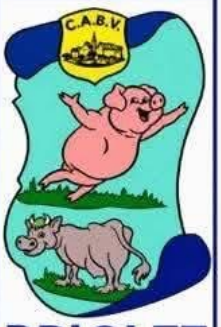
Boucherie
Briclet - Vigneron

~ 2026 ~

1938
ABATTOIR
BOUCHERIE
CHARCUTERIE
TRAITEUR



BRICLET
071/533.240

Place de Strée 2
6511 Strée

071 53 32 40

boucherie.briclet@skynet.be

Boucherie Briclet

Mise en bouche

Assortiment de toasts chauds ..... 1,20€ / pcs
Assiette apéritive (charcuterie, olives, fromages) ..... 4,50€ /pers

Entrées froides

Assiette Anglaise de fête ..... 11,50€
Assiette de saumon fumé ..... 15,90€
Dos de saumon en belle vue et sa garniture ..... 14,00€

Potage

Crème de cerfeuil ..... 3,50€ / ½ L
7€/ L

Entrées chaudes

(à l'unité)

Beureck ..... 5€ /pce
Croquette de crevettes..... 4,95€ /pce
Croquette de volaille ..... 3,10€ /pce
Fondue au fromage ..... 2,90€ /pce
Cuisses de grenouilles, crème à l'ail ..... 12,80€
Scampis à l'ail ..... 13€

Plats prêts à réchauffer

Caille farcie, sauce aux raisins ..... 16,50€
Tranche de dinde farcie aux champignons ..... 12,50€
Dos de biche sauce grand veneur ..... 18,80€
Saumon aux fines herbes ..... 18,20€

Accompagnements
(à l'unité)

Croquette de pommes de terre ..... 0,70€
Gratin dauphinois ..... 3,50€
Pommes macaire ..... 3€

Fromages
(prix à la personne)

Assortiment de fromages..... 12,50€

Nos viandes préparées
(prix à la personne)

Plat fondue..... 10,50€
Plat gourmet..... 13,50€
Plat gourmet de fêtes ..... 15,50€
Plat pierrade..... 11,50€
Plat raclette avec fromage ..... 14,95€
Plat raclette sans fromage ..... 11,50€

Nos charcuteries de Noël

(prix au kilo)

Cochon de lait farci ..... 34,50€ ☐
Poularde farcie ..... 21,80€ ☐
Galantine aux champignons ..... 17,50€ ☐
Terrine de lapin aux noisettes ..... 27,50€ ☐
Terrine parisienne ..... 23,50€ ☐
Pâté de gibier ..... 23,90€ ☐
Pâté en croûte ..... 25,80€ ☐
Pâté grand-mère ..... 17,50€ ☐
Pâté de canard à la mandarine. ..... 24,50€ ☐

Nos boudins

(prix au kilo)

Blanc : ..... 17,90€ ☐

- Spécial Noël ☐
- Bruxellois ☐
- Raisins ☐
- Champignons ☐
- Fines herbes ☐
- Macaron de Beaumont ..... 19,50€ ☐

Noirs : ..... 17,90€ ☐

- Spécial Noël ☐
- Échalotes ☐
- Pommes ☐
- Raisins ☐

Nos volailles

(prix au kilo/jour)

Dinde :

- Entière ou demi
- Désossée et farcie
- Cuisse
- Haut de cuisse
- Pilon
- Escalope
- Rôti filet

Poulet :

- Entier
- Cuisse
- Blanc

Caille :

- À la pièce

Pintade :

- Suprême

Pintadeau :

Poule :

Canard :

- Magret
- Cuisse

Lapin

Lapin :

- Entier
- Cuisse
- Râble

Suggestions de menu

Menu 1 - 1 Entrée : 37,50€

Menu 2 - 2 Entrées : 48€

Entrées froides (au choix)

Assiette de foie gras

ou

Trio de la mer fumé *(saumon, elbot, mousse de truite)*

ou

Assiette de charcuterie

Potage crème de cerfeuil

Entrées chaudes (au choix)

Scampis tomate basilic

ou

Feuilleté de la mer *(saumon, riz, moules, crevettes)*

ou

Cassolette de ris de veau à l'estragon

ou

Beureck à frire *(crêpe jambon, fromage)*

Plats (au choix)

Cuisse de canard à l'orange

ou

Daube de biche *(mijotée)*

ou

Pavé de dinde, sauce veloutée de volaille

ou

Queue de lotte, sauce vin blanc

Accompagnement : gratin de pommes de terre

ET SI VOUS OFFRIEZ UN PETIT PLAISIR GOURMAND ?

À la recherche d'une jolie attention à offrir à vos proches ou à vos invités ?

Nous vous proposons de découvrir nos paniers garnis, composés avec soin d'une sélection de délicieux produits de notre artisanat.

Gourmands, généreux et personnalisables selon vos envies et votre budget, ils sont une belle façon de faire plaisir et de partager un peu de gourmandise.

Un cadeau original, gourmand et préparé avec amour !

N'hésitez pas à nous contacter pour imaginer ensemble le panier qui vous ressemble.



Horaires :

Du mardi au samedi
De 8h30 à 12h15
De 13h30 à 19h

Les dimanches et jours fériés ;
De 8h30 à 12h15

~

Cette année, à l'occasion des fêtes de fin d'année, la Boucherie sera ouverte les jeudis 24 et 31 décembre jusqu'à 15h30

~

La boucherie sera fermée :
Vendredi 25 + samedi 26 décembre pour Noël
Du 1er au 6 janvier inclus pour Nouvel An

N'oubliez pas de réserver au plus tard :
Dimanche 13 décembre pour Noël
Dimanche 20 décembre pour Nouvel an