

## Nos entrées froides

Saumon rose en Bellevue .....	6,20€
Assiette de saumon fumé aux baies roses .....	5,95€
Demi-homard en Bellevue .....	Prix du jour
Assiette nordique (mousse de poisson, rillettes, saumon rose, carpaccio) .....	7,90€
Tomates aux crevettes grises .....	4,90€
Plateau de fruits de mer .....	Prix du jour
<i>(tourteau, bulots, bigorneaux, truite fumée, huîtres, écrevisses, crevettes grises à décortiquer, saumon fumé, mousse de poisson, ananas farci)</i>	
* La douzaine d'huîtres .....	Prix du jour
** Assortiment de crustacés pour accompagner nos entrées poissons .....	12,70€
<i>(bulots, bigorneaux, pince de crabe, crevettes bouquets, langoustines)</i>	
Bavarois de saumon sauce verte .....	6,90€
Roulade de saumon fumé sauce safran et paprika .....	6,80€
Terrine de poisson tricolore sauce crème et baies roses .....	4,90€
Crème brûlée de foie gras et poires caramélisées .....	6,90€
Foie gras de canard maison et son confit de chicon .....	12,70€
Carpaccio de magret de canard et foie gras .....	9,90€
Salade périgourdine .....	8,90€
<i>(magret de canard fumé, foie gras, caille fumée, gésier confit)</i>	
Duo de pâtés en croûte et ses garnitures .....	5,90€
* Les prix peuvent être modifiés selon prix du jour	

## Nos potages

Potage au choix .....	1,80€
<i>(carotte, chicon, courgette mascarpone, volaille, tomate Maredsous, banane, choux-fleur poivron...)</i>	

## Nos entrées chaudes

Filet de saumon croustillant sauce aux petits légumes .....	6,90€
Darne de cabillaud sauce poivron .....	6,90€
Rouget sur lit de courgette au safran .....	7,70€
Scampi à la crème de tomate et curry .....	6,50€
Waterzooi de lotte et st jacques aux champignons des bois .....	9,90€
Les douze escargots de Bourgogne .....	6,90€
Les escargots de s'lognes à l'italienne .....	7,70€
Cassolette de poisson à la provençale .....	5,90€
Cuisses de grenouilles au beurre à l'ail .....	9,90€
Caille aux chicons braisés sur pain d'épices .....	6,50€
Langue de boeuf sauce madère .....	6,90€
Ris de veau meunière au champagne .....	10,90€
Bouchée à la reine .....	3,90€

## Nos plats de consistance

Suprême de pintadeau à l'ancienne .....	10,90€
Râble de lapin farci en gibelotte .....	9,90€
Coquelet aux baies roses .....	9,80€
Dinde de Noël aux marrons .....	8,90€
Poularde au pistou et tomate .....	7,90€
Cuisse de canard à l'estragon .....	8,90€
Gigot d'agneau au thym et fleur de sel .....	9,70€
Rôti ardennais de porc sauce au miel .....	7,90€
Magret de canard aux framboises .....	12,30€
Rôti de veau sauce moutarde et poivron .....	10,90€

*Nos plats sont accompagnés de croquettes, salade et légumes chauds*

## Nos desserts

Plateau de fromages <i>(pain beurre, corbeille de fruit)</i> .....	4,20€
Feuilleté de fromage à l'ardennaise .....	2,40€
Colombe nuptiale .....	2,20€
Agneau Pascal .....	2,20€
Gâteau glacé <i>(vanille - moka - fraise - Spéculoos - chocolat...)</i> .....	2,20€
Sorbet <i>(violette, citron, menthe...)</i> .....	2,60€
Gâteau aux fruits .....	2,60€
Trilogie de mousse chocolat .....	2,60€
Duo de Bavarois .....	2,90€
Tiramisu aux Spéculoos .....	2,85€
Buffet de desserts (minimum 10 personnes) .....	4,90€



www.boucheriebaire.be

**BOUCHERIE  
CHARCUTERIE  
TRAITEUR  
BAIRE**

*Cédric et Sébastien*



*Organisation de banquets.  
Location de vaisselle Salle de réception.*

+32 (0)60.213.613

Rue de Virelles 43

**6460 CHIMAY**

Ouvert du lundi au samedi,  
de 7h à 18h,

le mercredi de 7h à 13h.

Fermé mardi après-midi

+32 (0)71.587.460

Rue Félix Dutry 14

**6500 BEAUMONT**

Ouvert du mardi au samedi,  
dimanche matin

et lundi après-midi.

*Salle La Vieille Forge*

# Buffets ●●● froids

## Buffet froid n°1 à 9,70 euros

Jambon à l'os  
Noix séchée  
Poulet fumé  
Rôti de porc aux épices  
Pâté à la bière et sa confiture  
Assortiment de saucissons  
Poitrine de dinde farcie  
Galantine aux olives noires  
Sauces et crudités

## Buffet froid n°2 à 16,90 euros

Jambon à l'os  
Jambon de ferme  
Poulet fumé  
Rosbif  
Pâté en croûte et sa confiture  
Pâté à la bière  
Assortiment de saucissons  
Poitrine de dinde farcie  
Galantine aux olives noires  
Saumon rose en Bellevue  
Tomate aux crevettes grises  
Pêche farcie au thon  
Sauces et crudités

## Buffet froid n°3 à 22,90 euros

Jambon à l'os  
Jambon de ferme et melon  
Poulet fumé  
Rosbif  
Poitrine de dinde farcie  
Galantine aux olives noires  
Assortiment de saucissons  
Saumon rose farci et sa tartare  
Tomate aux crevettes grises  
Saumon fumé aux baies roses  
Rillettes de saumon fumé  
Mousse de poisson  
Huîtres  
Crevettes à décortiquer  
Bulots, bigorneaux  
Langoustines  
Crevettes bouquets  
Pâtés aux crustacés

# Menus ●●● barbecue

## Menu barbecue à 5,90 euro

Brochette de porc - Saucisse - Boudin  
(+/- 350 g de viande/pers.)  
Pdt, pâtes + 4 crudités  
Mayonnaise - Sauce barbecue

## Menu barbecue à 7,90 euros

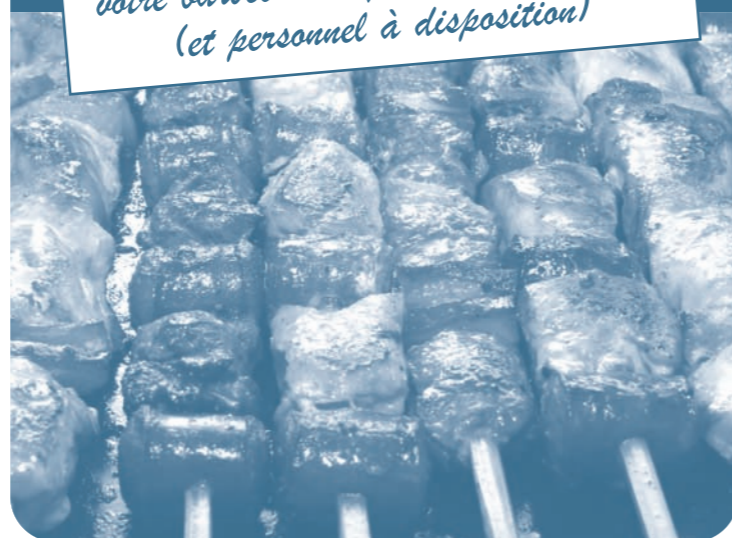
Brochette de porc - Saucisse - Boudin - Merguez - Lard  
Pdt, pâtes + 4 crudités  
Mayonnaise - Sauce barbecue

## Menu barbecue à 11,40 euros

Brochette de porc - Saucisse - Boudin - Merguez - Lard  
Côte d'agneau - Brochette de boeuf - Ailes de poulet  
Pdt, pâtes + 4 crudités  
Mayonnaise - Sauce barbecue

*Possibilité de modifier les menus  
selon vos goûts.*

*Possibilité de venir sur place  
avec une machine pour cuire  
votre barbecue moyennant supplément  
(et personnel à disposition)*



# Menus ●●● divers

## Menu "Paëlla" à 8,90 euros

Riz - Calamars - Praires - Coques - Poulpes - Gambas  
Moules - Poulet - Chorizo

## Menu "Couscous" à 8,90 euros

Côte d'agneau - Brochette d'agneau - Merguez - Poulet  
Semoule - Bouillon de légumes

## Menu "Choucroute" à 7,50 euros

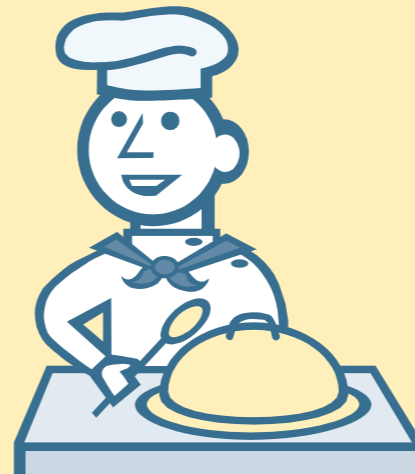
Choux - Demi jambonneau - Saucisse de Francfort -  
Saucisson polonais - Lard fumé - Purée ou pdt - Moutarde

## Menu "Cassoulet" à 7,90 euros

Haricots sauce tomates - Saucisse - Agneau  
Cuisse de canard confite - Saucisson breton - Pdt

## Menu "Raclette" à 8,90 euros

Fromage - Bacon - Lard fumé - Saucisson de montagne  
Saucisson d'Ardennes - Jambon à l'os - Pancetta  
Koppa - Noix fumée - Pdt - Crudités



# A ●●● la broche

## Cochon

30 personnes	16,50 €
50 personnes	12,50 €
75 personnes	10,70 €
100 personnes	8,90 €
150 personnes	8,40 €
200 personnes	7,90 €

## Agneau

30 personnes	18,50 €
50 personnes	14,50 €
75 personnes	12,70 €
100 personnes	10,90 €
150 personnes	10,40 €
200 personnes	9,90 €

## Ces prix comprennent :

*la viande, les crudités  
(4 crudités, pâtes)  
les pommes de terre en chemise  
OU  
gratin dauphinois,  
la sauce poivre vert, la mayonnaise,  
le bois, la location de la machine,  
la main d'oeuvre pour la cuisson  
et la découpe.*

*Pour tous ces buffets et menus, 5% de remise à partir de 50 personnes, 10% de remise à partir de 100 personnes ! (sauf sur les cochons et les agneaux à la broche)*