



Rue St-Léonard 407 à 4000 Liège

04/227.09.60 0494/39.90.63

[www.boucherie-nardozi.be](http://www.boucherie-nardozi.be)

# Tarif Plats Préparés

(Prix par personne)

**TARIF 2019**

- |  |                   |
|--|-------------------|
| • <u>Pour l'apéro « plateaux TV »</u> (nouveau)                            | <i>prix/pers.</i> |
| Trilogie de tapenades maison   | 6,00€             |
| Antipasti (charcuteries italiennes + fromages)                             | 6,50€             |
| Assortiment du terroir <u>100% belge</u> (salami + fromages + parisiennes) | 7,00€             |
| Tapas (olives + piments fourrés + chorizo + bruschietta, tapenade,...)     | 8,00€             |

Toasts/Grissini compris

- **Les potages** (1/2 l)

Potage du jour (100% légumes frais)	2,20€
Velouté aux champignons des bois (en saison)	2,50€
Crème d'asperges (en saison)	2,50€
Bisque de homard et croutons à l'ail (nouveau)	4,50€

- **Les salades**

Œuf à la Russe	3,80€
Pêches au thon	4,30€
Filet de poulet garni	6,20€
Pavé de saumon garni	6,20€
Salade méditerranéenne (jb Parme, parmesan, olives, tomates confites,..)	6,80€
Salade jambon Parme - melon	7,50€
Salade de pommes de terre mayonnaise	12,80€/kg
Salade de pâtes paysannes	12,80€/kg
Salade de pâtes au thon	12,80€/kg
Taboulé maison	15,00€/kg

- **Les entrées froides**

Assortiment de pâtés de saisons	5,50€
Tomate - mozzarella « caprese »	6,80€
Carpaccio de saumon fumé à l'aneth fraîche	8,00€
Rillettes de saumon aux crevettes	8,50€
Tomate crevettes grises garnie	9,00€
Cocktail de fruits de mer	9,50€
Assiette prestige (foie gras et confit d'oignons)	13,00€

## • Les entrées chaudes

Croquette de volaille artisanale	2,00€
Fondue au parmesan artisanale	2,30€
Feuilleté aux champignons	3,00€
Friands au fromage	3,00€
Quiche lorraine	4,00€
Poêlée de boudins aux pommes et aux groseilles (nouveau)	6,80€
Feuilleté de filets de caille au balsamique et au miel (nouveau)	8,00€
Croquette de crevettes grises artisanale	3,00€
Scampi crème ail	8,00€
Scampi à la diablo	8,50€
Cuisses de grenouille au beurre d'ail	9,20€
Gratin de moules aux chicons et au riesling (nouveau)	9,20€
Cassolette de noix de st jacques et écrevisses au safran	10,00€

## • Les plats

Boulet à la Liégeoise (1 pièce)	2,20€
Boulet à la Provençale (1 pièce)	2,40€
Vol au vent façon grand-mère (400g + vidé)	5,00€
Chicons au gratin (2 pièces)	5,80€
Filet de poulet crème estragon	6,50€
Filet de poulet farci aux légumes sauce Archiduc (nouveau)	7,00€
Mignon de porc à la moutarde à l'ancienne	7,00€
Carbonnades de bœuf à la flamande	7,00€
Blanquette de veau	7,30€
Rôti de dinde à la provençale (nouveau)	7,30€
Rôti de porc sauce Chimay	7,30€
Blanc de poulet farci aux petits légumes sauce archiduc	7,50€
Filet de pintadeau sauce porto et raisins	8,50€
Médailillon de veau sauce champagne	9,30€
Cuisses de lapin aux pruneaux	9,80€
Navarrin d'agneau jardinier	9,80€
Râble de lapin à la Kriek (nouveau)	10,00€
Magret de canard aux trois poivres	10,50€
Cailles farcies sauce chasseur	11,00€
Cuisse de canard à la mandarine Napoléon	11,50€

Pavé de saumon rôti aux asperges	8,50€
Gratin de la mer du nord	9,00€
Dos de cabillaud aux crevettes et poireaux	9,50€
Filet de lotte sauce homardine <i>(nouveau)</i>	11,50€

## ● Les légumes

Chicons braisés (2 pièces)	1,50€
Fagots de haricots au lard (3 pièces)	3,50€
Gratin de choux fleurs (180g)	3,50€
Poêlée de champignons de saison au cognac (180g) <i>(nouveau)</i>	3,50€
Champignons farcis aux petits légumes (150g)	4,00€

## ● Les féculents

Pommes grenailles rissolées (180 g)	2,30€
Pommes croquettes fraîches (1 pièce)	0,60€
Purée façon grand-mère (180g)	2,30€
Cornes de gatte rissolées (180 g)	3,80€
Tagliatelle fraîche aux légumes (200g)	4,80€
Gratin dauphinois maison (180g)	2,20€
Pomme Macaire (180g)	3,00€
Gratin dauphinois parfumé à la truffe (180g)	4,20€

## ● Les plats complets

Salade liégeoise + lard rôti	5,80€
Potée aux carottes + saucisse rôtie	5,80€
Potée aux choux + saucisse rôtie	5,80€
Potée aux poireaux + saucisse rôtie	5,80€
Potée aux choux rouges + saucisse rôtie	5,80€
Potée aux brocolis et lardon + saucisse rôtie	5,80€
Potée petits pois - carottes + saucisse rôtie	5,80€
Hachis Parmentier aux brocolis	6,00€
Hachis Parmentier à la florentine (épinards)	6,00€
Risotto de volaille aux champignons	7,00€
Chili con carne	7,50€
Paella fruits de mer – poulet	7,80€
Choucroute Royale <i>(en saison) (nouveau)</i>	8,50€
Risotto de fruits de mer à l'italienne	9,00€

## • Les pâtes

Rigatoni à la bolognese	5,00€
Macaroni jambon - fromage - béchamel	5,00€
Fusilli carbonara	5,00€
Penne à l'arrabiata	5,00€
Penne 4 fromages	5,80€
Farfalle aux légumes	5,80€
Spaghetti à la forestière	5,80€
Pasticcio (bolo, béchamel, jambon, champignons)	6,50€
Cappelletti à la boscaïola	6,80€
Farfalle Valle Verde (épinards)	6,80€
Fusilli à la matriciana (Jb de Parme - tomates fraîches)	6,80€
Lasagne bolognese	7,00€
Tagliatelle aux scampi	7,00€
Cannelloni à l'italienne (4 pièces)	7,50€
Tagliatelle au saumon	7,80€
Lasagne florentine (saumon - épinards)	8,00€

❖ *Traces d'allergènes possibles : gluten - lactose - PLV - céleri - œufs - moutarde - fruits à coque - fruits de mer - ...*

**!!! En cas d'allergies connues merci de nous en avvertir lors de la commande !!!**

*Dates limites de consommation moyennes : 5jours*

Tarifs également disponibles : buffets froids - sandwich-bar - buffets pâtes - buffets chauds - sandwiches

**LIVRAISON GRATUITE DANS UN RAYON DE 10 KM**

**COMMANDE A PASSER**

**MINIMUM 24 HEURES A L'AVANCE**