

Magasin

Mercredi de 9h30 à 12h30
de 15h30 à 18h30

Jeudi de 9h30 à 12h30
de 15h30 à 18h30

Vendredi de 9h30 à 12h30
de 15h30 à 18h30

Samedi de 9h30 à 13h

**Place de Saint-Marc, 8
5003 Namur**

Marchés

Jeudi Marché Albert de **14h à 20h.**
Av. Albert - 1190 Forest

Vendredi Marché Brugmann
de **14h à 20h.**
Place Brugmann - 1050 ixelles

Samedi Marché de Roodebeek
de **8h à 13h.**
Chée de Roodebeek, 298 -
1200 Woluwé-St-Lambert

E-mail

marchand.stephane@skynet.be

Site web

www.labouchbio.com

Adresse

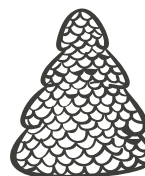
Place de Saint-Marc, 8 - 5003 Namur

Téléphone

081 717 517

Fermeture annuelle

Du 1 janvier 2019
au 7 janvier 2019



**Ouverture spéciale Noël
dimanche 23 décembre.**

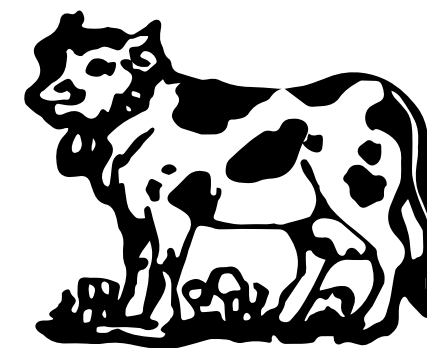
- magasin de 9 h à 13h.

**- marché Brugmann
de 15h à 19h.**

**Toute l'équipe
vous présente
ses meilleurs
voeux pour
l'année 2019**

La Bouch'Bio

Maison Marchand Charcuterie sprl



Travaillant dans le domaine du bio depuis 1995 et conscient de ce que nous mangeons au quotidien, toutes nos charcuteries et nos préparations sont faites de manière artisanale et sans additifs chimiques. Un choix rigoureux des viandes, des épices et le façonnage manuel font la renommée de nos produits plusieurs fois primés par d'autres professionnels lors de concours internationaux.

Plateaux



Fondue 29,95€/kg
Assortiment de six viandes coupées en dés.
Boeuf, veau, porc, agneau, dinde, poulet.

Pierrade 29,95€/kg
Assortiment de six viandes finement tranchées.
Steaks de boeuf, sautés de veau, tranches
d'agneau, mignons de porc, tranches de dinde,
filets de poulet.

Gourmet 29,95€/kg
Assortiments de 5 viandes et 5 spécialités «fin
gourmet».
Minis tournedos, sautés de veau, fines côtes
d'agneau, mignonnettes de porc, filets de poulet,
minis cordons-bleus, roulades ardennaises,
bûchettes farcies, fines Toulouse, kafta.

**Viandes provenant d'animaux sélectionnés
dans les fermes biologiques de la région.
Toutes les viandes sont découpées le jour de
la commande.**



Sous contrôle Certisys.bio.be01

Volailles bio de fête

Entières €/kg
Dinde noire 2,8kg à 3,4kg 21.55
Pintade 1,3kg à 1,6kg 15.65
Chapon 2,6kg à 3,5kg 21,90
Poularde 1.8kg à 2.2kg 20,90
Canette 1,3kg à 1,6kg 18,45
Canard 2,8kg à 3,8kg 16.10

Farcies €/kg
Dinde noire farcie 4.0kg à 6,0kg 28,25
2/1 Dinde noire farcie 2.0kg à 3,0kg 28,25
Pintade farcie 1,8kg à 2,5kg 26,75
Chapon farci 3,0kg à 4,0kg 29,75
Canette farcie 1,5kg à 2,5kg 28,40
Canard farci 3.0kg à 5.0kg 26,20
Poularde farcie 2,5kg à 3,3kg 29.75
Cuisse dinde farcie 0,8kg à 1,2kg 26,55

Nos farces 23,90 €/kg

100% viandes de volailles
Sur demande : Sans gluten, oeuf, et lactose.

Noël : Raisins, abricots, pistaches.
Marron : Châtaignes, pommes.
Forestière : Champignons des bois
Citron : Pain d'épices, citron confit.
Cranberry : Baies de canneberge séchées
Sur demande : ajoute de fois gras, un délice !

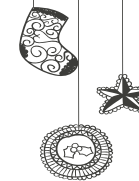
**N'oubliez pas de commander !
Réservations souhaitées au plus tard le
15 décembre.**

Gibiers de chasse

Biche €/kg
Filet 64,00
Gigot 38,50
Civet 17,35
Civet préparé 22,70

Volailles €/pc
Coq faisane 13,60
Poule faisane 13,20

Léporidés €/pc
Lièvre 30,20
Râble de lièvre 28,60
Cuisse de lièvre 11,50



Fines charcuteries pour vos entrées

Volailles farcies à la découpe, terrines de
biche, mousses de volailles, magret fumé,
boudins blanc & noir de fêtes, fondues
jambon-fromage, foies gras crus & cuits de
canard, rillettes de saumon...
et toujours plus au comptoir !