



Rue St-Léonard 407 à 4000 Liège  
04/227.09.60 0494/39.90.63  
[www.boucherie-nardozi.be](http://www.boucherie-nardozi.be)

## *Votre repas de fêtes à la carte*

### *Nos spécialités artisanales (viandes fraîches)*

- *Dinde de Noël farcie aux raisins et aux marrons (3 kg et +)* 18,00€/kg
- *Dinde de Noël farcie aux champignons des bois (Nouveau)* 19,80€/kg
- *Poitrine de dinde farcie (1kg - 3kg)* 16,00€/kg
- *Gros poulet farci (2 kg - 3 kg)* 16,30€/kg
- *Rôti de porc Orloff* 14,60€/kg
- *Gigot d'agneau aux herbes fraîches* 24,00€/kg

### *Nos boudins de Noël - fabrication maison*

- *Boudin noir : nature - raisins (médaille d'or)* 12,50€/kg
- *Boudin blanc : nature (médaille d'or) - raisins (médaille d'argent)* 13,80€/kg
- *Boudin blanc : chou - poireaux (médaille d'or)* 13,80€/kg

## Nos pâtés artisanaux

- *Pâté campagne au poivre vert (Nouveau)* 14,80€/kg
- *Pâté de Noël (pommes-cannelle)* 18,50€/kg
- *Rillettes d'oie* 22,00€/kg
- *Pâté de marcassin aux aïelles et au Porto* 24,20€/kg
- *Terrine de canard en croute* 27,00€/kg

## Pour vos toasts - zakouski

- *Assortiment de feuilletés frais (5 sortes) - zakouski* 0,60€/pc
- *Piments doux fourrés au fromage frais* 22,00€/kg
- *Cocktail de Homard* 26,00€/kg
- *Salade de truite fumée au champagne* 28,00€/kg
- *Foie gras d'oie 50% morceaux* 58,00€/kg

## Nos plateaux apéro garnis (Nouveau)

- *Plateau de boudins maisons garnis* 16,50€/kg
- *Antipasti (charcuteries italiennes + fromages)* 6,50€/pers
- *Assortiment du terroir (100% Belge) (charcuteries + fromages)* 7,00€/pers
- *Tapas (olives + piments fourrés + chorizo + bruschietta + tapenade...)* 8,00€/pers
- *Assiette champêtre (terrines de saisons + rillettes + confits) (Nouveau)* 9,00€/pers

## Nos potages maison

- *Velouté Andaloux et croutons au pesto (Nouveau)* 2,80€
- *Crème de champignons des bois* 3,30€
- *Bisque de homard* 5,00€

## ***Nos entrées froides*** (assiettes garnies)

- |   |        |
|---|--------|
| ▪ Pavé de saumon « Belle-vue »                            | 9,50€  |
| ▪ Tomate crevettes grises (Nouveau)                       | 11,00€ |
| ▪ Assiette Prestige (foie gras et assortiment de confits) | 14,50€ |
| ▪ Demi-homard garni                                       | 16,00€ |

## ***Nos entrées chaudes*** (portion individuelle)

- |  |          |
|--|----------|
| ▪ Fondue au parmesan artisanale                  | 2,50€/pc |
| ▪ Croquette de crevettes grises artisanale       | 3,20€/pc |
| ▪ Poêlée de boudins aux pommes et aux groseilles | 6,80€    |
| ▪ Scampi crème ail                               | 8,50€    |
| ▪ Scampi diablo                                  | 9,00€    |
| ▪ Noix de st jacques au Champagne (Nouveau)      | 11,00€   |

## ***Nos plats*** (portion individuelle)

- |  |        |
|--|--------|
| ▪ Filet de poulet fermier à l'instar de Visé (ail-gingembre) (Nouveau) | 9,00€  |
| ▪ Cuisses de lapin aux pruneaux (2 pièces)                             | 10,00€ |
| ▪ Magret de canard aux 3 poivres                                       | 11,50€ |
| ▪ Filet de pintadeau sauce Calvados-pommes caramélisés (Nouveau)       | 12,00€ |
| ▪ Tournedos de biche sauce Grand-Veneur (Nouveau)                      | 13,00€ |
| ▪ Pavé de saumon rôti sauce aux asperges                               | 9,80€  |
| ▪ Dos de cabillaud aux crevettes et aux poireaux                       | 10,50€ |
| ▪ Filet de lotte sauce homardine (Nouveau)                             | 11,50€ |

## Nos accompagnements

- Croquettes de pommes de terre fraîches 0,60€/pc
- Purée de pommes de terre maison (180g) 2,30€
- Gratin Parmentier aux petits légumes (180g) 3,00€
- Gratin dauphinois (180g) 2,40€
  
- Chicons braisés (2 pièces/ravier) 1,50€/pc
- Gratin de chou-fleur (180g) 3,50€/pc
- ½ pomme cuite aux airelles 2,50€/pc

## Nos sauces

- Sauce à l'instar de Visé (Nouveau) 2,50€ (1/2l)
- Sauce Calvados-pommes caramélisées (Nouveau) 2,80€ (1/2l)
- Sauce aux pleurotes et cognac 2,80€ (1/2l)
- Sauce Grand Veneur 2,80€ (1/2l)
- Sauce aux 3 poivres 2,80€ (1/2l)

## Nos plateaux viandes garnis

- Fondue bourguignonne (pur bœuf) 24,00€/kg
- Plateau fondue party (bœuf + boulettes panées) 25,00€/kg
- Plateau Grill - Pierrade (bœuf, porc, agneau, chipolata, merguez, dinde) 24,00€/kg
- Plateau raclette - grill (viandes, fromages et charcuteries fumées) 26,00€/kg
- Plateau charcuteries spécial raclette 26,00€/kg

## Les fromages

- Plateau de fromage garni de fruits frais et secs 6,50€/pers.

**Important**

*Afin d'encore mieux vous servir, nous vous demandons de bien vouloir réserver vos plats :*

- ❖ *Pour le réveillon de Noël **au plus tard le 20 décembre.***
- ❖ *Pour le réveillon du Nouvel an **au plus tard le 27 décembre.***

*Merci de votre compréhension.*

**Nous vous remercions d'avance pour votre confiance et vous souhaitons d'agréables fêtes de fin d'année.**

**Suivez nous sur Facebook et Instagram**

*Pour fêter le passage à l'an neuf et surtout pour que cette nouvelle année qui s'offre à vous soit remplie de bonheur, la tradition veut que l'année commence par la*

**Choucroute royale.**

**Composition :** *Choucroute cuite au champagne  
Saucisse de francfort  
Lard fumé  
Saucisson polonais  
Purée maison*

**9,00 € /personne**

*Portion individuelle*

*Prête à réchauffer.*

**A emporter le 31 décembre.**

# Menu des Fêtes

Duo de verrines festives

\*\*\*\*\*

Velouté Andalou et croustons au pesto

\*\*\*\*\*

Tomate crevettes grises

*ou*

Scampi crème ail

\*\*\*\*\*

Filet de poulet fermier à l'instar de Visé,  
Gratin Parmentier aux petits légumes

*ou*

Dos de cabillaud aux crevettes et aux poireaux,  
Chicons braisés et purée de Pdt

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages garni

**PRIX : 32,00€/personne**