

Menu

Mises en bouche 8.90 €/pers.

- Tartare de boeuf à l'asiatique
- Vidé de crevettes
- Loempia maison et sauce aigre douce au miel

Potage 12.00 € le litre

- Velouté de champignons des grottes
- Crème de chou fleur, chorizo et noisettes

Entrées

- Cassolette de poisson 13.75 €
- Foie gras poêlé sur un lit de pommes et poires flambées 15.90 €
- Ravioles de veau sauce truffée au parmesan et champignons 13.75 €
- Foie gras, terrine de gibier, confit d'oignons, pomme poire calvados, pain brioché 15.90 €
- Carpaccio de boeuf 9.90 €

Plats

- Couronne de porcelet, sauce aux pommes et calvados 22.50 €
- Filet de biche de nos ardennes, sauce airelles et porto 28.00 €
- Magret de canard, sauce au miel et quatre épices 21.90 €
- Médaillon de dinde, sauce à l'orange 19.50 €

Tous les plats sont accompagnés de gratin ou de croquettes, poire au vin, chicon caramélisé et fagot d'haricots.

Desserts

- **Le trio** : crème brûlée, mousse au chocolat, panna cotta à la coco et passion 7.90 €
- **Bûche de glace** : choix entre fleur de lait - spéculoos ou mangue - coco
 - 5 personnes 32.50 €
 - 10 personnes 45.00 €

Possibilité de commander votre menu pour Noël et le Nouvel An.

Apéro

Plateau de boudins (blanc ou blanc et noir)

- Petit plateau (environ 3-4 personnes) 14.90 €
- Grand plateau (environ 5-6 personnes) 23.40 €

Plateau tapas

- Petit plateau (environ 3-4 personnes) 19.25 €
- Grand plateau (environ 5-6 personnes) 30.25 €

Plateaux

- Plateau pierrade nature 9.70 €/pers.
Beefsteak, filet de poulet, mignonnette, burger de bœuf, chipolata
- Plateau pierrade mariné 9.70 €/pers.
Beefsteak, filet de poulet, mignonnette, gyros de porc
- Plateau pierrade festif 14.90 €/pers.
Agneau, filet de poulet, magret de canard, filet de caille, entrecôte irlandaise, porcelet, burger de bœuf
- Plateau charcuterie 7.20 €/pers.

Tous ces plateaux peuvent être accompagnés de fromage (nature, fumé et morbier) avec un supplément de 6.90 €/pers.

- Plateau fondue 9.70 €/pers.
Bœuf, porc, poulet, boulette panée

Formules complètes

Ces différents plateaux peuvent être accompagnée par une formule complète. (sauces maisons, crudités, grenailles, poêlée de champignons et oignons) ... 7.00 €/pers.

Choucroute de l'an

Choucroute, saucisson polonais, Francfort, lard fumé, kassler et purée..... 12.90 €/pers.

Divers

Large choix de boudins de fêtes.

Foie gras maison, terrines de gibier, pâtés de fêtes...

Possibilité de commander votre gibier, dinde entière, dinde farcie, cailles.



🕒 Horaire des fêtes

- 23 décembre De 13h à 18h
pour le retrait des commandes (sauf menu)
- 24 décembre De 9h à 15h
pour le retrait des commandes et menus
- 25 décembre Fermé
- 26-27-28 déc. Horaire habituel
- 30 décembre De 13h à 18h
pour le retrait des commandes (sauf menu)
- 31 décembre De 9h à 13h
pour le retrait des commandes et menus

Congés annuels du 1^{er} au 13 janvier 2025.

**Commandes au plus tard pour Noël le 18 décembre 2024
et pour Nouvel An le 26 décembre 2024.**


Commandes uniquement au magasin, par téléphone au
04 253 09 95 ou via le site www.sousleporche.be

*Nous vous souhaitons
d'excellentes fêtes de fin d'année !*




Boucherie à la ferme

*Sous le porche
vous régale pour les fêtes.*

 04 253 09 95

www.sousleporche.be

 Rue de l'Aumont, 5
Bassenge, Belgium