La Campagnarde

Boucherie à la ferme

Notre carte de Noël et Nouvel An 2026

Nos charcuteries et Apéros ...

Mini Boulette rôtie (vendue par 20 pièces)	18,00 € kg
Américain préparé (Classique ou plus revelé) (une barquette+- = à 250g)	17,50 € kg
Salade de viande pour vos toasts (une barquette +- = 200g)	22,90 € kg
Snack apéro (nature ou piquant) > vendu par +- 250g = environ 40 pièces	25,00 € kg
12 Petites bouchées apéritives (4xjambon/fromage, 4x saumon/poireaux, 4x scampis/homardine) 12 pièces	6,60 €/ 12p
Foie gras de Canard Maison	135,00 € kg
Saumon fumé Maison	49,00 € kg
Pâté croute	24,00 € kg
Boudin noir – classique - aux pommes – aux raisins	
Boudin Blanc – classique – aux scampis – aux abricots	
Nos pâtés : Pâté de campagne, Pâté crème, Pâté crème au poivre vert, Pâté pomme/raisin, Pâté fruit des bois, Pâté provençal	
Ainsi que toutes les salaison et charcuteries habituelles	

Les Entrées,

Saumon cuit en Belle Vue et sa garniture (sur plateau)	9,90 € p
Cassolette de Scampis sauce Homardine (6 scampis, entrée à réchauffer) ! Cassolette cautionnée	9,90 € p + 5,00 € p caution
Cassolette de Scampis à l'indienne (6 scampis, entrée à réchauffer) ! Cassolette cautionnée	9,90 € p + 5,00 € p caution
Cassolette de poisson -lieu noir, cabillaud, crevette sur un lit fondant de poireaux- (entrée à réchauffer) ! Cassolette cautionnée	9,90 € p + 5,00 € p caution
Cassolette de Médaillon de lotte, sauce aux légumes (entrée à réchauffer) ! Cassolette cautionnée	9,90€ p +5,00€ p caution
Foie gras de Canard Maison (il faut compter 60 et 80g /pers pour une entrée)	135 €/ kg
Confit de figue ou oignon	19 € kg
Feuilleté béchamel-jambon-fromage	4,50 € p
Feuilleté saumon-poireaux	6,00 € p
Pâté croute	24,00 € kg

Les Volailles fraîches,

Dinde Fermière de Bourgogne	28,80 € kg
Pintadeau fermier de Challans	19,90 € kg
Chapon de pintade du Gers Maison Garbay	28,75 € kg
Chapon fermier du Gers Maison Garbay	27,20 € kg
Caille	25,90 € kg
Magret de Canard	33,80 € kg

Les Volailles préparées, Précisez le nombre de convives lors de la commande

Dinde Fermière de Bourgogne désossée farcie (10 à 15 pers)	30,80 € kg
Pintadeau fermier de Challans désossé farci (4 à 6 pers)	21,90 € kg
Filet de dinde roulé farci (à partir de 4 pers)	20,90 € kg
Caille désossée farcie	36,20 € kg

Pour varier, nous proposons 3 farces (farce à base de viande hachée)

Farce de base (plus neutre)	+ 0,00 € kg
Farce façon « La Campagnarde » (lardons et girolles)	+ 1,00 € kg
Farce aux marrons	+ 1,00 € kg
Farce à la truffe	+ 1,50 € kg

Toutes nos farces contiennent du GLUTEN et du LACTOSE

Pas de stress, un conseil de cuisson accompagnera chaque volaille :)

Accompagnements,

Sauce au foie gras	7 € /500g
	3,5 €/200g
Sauce échalote Sauce poivre vert	6 € / 500g
Sauce champignon Sauce moutarde à l'ancienne	3 € / 200g

>> 500g de sauce pour 5 à 6 personnes <<

Gratin dauphinois (environ 250g par personne)	3,50 € p
Chicons Braisés (vendu par +/- 500g > 2 à 3 pers)	6,50 € p
Poêlée de légumes (vendu par +/- 500g > haricot vert et mange-tout, carotte jaune et orange)	6,00 € p
Salade verte et vinaigrette	0,80 € p

Nos Viandes et Plateaux,

Fondue au fromage SAVOYARDE -200g/pers- < partenariat avec L'Armailli-Cheese (on suit Laurence)>	Emmental, Comté, Beaufort	8,80€ p
Fondue au fromage SUISSE -200g/pers- < partenariat avec L'Armailli-Cheese (on suit Laurence)>	Gruyère, Vacherin fribourgeois	10,00€ p
Plateau de Fromage à raclette/pierrade -150g/pers- < partenariat avec L'Armailli-Cheese (on suit Laurence) >	Nature, Poivre, ail des ours, frotté vin blanc	5,80€ p
Plateau Charcuterie pour Raclette (150g/pers)	Charcuteries diverses	5,00€ p
Plateau Viande pour Pierrade (300g/pers)	Boeuf, porc, dinde, canard, petite saucisse, cordon bleu	26,50 € kg
Fondue bourguignonne Bœuf (300g/pers)	En Bloc ou déjà coupée	27,00 € kg
Plateau pour fondue assortiment (300g/pers)	Bœuf, canard, porc, dinde, mini boulette	25,00 € kg
Mignon de porc farci	Campagnarde ou Marrons ou Truffe (voir volailles préparées)	26,20 € kg
Rôti de porc orloff roulé cru, Rosbeef, Côte à l'os, Roti de porc,...		
Et toutes les pièces de bœuf ou de porc habituelles		

Nos plats traiteurs,,,

Choucroute, pomme de terre au lard ou purée(3 viandes/ pers)	13,00 €/ pers
Tartiflette -reblochon ou orval-, charcuterie (120g/pers), salade	12,00 €/ pers
Tartiflette saumon -saumon, pooireaux-comté-	12,00 €/ pers
Jambon braisé, gratin dauphinois, salade, sauce au choix	11,00 €/ pers
Touffaye gaumaise (3 viandes/pers), salade, oeuf	13,00 €/ pers
Roti de porc orloff, gratin dauphinois, salade	13,50 €/ pers
Hachis parmentier revisité -viande hachée, courgette, rondelle de pdt-	12,00 €/ pers



*Ces tarifs sont modifiables si une augmentation entre en vigueur

En dessert,

<table>
<tr><td>Bûches glacées

Ferme de Bellevue

Robelmont</td><td colspan="2">La bûche se compose d'une base de glace à la <u>vanille</u>
et
le <u>2eme goût au choix</u> : Chocolat ou Moka ou Spéculoos ou Caramel mou beurre salé ou Praliné</td><td>32€ la bûche de 12 pers

Attention, toutes les bûches glacéesdoivent être réservées avant Noël</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Bûches gâteaux

Sarah'tisserie

Gérouville</td><td>Framboise en fête</td><td>Brownie chocolat
Insert framboise
Crémeux framboise
Mousse au chocolat</td><td rowspan="2">30€
La bûche de 4-6 pers</td></tr>
<tr><td>Exotique</td><td>Daquoise coco
Crémeux mangue
Confit mangue/passion
Mousse coco</td></tr>
<tr><td>L'Italie en bûche</td><td>Mousse mascarpone
Biscuit cuillère
Praliné amande
Café et Amaretto</td><td rowspan="2">50€
La bûche de 8-10 pers</td></tr>
<tr><td>Bûche Pécan Gourmand</td><td>Brownie chocolat
noix pécan caramélisées
Insert Caramel
Ganache montée vanille</td></tr>
</table>

Idée Cadeau…

Paniers garnis compositions et prix à votre convenance (uniquement sur réservation)
Salaisons, Charcuteries, bière « La Gaumaise », plusieurs gourmandises de chez Saratisserie(nougat, mendiant,…)

<u>Nos horaires d'ouverture</u> pour la période de Noël et Nouvel An

- OUVERT le vendredi 18 et samedi 19 décembre aux heures habituelles
- OUVERT les Mercredis 23 et 30 décembre 2026 de 16h à 19h
- OUVERT les Jeudis 24 et 31 décembre 2026 de 9h à 14h
- FERME le vendredi 25 et samedi 26 décembre

<u>Première ouverture de janvier 2027</u> : vendredi 15 et samedi 16 janvier aux heures habituelles

RESERVATION SOUHAITEE :

>> AVANT LE JEUDI 17 DECEMBRE (Pour Noël)

>>AVANT LE JEUDI 24 DECEMBRE (Pour Nouvel An)

Comment passer commande ??

› Par mail : celinejacoby@gmail.com >> (!! toutes les commandes doivent être confirmées pour être prise en compte)
› Sur la boutique en ligne : www.lacampagnarde.be dans les rubriques Noël et Nouvel An (! Allez jusqu'au bout pour valider la commande et vérifiez d'avoir reçu le mail de confirmation, sans quoi la commande n'arrive pas jusqu'à nous)
› Par téléphone : 0479/22 46 31 ou 0495/76 06 03 (Pas de commande sur le répondeur)

!! Attention toutes les commandes doivent être confirmées !!

!! CETTE ANNEE ENCORE :

› Mise en place d'une deuxième file pour l'enlèvement des commandes sans ajout, par la fenêtre sur le côté (uniquement pour les commandes passées à temps!!)

› Un horaire sera convenu pour fluidifier la journée, merci de votre coopération

Vous pouvez déjà réfléchir à l'horaire qui vous conviendrait et nous l indiquer (voir Tranches horaires) , celui ci vous sera confirmé lors de la réception de la commande

Tranches Horaires		
Mercredi (23 ou 30 décembre)	M1	Entre 16h et 17h
	M2	Entre 17h et 18h
	M3	Entre 18h et 19h
Jeudi (24 ou 31 décembre)	J1	Entre 9h et 10h
	J2	Entre 10h et 11h
	J3	Entre 11h et 12h
	J4	Entre 12h et 13h
	J5	Entre 13h et 14h

Toute l'équipe de la Campagnarde vous remercie pour votre confiance et votre fidélité
Nous vous souhaitons tout le meilleur pour 2027