

Horaires Spécial Noël

Magasin

Place de Saint-Marc, 8
5003 Namur

Mardi 22 déc de 12h à 18h
Mercredi 23 déc de 12h à 18h
Jeudi 24 déc de 10h à 14h
Samedi 26 déc de 9h à 13h.

Fermé le 25 décembre

Mardi 29 déc de 12 à 18h
Mercredi 30 déc de 12 à 18h

Fermé le 31 décembre & 1 janvier 2021

Marchés

Mercredi 23 décembre

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

Jeudi 24 décembre

Marché de Roodebeek de 11h à 14h.
Chée de Roodebeek, 298 -
1200 Woluwé-St-Lambert

Samedi 26 décembre

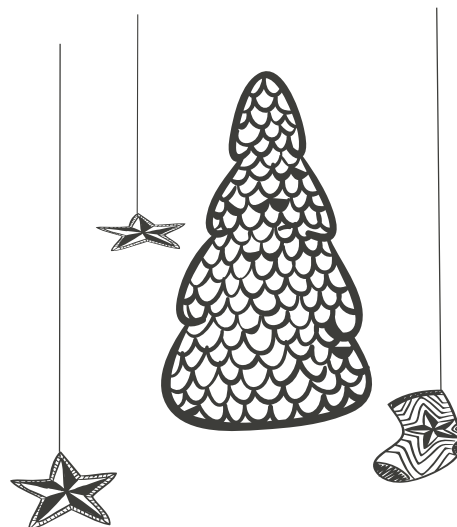
Marché de Roodebeek de 9 h à 13h.
Chée de Roodebeek, 298 -
1200 Woluwé-St-Lambert

Jeudi 31 décembre

Marché Albert de 14h à 17 h.
Av. Albert - 1190 Forest

Fermeture annuelle

Du 1 janvier 2021
au 10 janvier 2021



**Toute l'équipe
vous présente
ses meilleurs
vœux pour
l'année 2021**

E-mail commande@labouchbio.com

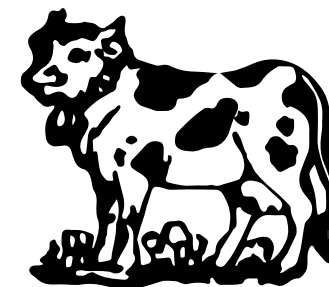
Site web www.labouchbio.com

Téléphone 081 717 517

Adresse Place de Saint-Marc, 8 - 5003 Namur

La Bouch'Bio

Boucherie - Charcuterie - Biologique
Maison Marchand Charcuterie sprl



Travaillant dans le domaine 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



Plateaux viandes bio



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.

**N'oubliez pas de commander !
Stock limité.**



Sous contrôle Certisys.be.bio.01



Volailles bio Entières

| | | €/kg |
|-----------------------|------------|-------|
| Dinde Noire | + - 3.0 kg | 21.75 |
| Suprême Dinde Noire | + - 0.8 kg | 29.95 |
| Cuisse de Dinde | + - 0.8 kg | 27.85 |
| Chapon | + - 2.5 kg | 19.80 |
| Suprême Chapon | + - 0.6 kg | 28.60 |
| Cuisse de Chapon | + - 0.6 kg | 24.45 |
| Poularde | + - 2.0 kg | 19.40 |
| Suprême de Poularde | + - 0.3 kg | 28.25 |
| Cuisse de Poularde | + - 0.3 kg | 24.55 |
| Canette | + - 1.3 kg | 18,45 |
| Canard | + - 3.0 kg | 16.10 |
| Pintade des Près .be | + - 1,5 kg | 17.15 |
| Pintade de Vendée .fr | + - 1,5 kg | 15.85 |

Volailles bio Farcies

| | | €/kg |
|-------------------|---------------|-------|
| Dinde noire | 3,5kg à 4.5kg | 31.45 |
| Suprême de Dinde | 0.8kg à 1.2kg | 36.10 |
| Cuisse de Dinde | 0.8kg à 1.2kg | 34.45 |
| Chapon farci | 3,0kg à 4,0kg | 29.85 |
| Suprême de Chapon | 0.8kg à 1.2kg | 33.50 |
| Cuisse de Chapon | 0.8kg à 1.2kg | 29.15 |
| Poularde | 2,5kg à 3,3kg | 29.55 |
| Suprême Poularde | 0.5kg à 0.7kg | 33.20 |
| Cuisse Poularde | 0,5kg à 0,7kg | 28.85 |
| Pintade farcie | 1,8kg à 2.5kg | 26,80 |
| Canard farci | 3.5kg à 4.5kg | 26.65 |
| Canette farcie | 1,5kg à 2,2kg | 28,70 |

Nos farces bio

23,90 €/kg

100% viandes de volailles

Noël : Raisins, abricots, pistaches.

Marron : Châtaignes, pommes.

Forestière : Champignons crème

*Produits sans gluten, sans oeufs.

Sur demande : ajoute de fois gras, un délice !

Gibiers de chasse Belge

Biche

| | €/kg |
|---------------|-------|
| Filet | 64,00 |
| Gigot | 38,50 |
| Civet | 17,35 |
| Civet préparé | 23,80 |

Marcassin

| | €/kg |
|---------------|-------|
| Filet | 32,20 |
| Rôti | 26,10 |
| Civet | 14,45 |
| Civet préparé | 21,80 |

Petit gibier

| | €/pc |
|------------------|-------|
| Coq faisane | 13,60 |
| Poule faisane | 13,20 |
| Caille | 3,50 |
| Pigeon | 9,90 |
| 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, pâtés en croûtes, rillettes...
et toujours plus au comptoir !