



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"/>	_____
Porc :	<input type="checkbox"/> Filet mignon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Poulet :	<input type="checkbox"/> Souvlaki aux fines herbes			_____
	<input type="checkbox"/> Poitrine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

2) 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) _____
Salami salsa (3) _____	Prosciuto _____

3) Les fromages

Doré-mi : _____	Suisse : _____
Cheddar : _____	

4) Les saucisses (environ 1 par personne.)

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

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

5) Les Marinades

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

6) Les trempettes

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

7) 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 : _____

8) Autres

	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