

**Boucherie**  
**colruyt** meilleurs prix

**Formulaire  
de commande**



**Avec nos meilleurs prix,  
la fête est réussie.**

**Faisons la différence.**

N° de réservation  
(voir carte boucherie Colruyt)

Nom \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

Jour d'enlèvement / / 2023

Heure \_\_\_\_\_

*Notre savoir-faire se déguste avec sagesse*

## Réservez vos spécialités de fin d'année via ce formulaire (remettez-le à votre boucher Colruyt) ou dans notre webshop Boucherie, sur boucherie.colruyt.be !

- Votre colis sera **prêt** à la boucherie, **pour le jour et l'heure de votre choix**.
- Service **gratuit**.
- Vous avez ainsi la garantie d'avoir tout ce dont vous avez besoin. Réservez :
  - **avant le 15 décembre pour Noël ;**
  - **avant le 22 décembre pour le Nouvel An.**
- Les prix les plus récents sont disponibles sur **colruyt.be**.

### Comment remplir ce formulaire ?

Nom, poids et description du produit. Remplissez le nombre de pièces ou d'emballages désiré.

**Dinde farcie précuite** - ± 3,3 kg  
hachis de porc et de dinde aromatisé à la truffe  
10 à 12 pers. ⌚ 1 h 30  
**Disponible dès le 13/12**

3 ... emb.

Convient pour autant de personnes.

Temps nécessaire en cuisine.

Certains produits sont disponibles à une date ultérieure.

### Préparez la fin d'année sur [colruyt.be/meilleures-fetes](https://colruyt.be/meilleures-fetes)

#### Davantage de spécialités dans l'espace fraîcheur et au département surgelés

- Dans l'**espace fraîcheur** ou au **rayon surgelé** de votre Colruyt, vous trouvez de nombreuses spécialités de fin d'année. Des légumes frais de saison, du saumon fumé, des huîtres, des plateaux tout prêts...
- Une idée de **dessert** ? Un large choix de **propositions gourmandes** vous attend en magasin.
- Un avant-goût de notre assortiment de fête ? Consultez notre site **colruyt.be**.

## Bien commencer

### Foies gras d'oie et de canard

<b>Ficelle de foie gras de canard Val Dieu</b> - 170 g au vin blanc	... pc.
<b>Foie gras de canard entier au poivre</b> - 200 g	... pc.
<b>Parfait de foie gras de canard</b> - 320 g	... pc.
<b>Foie gras de canard entier au torchon*</b> - 230 g	... pc.
<b>Foie gras d'oie entier au torchon</b> - 230 g	... pc.
<b>Foie gras de canard frais</b> - ± 550 g <b>Disponible dès le 13/12</b>	... pc.

\* Uniquement disponible en Wallonie.

### Bouchées apéritives

<b>Tartes alsaciennes aux lardons</b> - 2 x 120 g pâte fine garnie de lardons, d'oignons, de fromage et de crème	... emb.
<b>Magret de canard fumé Val Dieu</b> - 100 g	... emb.
<b>Rillettes de canard au foie gras*</b> - 110 g	... emb.
<b>Biscuit avec foie gras aux figues</b> - 140 g	... emb.
<b>Salade de truite fumée</b> - 160 g truite fumée et œufs de truite à la mayonnaise au champagne	... emb.
<b>Cocktail de fruits de mer</b> - 160 g 3 sortes de crevettes, surimi et fruits à la sauce cocktail	... emb.
<b>Salade de Saint-Jacques à la truffe</b> - 150 g <b>Nouveau</b>	... emb.
<b>Salade de crabe</b> - 150 g	... emb.
<b>Salade de jambon à l'os</b> - 150 g dés de jambon à l'os artisanal aux herbes, avec du céleri, des œufs durs et de la mayonnaise	... emb.
<b>Boudin blanc de Noël aux raisins</b> - ± 350 g	... pc.
<b>Boudin blanc aux fines herbes</b> - ± 350 g	... pc.
<b>Boudin blanc au chou*</b> - ± 500 g	... pc.
<b>Boudin noir de Noël rhum-raisins</b> - ± 350 g	... pc.
<b>Boudin noir aux pommes</b> - ± 125 g	... pc.
<b>Boudin blanc aux poireaux*</b> - ± 350 g	... pc.

## Plus de temps, savoureux moments

### Entrées

<b>Carpaccio nature</b> - ± 200 g à l'huile au balsamique 2 pers.	... plateau(x)
<b>Carpaccio aux copeaux de fromage</b> - ± 230 g à l'huile au balsamique et avec copeaux de fromage 2 pers.	... plateau(x)
<b>Croustades de saumon et d'écrevisse</b> - 2 pièces 2 pers. ⌚ ± 10 min	... emb.
<b>Quiche au saumon et aux asperges</b> - 350 g <b>Nouveau</b> ⌚ ± 15 min	... emb.
<b>Scampis à la sauce tomate</b> - 2 x 160 g <b>Nouvelle recette</b> 2 pers. ⌚ 10 à 15 min	... emb.
<b>Coquilles de poissons</b> - 2 x 160 g surimi, cabillaud et crevettes roses dans une sauce brunoise aux champignons et poireaux, et recouverts de fromage 2 pers. ⌚ 20 à 25 min	... emb.
<b>Croquettes de crevettes</b> - 4 pièces 2 pers. ⌚ 3 min	... emb.
<b>Croquettes de fromage</b> - 4 pièces 2 pers. ⌚ 2 min	... emb.

### Votre Colruyt est ouvert :

- **les samedis 23 et 30 décembre de 8 h 30 à 20 h**
- **les dimanches 24 et 31 décembre de 8 h 30 à 13 h**

## Spécialités précuites

**Dinde farcie précuite** - ± 3,3 kg Disponible dès le 13/12  
hachis de porc et de dinde au porto et aromatisé à la truffe  
10 à 12 pers. 🕒 1 h 30 ... pc.

**Couronne de pintadeau farcie précuite** - ± 1 kg  
hachis de poulet aux champignons et au porto  
4 à 5 pers. 🕒 ± 1 h ... pc.

**Filet de dinde farci précuit sauce fine champagne** - 800 g de viande + 400 g de sauce  
hachis de dinde aux pommes et aux raisins secs, sauce fine champagne  
3 à 4 pers. 🕒 30 à 40 min ... pc.

## Traiteur

**Roulades de limande sauce au vin blanc** - ± 600 g  
2 pers. 🕒 20 à 25 min ... emb.

**Saumon aux légumes, sauce au vin blanc** - ± 600 g  
2 pers. 🕒 20 à 25 min ... emb.

**Filet pur de porc sauce aux champignons** - ± 600 g  
2 pers. 🕒 25 min ... emb.

**Filet pur de porc sauce chasseur** - ± 600 g  
2 pers. 🕒 20 à 25 min ... emb.

**Pavé de dinde sauce aux champignons** - ± 600 g  
2 pers. 🕒 20 min ... emb.

**Filet de pintade sauce fine champagne** - ± 600 g  
2 pers. 🕒 20 min. ... emb.

**Filet de pintade sauce porto** - ± 600 g  
2 pers. 🕒 25 à 30 min ... emb.

**Ragoût de cerf préparé** - ± 600 g  
2 pers. 🕒 35 min ... emb.

**Ragoût de marcassin préparé** - ± 600 g  
2 pers. 🕒 35 min ... emb.

**Ballottines de pintadeau sauce fine champagne** - ± 600 g  
2 pers. 🕒 30 à 35 min ... emb.

**Joues de porc préparées** - ± 600 g  
2 pers. 🕒 30 min ... emb.

**Linguines sauce aux truffes et lardons** - ± 650 g  
2 pers. 🕒 30 min ... emb.

**Linguines au saumon** - ± 660 g  
2 pers. 🕒 30 min ... emb.

## Accompagnements

**Purée au céleri** - ± 500 g  
3 pers. 🕒 30 min ... emb.

**Purée au butternut** - ± 500 g Nouveau  
3 pers. 🕒 30 min ... emb.

**Salade de pommes de terre** - ± 500 g  
4 pers. ... emb.

**Minicroquettes de pommes de terre** - 25 pièces  
5 pers. 🕒 3 à 4 min ... emb.

**Gratin dauphinois** - ± 800 g  
4 pers. 🕒 25 à 30 min ... emb.

**Pommes de terre farcies aux lardons** - 4 pièces  
4 pers. 🕒 15 à 20 min ... emb.

**Pommes aux aïrelles** - 4 pièces  
4 pers. 🕒 15 min ... emb.

**Chutney de pommes** - 450 g  
4 pers. 🕒 3 à 4 min ... emb.

**Poires au vin rouge** - 450 g  
4 pers. 🕒 3 à 4 min ... emb.

## Menus de fête tout prêts

### Menu 1

4 pers.  
Potage de tomates au mascarpone

Scampis à la sauce tomate

Nouveau plat principal

Filet de pintade sauce porto, purée au céleri, purée au butternut et carottes aux oignons et au thym

... menu



### Menu 2

4 pers.  
Potage de tomates au mascarpone

Scampis à la sauce tomate

Filet de dinde farci précuit sauce fine champagne, gratin dauphinois, chicons et haricots verts

... menu



**Haricots verts** - ± 450 g  
4 pers. 🕒 20 min ... emb.

**Chicons caramélisés** - 6 pièces - ± 500 g  
4 pers. 🕒 25 min ... emb.

**Petits pois-carottes aux oignons** - ± 500 g  
4 pers. 🕒 20 min ... emb.

**Carottes aux oignons et au thym** - ± 500 g  
4 pers. 🕒 20 min ... emb.

**Sauce chasseur** - 500 g  
4 pers. ... emb.

**Sauce béarnaise** - 400 g  
4 pers. ... emb.

**Sauce grand veneur** - 500 g  
4 pers. ... emb.

**Sauce aux champignons** - 500 g  
4 pers. ... emb.

**Sauce au poivre** - 500 g  
4 pers. ... emb.

**Sauce fine champagne** - 500 g  
4 pers. ... emb.

## Convivialité garantie

**Viande pour pierrade** - ± 300 g/pers.  
fines tranches de porc, canard, poulet, bœuf et dinde ... pers.

**Viande marinée pour pierrade** - ± 300 g/pers.  
fines tranches de bœuf, porc, poulet et dinde marinées ou épicées ... pers.

**Viande de bœuf pour fondue (non coupée)** - ± 300 g/pers.  
tendre viande de bœuf ... kg.

**Viande de bœuf pour fondue (découpée)** - ± 300 g/pers.  
tendres morceaux de viande de bœuf ... kg.

**Assortiment de viandes pour fondue** - ± 300 g/pers.  
tendres morceaux de bœuf, porc, poulet, canard et dinde ... pers.



<b>Fondue mixte</b> - ± 300 g/pers. poulet mariné et nature, chipolata, porc, dinde et 3 sortes de boulettes	... pers.
<b>Boulettes variées pour fondue</b> - ± 450 g enrobées de différentes variétés de chapelure 3 pers.	... emb.
<b>Gourmet</b> - ± 300 g/pers. burger au fromage, chateaubriand, médaillon de porc, merguez, dinde, porc pané, côtelette d'agneau et chipolata	... pers.
<b>Gourmet de fête</b> - ± 300 g/pers. côtelette d'agneau marinée, chipolata, braisade de dinde, roulade ardennaise, tranche de porc au fromage, tournedos, steak mariné et braisade de porc	... pers.
<b>Gourmet famille</b> - ± 300 g/pers. chipolata, dinde nature et panée, merguez, porc nature et mariné et 2 sortes de burgers au fromage	... pers.
<b>Gourmet de volaille</b> - ± 900 g <b>Nouveau</b> filet de poulet, aiguillette de poulet marinée, filet de dinde dans une marinade mangue-coco-chili, filet de dinde pané au gouda, chipolata de volaille, bûche ardennaise de volaille, 2 sortes de burgers de poulet 3 pers.	... emb.
<b>Gourmet box</b> <b>Nouveau</b> plateau gourmet, plat de légumes et salade de pommes de terre 4 pers.	... pc.
<b>Minitournedos</b> - 6 pièces - ± 240g	... emb.
<b>Miniburgers Gourmet</b> - 6 pièces - ± 210 g	... emb.
<b>Miniburgers à la dijonnaise</b> - 6 pièces - ± 210 g	... emb.
<b>Minimédailles de porc marinés</b> - 6 pièces - ± 240 g	... emb.
<b>Miniroulades ardennaises</b> - 10 pièces - ± 300 g	... emb.
<b>Manchettes d'agneau marinées</b> - 6 pièces - ± 250 g	... emb.
<b>Minibraisades de bœuf</b> - 8 pièces - ± 280 g	... emb.
<b>Minichipolatas mix</b> - 6 pièces - ± 210 g	... emb.
<b>Minicountry steaks</b> - 6 pièces - ± 240 g	... emb.
<b>Ministeaks restaurant</b> - 6 pièces - ± 240 g	... emb.
<b>Ministeaks marinés au poivre</b> - 6 pièces - ± 240 g	... emb.
<b>Minifilets purs de porc</b> - 6 pièces - ± 210 g	... emb.
<b>Mini aiguillettes de dinde</b> - 6 pièces - ± 210 g	... emb.
<b>Minibraisades de canard</b> - 8 pièces - ± 280 g	... emb.
<b>Minibrochettes de boulettes</b> - 5 pièces - ± 200 g boulettes précuites dans une marinade au curry	... emb.
<b>Minicôtelettes d'agneau marinées</b> - 6 pièces - ± 240 g	... emb.
<b>Minimédailles de dinde panés</b> - 6 pièces - ± 240 g	... emb.

## Pour les chefs

### Volaille

<b>Dinde fraîche farcie</b> - ± 3,2 kg hachis de porc au porto et aux pistaches, aromatisé à la truffe 10 à 12 pers. 🕒 2 h 30	... pc.
<b>Dinde fraîche farcie</b> - ± 4,2 kg hachis de porc au porto et aux pistaches, aromatisé à la truffe 14 à 16 pers. 🕒 3 h à 3 h 30	... pc.

<b>Filet de dinde farci</b> - ± 1,2 kg hachis de porc au porto, aux épices, aux raisins secs et aux aïrelles 4 à 5 pers. 🕒 1 h	... pc.
<b>Cuisse de chapon farcie</b> - 700 g <b>Nouveau - Disponible dès le 13/12 jusqu'au 24/12</b> cuisse de chapon désossée farcie de hachis, de figues et d'abricots 4 pers. 🕒 1 h 15	... pc.
<b>Rôti de dinde Orloff</b> - ± 1 kg farcie de jambon cuit et d'emmental 4 à 5 pers. 🕒 1 h 30	... kg
<b>Dinde fraîche</b> - ± 3 kg, ± 4,5 kg ou ± 10 kg veuillez entourer le poids souhaité	... pc.
<b>Dinde fermière d'autrefois</b> - ± 3 kg <b>Disponible dès le 22/12</b> dinde à croissance lente (150 jours) <b>Stock limité</b>	... pc.
<b>Cuisse de dinde</b> - ± 1,7 kg	... pc.
<b>Rôti de dinde</b> - ± 1 kg	... kg
<b>Pintadeau</b> - ± 900 g	... pc.
<b>Filet de pintadeau avec peau</b> - 2 pièces - 300 g	... emb.
<b>Chapon fermier Label Rouge</b> - ± 3 kg <b>Disponible dès le 13/12</b> chapon à croissance lente (60 à 80 jours)	... pc.
<b>Caille</b> - 2 x ± 160 g	... emb.
<b>Filet de canard</b> - ± 300 g	... pc.
<b>Magret de canard</b> - ± 300 g	... pc.
<b>Cuisse de canard</b> - ± 200 g	... pc.

## Viande

<b>Couronne d'agneau farcie</b> - ± 1,2 kg hachis de porc et de veau agrémenté d'un mélange de fruits, de pineau des Charentes, d'épices et de lard fumé 5 pers. 🕒 1 h 30	... pc.
---	---------

## Gibier

<b>Civet de marcassin</b> - ± 650 g	... pc.
<b>Médailles de sanglier</b> - 2 x ± 150 g <b>Nouveau</b>	... pc.
<b>Rôti de cerf</b> - ± 500 g	... pc.
<b>Filet de cerf</b> - ± 600 g <b>Disponible dès le 13/12</b>	... pc.
<b>Médailles de cerf</b> - 2 x ± 150 g	... pc.
<b>Civet de chevreuil</b> - ± 650 g	... pc.
<b>Rôti de faon</b> - ± 500 g <b>Disponible dès le 13/12</b>	... pc.

**Vous avez besoin d'autres produits de la boucherie ? Vous pouvez les ajouter ci-dessous :**

	... pc.
	... pc.
	... pc.
	... pc.