

Boucherie Ludovic Monchy

Phalempin Tél: 03 20 90 23 12

Camphin en Cblt Tél : 03 20 90 30 41 Camion magasin Tél : 06 83 15 01 54



Suggestions pour l'Apéritif

Mini cocktails, mini boudins blancs, mini boudins antillais, verrines salées ou verrines sucrées, pain surprise sur commande

Nos Entrées Froides

Demi-Langouste à la Parisienne	20.90€ pièce
Avocat au Crabe	-
Saumon Rose en Coquille ou sur Plat	4.20€ pièce
Saumon Fumé	*
Saumon Farci	
Magret de Canard Fumé tranché (0,90 gr)	7.70€ pièce
Terrine de Saint-Jacques ou de Saumon	
•	_
Nos Entrées Chaudes	
Boudin Blanc Nature	21.50€ le kg
Boudin Blanc Truffé	30.10€ le kg
Escargots de Radinghem (pur beurre)	7.50€ la dz
Coquille Saint-Jacques (pêches nordiques)	
Bouchée aux Ris de Veau	4.90€ pièce
Bouchée de la Mer	4.70€ pièce
Bouchée de Volaille	3.90€ pièce
Gratin de Crabe	5.10€ pièce
Cassolette d'Écrevisses	5.10€ pièce
Cassolette de Filet de Bar et Saint-Jacques crème gingembre citronnée	5.10€ pièce
Nos Plats Cuisinés Frais	
Carbonnade de Sanglier au pain d'épices	
et son Gratin Festif et demi Pomme aux Airelles	12.50€ la part
Pavé de Biche à la Crème et aux Champignons	
et sa Purée de courge butternut aux noisettes	12.50€ la part
Ballotine de Chapon Farcie	
et son Ecrasé de pomme de terre, patate douce et marrons	
Filet de Lotte à l'Armoricaine	

9/2

Nos Charcuteries Fines

Langue Lucullus	75.00€ le kg
Foie Gras de Canard Label Rouge ou IGP Sud Ouest	149.00€ le kg
Pâté en Croûte de Pintade	29.50€ le kg
Pâté en Croûte de Canard	34.50€ le kg
Rillettes d'Oie	28.40€ le kg
Véritable Porcelet Farci	39.60€ le kg
Pintade Farcie Figues & Fruits Secs	29.90€ le kg
Ballotine de Faisan aux Raisins et au Porto	29.90€ le kg
Ballotine de Canard à l'Orange	29.90€ le kg
Terrines de Faisan, Chevreuil ou Sanglier	22.80€ le kg

Tout ce que nous vous proposons est fabriqué "Maison"

N'hésitez pas à venir au magasin découvrir notre éventail d'entrées

Volailles et Gibiers

Chapon du Gers ou des Landes	17.90€ le kg
Mini Chapon Landais	18.90€ le kg
Dinde Fermière	19.90€ le kg
Poularde Fermière	16.30€ le kg
Pintade Chaponnée	21.90€ le kg
Gigue de Chevreuil	selon le cours
Rôti de Sanglier	selon le cours
Foie de Canard Frais	selon le cours

Sans Oublier

Pintade - Poulet Fermier Magret de Canard - Lapin Cuisse de Canard - Oie Cuisse de Dinde - Pigeon

Toute volaille peut être désossée ou farcie

Idées de Fêtes et Viandes à Cuisiner

Rôti de Chapon à la Pomme Rôti de Chapon Forestier Melon d'Agneau à la Provençale Carré d'Agneau au Beurre d'Ail Pavé de Bœuf Charolais

Rôti de Veau Orloff Rôti de Veau Tomate-Basilic Rôti de Canette aux Pêches ou Oranges Rôti de Pintade aux Poires ou Raisins Paupiette de Pintade

Fromages Régionaux, Champagnes, Whiskies et Vins Fins

Conseils de Réchauffage des entrées réchauffez 20 min dans un four préchauffé à 150°

Conseils de Réchauffage des plats il est conseillé de couvrir, puis réchauffez 30 min dans un four préchauffé à 150°

Commandes

Afin de mieux vous servir passez vos commandes rapidement et pour Noël au plus tard le 17/12 et pour le Nouvel An au plus tard le 22/12

Changement d'horaires :

Fermeture exceptionnelle le Mardi 23 décembre Mardi 30 décembre ouverture : 8h00 à 12h30 - fermé l'après-midi Les mercredis 24 et 31 décembre ouverture : 8h00 à 12h30 - 14h15-18h00.

Nous vous souhaitons de Joyeuses Fêtes de fin d'année!



Ets Ludovic MONCHY

10 rue JB Lebas 59133 PHALEMPIN - Tel: 03 20 90 23 12 1 rue du 14 Juillet 59133 CAMPHIN EN CAREMBAULT Tel: 03 20 90 30 41

Ouvert du lundi au samedi à Phalempin, du mardi au samedi à C. en Cblt

Site internet: www.boucherie-monchy.com



