



Boucherie Charcuterie Traiteur
LA FINE BOUCH'
Steenwerde

LA FINE BOUCH'

CHARCUTERIE

Carte 2022-2023

Assortiment de mini fours

Pizza / Quichette au Maroilles / Feuilleté escargot / Mini bouché volaille / Feuilleté saucisses / Saumon poireaux.

Le plateau de 24 pièces (4 x 6 sortes) **16,90 €**

Plateau apéritif fraîcheur* (Présentation originale)

Carottes / Tomates cerise / Concombres / Brocolis / Radis / Choux-fleur / Dés de fromage / Le tout accompagné de 2 sauces (cocktail et verte).

Le plateau de 10 personnes **25,90 €**

Mini faluches

Poulet crudités / Poissons au crabe, salade / Thon oeuf

Le plateau de 16 pièces **19,50 €**

Brochettes apéritives

Tomate mozzarella basilic/ Fruits, jambon cru / Crevettes, ananas

Le plateau de 12 pièces **18,00 €**

Plateau asiatique

Nems variés / Accras

Le plateau de 12 pièces **9,90 €**

Plateau de croque-monsieur «Revisités»

Cheddar / Jambon / Poulet.

Le plateau de 15 pièces **,90 €**

Mini Burger au poulet

Le plateau 12 pièces **17,90 €**

Mini Burger au bœuf

Le plateau 12 pièces **17,90 €**

Planche de charcuterie (4 personnes) **9,90 €**

Plateau de Toasts (Présentation innovante)

Fromage kiwi / Poisson / Crevettes / Jambon cru / Œuf dur / Tomate cerise.

Le plateau de 35 pièces **29,90 €**

Pain surprise (10 personnes, 60 sandwiches environ)

Mixte (Charcuterie/Fromage) **28,90 €**

Fraîcheur (Jambon, crudités, tomates) **28,90 €**

Poissons variés (Crabe, saumon fumé, thonade) **29,90 €**

Terre et Mer (Poisson, charcuterie, fromage) **29,90 €**

Pain cubique (64 sandwiches environ) **29,90 €**

Brioche surprise (6 personnes, 32 sandwiches environ)

Poisson, charcuterie, fromage **19,90 €**

Mini navettes

Crème de foie / Fromage / Jambon /Crabe.

Le plateau de 12 pièces **10,80 €**

Écrin de mini wraps

(Poulet / Jambon / Thon)

Le plateau de 12 pièces **16,90 €**

Planche dînatoire**

Wraps / Mini faluches / Mini navettes

Les 28 pièces **22,90 €**

Planche apéritive** (4 personnes)

Charcuterie / Crudités / Fruits / Fromage **14,90 €**



*Consigne : 25€ **Consigne : 10€

Les Entrées Froides

• Foie gras de canard - les 100grs	14,90 €
• Assiette de foie gras garnie	12,90 €
• Demi langouste garnie	16,90 €
• Avocat aux crevettes	5,90 €
• Opéra brioché au saumon	6,90 €
• Millefeuille de crabe et crevettes aux fruits frais	6,90 €
• Demi melon aux crevettes, sauce cocktail	6,90 €
• Ananas Acapulco	6,90 €
• Saumon fumé - les 100grs :	6,50 €
• Médaille de saumon garni	7,50 €
• Coquille de crabe	3,50 €
• Coquille de saumon	3,90 €

Avocat crevettes



Foie gras



Opéra



Demi langouste



Les Entrées Chaudes

• Cassolette* de ris de veau à la bière houblonnée***	7,90 €
• Brochette* de Saint-Jacques et gambas et son risotto	8,90 €
• Poêlée* de Saint-Jacques au saumon fumé	7,90 €
• Dos de saumon* et mirepoix de légumes	7,50 €
• Dorade* aux fruits de la passion	7,90 €
• Cotriade* de la mer (saumon, sole et cabillaud)	8,50 €
• Médaille de lotte* à la crème d'asperges	8,50 €
• Coquille de filet de sole	4,90 €
• Coquille Saint-Jacques au Riesling ***	5,90 €
• Assiette de 12 escargots	6,90 €
• Boudin blanc nature - le kg	18,90 €
• Boudin blanc truffé (1%) - le kg	21,90 €

Vous trouverez également vos entrées habituelles crêpe / roulé au fromage / bouchée à la reine / au ris de veau / coquille de saumon, au poisson, etc.

Saint-Jacques au saumon fumé



Brochette de Saint-Jacques



Boudin blanc



LA FINE BOUCH'

*Consigne : 3€ **Consigne : 5€ ***L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Les Plats Cuisinés

- Tournedos de filet de bœuf Rossini, sauce périgueux 10,90 €
- Pavé de veau de nos région au Noilly*** 9,50 €
- Mignon de porc au beurre de cidre 8,90 €
- Jambon à l'os sauce Champagne*** 7,50 €
- Jambonneau de cochon de lait caramélisé (± 3kg) - le kg 18,90 €
- Tournedos d'agneau au thym 9,50 €
- Suprême de pintade au spéculos 8,90 €
- Chapon des mille et une nuits aux fruits secs 8,90 €
- Filet de canard au péché mignon 9,20 €
- Roulade de dinde farcie aux marrons, sauce "Mère Noël" 7,50 €
- Noix de ris de veau, sauce truffée 12,50 €
- Gigue de Chevreuil, sauce Grand Veneur 9,90 €
- Trilogie** de la mer à la normande 9,50 €

Trilogie de la mer



Noix de ris de veau



Filet de canard



Les Légumes (à votre demande)

(Les prix correspondent à 1 seul légume)

- Tomate provençale / Croquettes de pommes de terre (3) 1,00 €
- Fagot d'haricots verts et carottes / Pomme aux aïelles / Nems de légumes / Gratin dauphinois / Pomme de terre flamande / Beignet d'ananas 1,60 €
- Tagliatelles de légumes / Risotto aux asperges / Risotto de la mer / Chou de pomme de terre / Poêlée de champignons à la crème 2,50 €



Plateau de Fromages

(min. 10 personnes)

3,90€/pers



Nos Potages

- Velouté d'asperges 5,90 €
- Velouté de potiron 4,50 €
- Velouté de bolets 4,50 €
- Velouté de tomates / céleri 3,90 €
- Velouté de légumes 3,90 €
- Velouté de carottes 3,90 €

Nos Sauces pour accompagner vos viandes crues

Foie gras / Spéculos / Grand Veneur / Fruits secs /
Champagne*** / Noilly*** / Poivre

Le litre de 10 à 15 €

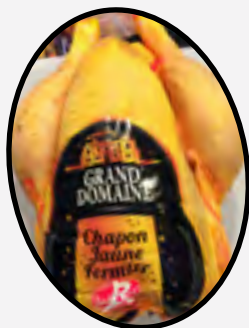
LA FINE BOUCH'

Côté Boucherie

Viande et volaille prêt à cuire,
(uniquement sur commande 3 jours avant.)

- Filet de boeuf au foie gras
- Noix de ris de veau
- Filet mignon ardennais
- Tournedos de dinde farcie
- Suprême de chapon
- Pintade désossée farcie
- Rôti de veau / de dinde / de porc Orloff
- Chapon / dinde / oie / caille
- Canard / filet et cuisse
- Cuisse de dinde
- Chapon / poularde / chapon pintade
-

Pour la cuisson de votre volaille, nous consulter.



Les Formules Conviviales (min. 10 pers.)

1 entrée + 1 plat au choix : 14,50€/pers.

ENTRÉE

Opéra brioché au saumon

LES PLATS

- Couscous (mouton, merguez, poulet, légumes) semoule et harissa
- Couscous (boulettes de bœuf, merguez, poulet, légumes) semoule et harissa
- Paella, riz safrané
- Tajine de poulet, semoule et légumes
- Tajine d'agneau, semoule et légumes
- Sauté de veau à la forestière / riz basmati
- Waterzoï de volaille au maroilles (tagliatelles de légumes et tagliatelles)
- Pâtes chinoises au poulet ou au bœuf
- Rougail saucisses, riz
- Cassoulet
- Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne
- Carbonnade de bœuf, jardinière de légumes

Plat seul : 9,90 €/pers.



Paella



Carbonnade de bœuf

LA FINE BOUCH'

Menus de Fêtes (Valable jusque fin janvier)

Menu Gourmet 24,90€/pers.

3 mini fours

Assiette de foie gras garnie
ou

Assiette de saumon fumé

Filet mignon au beurre de Cidre
ou

Pavé de veau au Noilly***

Gratin dauphinois
et tagliatelles de légumes

Menu Sensation 23,90€/pers.

3 mini fours

Dos de saumon truffé

Trilogie** de la mer
normande

Risotto de la mer
et tagliatelles de légumes

Menu Séduction 21,90€/pers.

3 mini fours

1 douzaine d'escargots
ou

Millefeuille de crabe et crevettes

Chapon aux fruits secs
ou

Jambon braisé, sauce champagne***

Gratin dauphinois
et tagliatelles de légumes

Horaires d'ouverture pendant les fêtes

le 24 décembre et 31 décembre :
8h - 18h00

le 25 décembre : 9h30 - 12h

FERMÉ le 1^{er} janvier



**Dates limite pour les commandes ;
20 décembre pour le réveillon de Noël et le 27 décembre pour le
réveillon du nouvel an.**

Tout changement dans le menu entraînera une facturation à la carte.

***Consigne : 5€ ***L'abus d'alcool est dangereux
pour la santé. A consommer avec modération.*

Plateau Gourmet et Plateau Pierrade* - 12,90€/pers.

*Consigne de 25€. Possibilité d'achat poêlons.

Mini tournedos de bœuf, côte d'agneau, crépinette. Escalope de veau panée. Filet mignon
de porc. Filet de canard. Saucisse. Blanc de poulet mariné, œuf et lard fumé, oignons,
beurre d'ail et sauces cocktail et verte.

Le tout accompagné de poêlée de légumes, 1 brochette de tomates et petites pommes
de terre rissolées.



Menu enfant

1 crêpe au Jambon

Volaille fermière, sauce champomy

Croquettes de pomme de terre(2)

+ 1 paquet de friandises

8,95€/pers.



Crudités et salades

Carottes râpées / céleri rémoulade / haricots verts / pâtes multicolores / taboulé / betteraves rouges / salade coleslaw / pommes de terre vinaigrette / brocolis façon du chef / salade campagnarde / salade paysanne / chou-fleur et carottes / riz niçois



Autour d'une table en toute simplicité

- Plateau raclette
- Plancha
- Plateau pierrade
- Fondue mixte
- Plateau gourmet



Notre formule Le Méchoui (sur demande devis)

Jambonneau de porcelet grillé
Crudités et salade ou pomme de terre et haricots verts rissolés
Sauces variées

Appareil en location et cuisson sur demande



Buffet Froid (min. 15 pers.)

Campagnard 10,90€/pers.

Terrines
Charcuterie variée
Jambon
Brochette poulet
Crudités et salades (à choisir)
Cornichons
Sauce mayo

Gourmand 17,90€/pers.

Opéra saumon fumé
Melon, jambon cru
Ananas Acapulco

Rôti de bœuf
Blanc de poulet rôti
Jambon braisé
Crudités et salades (à choisir)
Sauces et condiments

Fromage, beurre

2 boules de pain / pers.
et pain de campagne

Prestige 21,90€/pers.

Cocktail de crevettes et avocat
Cône au saumon fumé.
Œufs Océane
Melon, jambon cru
Rôti de boeuf
Jambon braisé
Filet de canard au miel
Crudités et salades (à choisir)

Fromages de nos régions, beurre.

2 boules de pain / pers.
et pain de campagne

Barbecue 9,90€/pers. avec légumes 13,90€/pers.

Mini brochettes de bœuf
Mini brochettes de volaille
Saucisses
Merguez
Lard
Filet mignon, travers
Crudités au choix

Les Cocktails Dinatoires *(min. 10 pers.)*

LE STEENMEULEN 11,90€/pers.

Pièces salés uniquement

- Mini navettes [2]
- Mini faluches [2]
- Brochettes apéritives [1]
- Wraps [2]
- Mini opéras [2]



LE DRIEVENMEULEN 12,90€/pers.

Pièces salés et sucrés

- Mini navettes [2]
- Mini faluches [2]
- Brochettes apéritives [1]
- Wraps [2]
- Mini opéra [1]
- Macaron [1]
- Mini sucrés [3]



LE NOORDMEULEN 14,90€/pers.

Pièces froides et à chauffer

- Mini fours [2]
- Navettes [2]
- Faluches [1]
- Mini tartine [1]
- Mini burger [1]
- Wraps [2]
- Brochettes apéritives [1]
- Macaron [1]
- Mini sucrés [3]



LA FINE BOUCH'

Plateau Repas

Campagnard 11,90€/pers.

- Terrine de pâté cornichon

- Jambon braisé
- Crudités et salade

- Fromage

- Dessert du jour

- Pain

Terre et mer 14,50€/pers.

- Roulade de saumon fumé

- Émincé de bœuf
- Crudités de salade

- Fromage

- Dessert du jour

- Pain



Océan 14,50€/pers.

- Crevettes cocktail

- Pavé de saumon à l'aneth
- Crudités et salade

- Fromage

- Dessert du jour

- Pain

Végétarien 13,50€/pers.

- Salade de tomate cerise et basilic

- Tagliatelles de légumes aux noix
- Crudités et salade

- Salade de fruits

- Pain



Mariage,
Baptême,
Communion,
Repas de famille,
...

Anniversaire,
Crémaillère,
Départ en retraite,
Vin d'honneur,
...

Inauguration,
Saint Valentin,
Fêtes des mères,
Fêtes des pères,
...

La solution pour toutes vos occasions !

**Ouverture du
magasin**

Lundi - Mardi - Jeudi - Vendredi - Samedi
de 08h00 à 12h45 et de 14h30 à 19h30

Dimanche de 08h00 à 13h00

Fermé mercredi (sauf ouverture exceptionnelle)

19, Grand place - 59114 Steenvoorde
Tél. 03 28 43 30 09
lafinebouch@orange.fr



la-fine-bouche.fr

Accédez directement à notre site web en scannant directement ce code.