr Bacon Toscane
1 tr Filet Ardenne au poivre	1 tr Filet Ardenne au poivre	1 part Melon aux Jambon Ganda
1 tr Rôti de Bœuf Cuit	1 tr Rôti de Bœuf Cuit	1tr Rôti de Bœuf Cuit
1 tr Rôti de Porc Cuit	1 tr Rôti de Porc Cuit	1tr Saumon Fumé
1 tr Saucisson Jambon	1 tr Saucisson Jambon	1tr Rôti de Porc Cuit
1 tr Saucisson de Paris	1 tr Rosette	1 part Saumon cuit
½ cuisse de Poulet	1 tr Poulet Persillé	1tr Saucisson Jambon
1 tr Jambon de Dinde	1 morceau de pâté	1tr Chorizo
1 tr Poulet Persillé	Saumon Fumé	1tr Rosette de Lyon
1 tr Chorizo	Saumon Cuit	1tr Foie Gras
1 tr Rosette de Lyon	Maquereau Fumé	1tr Salami à l'ail
1 tr Salami à l'ail	Tomate au crabe	1tr Jambon de dinde Braisé

Assortiment de légumes et sauces incluses Voir brochure du traiteur ou www.ddvvens.be

Menu Noël & Nouvel An/pour 2 personnes - € 38,00/pers

Chaque menu et choix est conçu pour 2 personnes

Apéro : 4 Amuses-Bouches

Entrée : Cassolette de Poisson **OU** Terrine de canard aux Foie & Girolles

Plat : Civet de Biche **OU** Supreme de Pintade

Avec Gratin Dauphinois, poire aux airelles, chicons, tomates chaudes

Assortiment de fromages raffinés

Dessert

Boucherie & Charcuterie vens

EST 1970

Rue du Calvaire 7 – 7730 Leers-Nord (BE) (+32) 56 48 17 80 – commandes@dvvens.be

Ouvertures

Noël		Nouvelle An	
Mar 19/12	8h30-12h30 & 14h00-18h30	Mar 26/12	Fermé
Mer 20/12	8h30-12h30 & 14h00-18h30	Mer 27/12	8h30-12h30 & 14h00-18h30
Jeu 21/12	8h30-12h30 & 14h00-18h30	Jeu 28/12	8h30-12h30 & 14h00-18h30
Ven 22/12	8h30-12h30 & 14h00-18h30	Ven 29/12	8h30-12h30 & 14h00-18h30
Sam 23/12	8h30-13h00 & 14h00-18h00	Sam 30/12	8h30-13h00 & 14h00-18h00
Dim 24/12	8h30-12h00	Dim 31/12	8h30-12h00
Lun 25/12	Fermé	Lun 01/01	Fermé
		Mar 02/01	Fermé

Mode de réservation :

Au Magasin, [Rue Du Calvaire 7, 7730 Leers-Nord \(BE\)](http://Rue Du Calvaire 7, 7730 Leers-Nord (BE))

En ligne sur shop.dvvens.be ou commandes@dvvens.be

Date limite Noël : 19 décembre – **Nouvel An** : 28 décembre



Veillez lors de vos commandes choisir l'heure de votre retrait et bien le respecter. (Places limitées par heure)

Une commande n'est valable qu'après confirmation de DV Vens (bon de commande avec numéro) & après le paiement d'un acompte

Les prix peuvent variés selon le cours du marché

Nous faisons tout le nécessaire pour satisfaire un maximum de nos clients. Avec la conjoncture mondiale actuelle, il peut arriver, que même avec les commandes, il y ait une **rupture de stock** de la part de nos fournisseurs le jour-même. Nous vous conseillons fortement de réfléchir à un **choix de viande alternatif** (la volaille étant vraiment incertaine), et nous le communiquer au moment de votre commande. Plus vous **commandez rapidement**, plus vous serez sûr d'avoir ce que vous souhaitez. Les pains surprises sont également en quantité limitée. Pensez donc à commander rapidement.

