



Boucherie à la ferme les Trieux
25, Chemin des morts
7180 Seneffe

Ouvert du mercredi au samedi
De 9h30 à 18h non-stop
Sauf le samedi fermeture à 17h

064/45 86 11

*Voici des plats que je peux vous faire
tout le long
de l'année.*



Bœuf

- Bœuf romarin (sulfite, oignons) **22€/kg**
- Bœuf moutarde (moutarde- huile d'olive-...)
22€/kg
- Bœuf crouste de sel **25€/kg**

Entrée froide

- Roulade de carpaccio (oignon, lactose, huile d'olive) **20€/kg**
- Assiette de carpaccio (250g- 300g) (huile d'olive, lactose) **8€/l'assiette**

Cannette

- Paupiette de canard farcie (haché p/b- œuf) **24.20€/kg**

Porc

- Filet pur farcie au fromage de chèvre (chèvre) 22€/kg
- Filet pur de porc aux champignons (champignons- oignon, arachide) 25€/kg
- Roti de porc farci aux herbes (oignon- huile d'olive- lactose) 20€/kg
- Roti de porc farci au brie de chèvre ou de vache (lactose- oignon) 25€/kg

Veau

- Escalope de veau aux poires (lactose-porc) 35€/kg
- Roulade de veau mozzarella (lactose) 30€/kg
- Roulade de veau au bacon et aux pruneaux (pruneaux) 35€/kg
- Roti de veau au fromage et fin herbe (lactose) 30€/kg

Poulet ou dinde

- Roulade de poulet ou dinde aux fromages de chèvre et aux herbes (oignon -lactose) 25€/kg
- Roulade de poulet ou dinde à la mozzarella (lactose) 25€/kg
- Roulade de poulet ou dinde farci au veau 20€/kg
- Roulade de poulet ou dinde aux pommes (oignon- œuf) 20€/kg
- Roulade de poulet ou dinde aux champignons (oignons- champignons-gluten-.arachide) 25/kg
- Roulade de poulet ou dinde à la purée de marrons (oignons- porc-gluten-arachide- œuf-) 25€/kgb

Agneau

- Agneau farcie à la tapenade (huile d'olive) 20€/kg
- Roulade d'agneau aux tomates confites (oignon- olive) 20€/kg
- Epaule d'agneau aux herbes (oignon- gluten- porc- œuf- sulfite) 25€/kg
- Epaule d'agneau au sel et cumin (huile d'olive-beurre-) 20€/kg
- Souris d'agneau confit au sirop de liège (oignon) 20€/kg
- Ragout d'agneau à la bière belge (levure- oignon) 25€/kg
- Côtes d'agneau à la méditerranéennes (oignon-épices) 35€/kg

En période de chasse (du 15 novembre au 15 janvier)



Caille

Caille farcie aux pommes (oignon, gluten, arachide, lactose) **8€/pièce**
Caille mariné piquant (sulfite, oignon) **8€/pièce**

Marcassin

-Filet de marcassin au cognac (oignon, sulfite, huile d'olive) **40€/kg**

Chevreuil

-Steak de chevreuil mariné au vin (sulfite, oignon, céleri) **50€/kg**

Biche

-Steak de biche au porto (sulfite, oignon) **45€/kg**

Lapin

-Lapin vin blanc (sulfite, huile d'olive) **22€/kg**
-Lapin aux cidres (sulfite, oignon) **20€/kg**
-Lapin aux agrumes et saveurs (sulfite, oignon) **25€/kg**
-Lapin aux vins rouges (sulfite, oignon, céleri, huile d'olive) **30€/kg**

En période barbecue (de début mars à fin septembre)



Brochette

- Brochette de bœuf romarin/ poivrons (huile d'olive) **19€/kg**
- Brochette de veau à l'origan (huile d'olive) **25€/kg**
- Brochette de poulet aux abricots (huile d'olive) **18€/kg**
- Brochette de poulet aux deux saveurs (sulfite, huile d'olive) **10€/kg**
- Brochette d'agneau fines herbes (oignon) **20€/kg**
- Brochette d'agneau agrume (huile d'olive) **20€/kg**
- Brochette d'agneau aux curry (huile d'olive) **20€/kg**

Spire rips

- Spire rips maison (huile d'olive) **12€/kg**
- Spire rips oriental (huile d'olive, sulfite) **12€/kg**

Les plats sont préparés et mis dans un contenant allant au four.

Commander le plus tôt possible ou la veille au matin.

Merci