



BOUCHERIE • TRAITEUR

Raclette

**Vous avez un souper raclette?
RÉSERVEZ 24 H L'AVANCE
et obtenez 5% de rabais**

Nom : _____	Date : _____
Téléphone : _____	V.C. : _____
Nombre de personne : _____	Heure : _____
O – Viandes écrites	Initiales :

1) Les viandes (Quantités suggérées, entres 150 et 200 g / personne)

		Mariné		marinade
		oui	non	
Bœuf :	<input type="checkbox"/> Bavette	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
	<input type="checkbox"/> Steak français	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
	<input type="checkbox"/> Steak Boston	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
	<input type="checkbox"/> Souvlaki (filet mignon)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Porc :	<input type="checkbox"/> Filet mignon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Poulet :	<input type="checkbox"/> Souvlaki aux fines herbes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
	<input type="checkbox"/> Poitrine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

2) Viandes de gibier (produits congeler) de La Maison du Gibier

Canard (200 g) Wapiti (200 g)

3) Les Charcuteries - quantités suggérées en tranches / personne entre ()

Salami d'été (3) _____ Jambon cuit maison (1) _____
 Salami Hongrois doux (3) _____ Bacon (3) _____
 Salami Hongrois piquant (3) _____ Pepperoni (2 à 3) _____
 Prosciuto (pqt de 8 à 10 tr) _____ Pancetta (2 à 3) _____

4) Les fromages

Doré-mi : _____ Suisse : _____
 Cheddar : _____

5) Les saucisses (environ 1 par personne.)

<input type="checkbox"/> Aigre douce	<input type="checkbox"/> Fines herbes	<input type="checkbox"/> Porc et bœuf
<input type="checkbox"/> Bacon fromage	<input type="checkbox"/> Fondue chinoise	<input type="checkbox"/> Portugaise ****
<input type="checkbox"/> Balsamique moutarde	<input type="checkbox"/> Italienne douce	<input type="checkbox"/> Poulet côtes levées **
<input type="checkbox"/> BBQ brésilien	<input type="checkbox"/> Italienne forte ****	<input type="checkbox"/> Poulet jardinière
<input type="checkbox"/> Bière et smoked meat	<input type="checkbox"/> Merguez ***	<input type="checkbox"/> Poulet moutarde estragon
<input type="checkbox"/> Brocoli cheddar	<input type="checkbox"/> Mexicaine *	<input type="checkbox"/> Taco
<input type="checkbox"/> Buffalo ***	<input type="checkbox"/> October fest	<input type="checkbox"/> Tomates basilic
<input type="checkbox"/> Cari	<input type="checkbox"/> Poivre noir et viandes fumées	<input type="checkbox"/> Toulouse
<input type="checkbox"/> Cari rouge et coco	<input type="checkbox"/> Poivre érable & chipotle	<input type="checkbox"/> Vin et échalotes
<input type="checkbox"/> Chorizo **	<input type="checkbox"/> Pomme et bacon	
<input type="checkbox"/> Diabolique *****		
<input type="checkbox"/> Érable		

Intensité des saucisses (*): * légèrement piquante / ***** très piquante

6) Les Marinades

Miel et ail : _____ Sud ouest _____
 Tomate dijonnaise : _____ Herbes provençales* : _____
 Poivre érable et chipotle : _____ *(selon la disponibilité)

7) Les trempettes

Diabole : _____ Cari : _____
 Fines herbes : _____
 Miel moutarde : _____

8) Les Salades – petite (8 oz) ou grande (16 oz)

Choux : _____ Carottes et raisins : _____
 Macaroni : _____ Couscous balsamique : _____
 Pomme de terre : _____ Couscous au citron : _____
 Fusili aux légumes : _____ Méditerranéenne : _____
 Fusili à la diable : _____ Remoulade céleri-rave : _____
 Pois chiches : _____ Tropicale : _____

9) Autres

Patates parisiennes : _____ Pain baguette : _____
 Pelure de pomme de terre : _____ Riz aux légumes : _____

464, rue Racine, Loretteville (Québec)

Commande téléphonique et informations au **418 842-4101**

Visitez notre site web, le www.boucheriebeaupre.com

Aimez notre page Facebook: Boucherie L. Beaupré et fils