

Accompagnement / Aanvulling

- Sauce Porto (la portion de 500 gr.)
Porto saus (per portie van 500 gr.) € 8,50
- Sauce Archiduc (la portion de 500 gr.)
Archiduc saus (per portie van 500 gr.) € 8,50
- Croquettes de pommes de terre fraîche
Verse aardappelkroketten € 0,50/pc./st
- Gratin dauphinois (la portion de 500 gr.)
Aardappel gratin (per portie van 500gr.) € 7,50

Plateaux de viande / Vleesschotels

- Plateau gourmet: notre spécialité!
Gourmet schotel: onze specialiteit! € 18,50 p.p.
- Plateau fondue bourguignone
(uniquement boeuf 1° choix 350 gr.)
Fondue bourguignone schotel (350 gr. 1ste keus rundsvlees) € 18,80 p.p.
- Plateau de viande fondue
(mixte 350gr. p.p. - 2/3 boeuf, 1/3 veau, poulet)
Fondue schotel (mix 350gr. p.p. - 2/3 rubd, 1/3 kalf, kip) € 17,80 p.p.
- Duo de pierrade & raclette
(400 gr. p.p. viande, fromage et charcuterie)
Duo van pierrade & raclette (400 gr. p.p. vlees, kaas en charcuterie) € 18,50 p.p.
- Plateau de viande pour pierrade
(350 gr. p.p. 2/3 boeuf, 1/3 veau et poulet)
Vleesschotel voor pierrade
(350 gr. p.p. 2/3 rund, 1/3 kalf en kip) € 17,80 p.p.
- Plateau fromage raclette
(400 gr. p.p. Français et Suisse, fumé/poivre/...)
Raclette kaas schotel
(400 gr. p.p. Franse en Zwitserse kaas/gerookt/peper/...) € 18,50 p.p.

Plateaux de viande / Vleesschotels

- Plateau de 30 zakouskis artisanal
Assortiment 30 warme hapjes € 30,80/30pc

- Pain surprise 50 mini-sandwiches, emballage de fête € 75,00 - 85,00/50pc.
(mini-sandwiches au choix)
Verrassingsbrood met 50 minisandwiches in feestverpakking
(mini-sandwiches naar keuze)

Spécialités / Specialiteiten

- Fois gras maison mi-cuit
Leverpastei van het huis, halfgebakken
 - Canard / Eend € 128,00 / kg
 - Oie / Gans € 145,00 / kg
 - Truffé / Getruffeerd € 165,00 / kg
- Foie gras frais / Verse leverpastei
 - Canard / Eend € 75,00 / kg
 - Oie / Gans € 85,00 / kg
- Dindes de ferme propre élevage
Hoevekalkoen van eigen kweek € 18,75 / kg
- Chapons
Kapoen € 28,80 / kg
- Farce
(dinde avec veau, truffes, pistache et fine champagne) € 22,80 / kg
Vulling
(kalkoen met kalfsvlees, truffels, pistache en finde champagne)

Gibier sur commande / Wild op bestelling

- Râble de lièvre
Hazenrug € 28,00/st
- Faisan
Fazant € 22,80/st
- Filet de biche
Hindefilet € 65,00/kg
- Filet de chevreuil
Hertenfilet € 75,00/kg
- Filet de marcassin
Everzwijnfilet € 65,00/kg
- Canard - Oie - Pendreau
Eend - Gans - Patrijs prix du jour / dagprijs
- Civets divers
Diverse wildragout € 22,50/kg

Veuillez passer votre commande
au moins 5 jours à l'avance.
Gelieve minstens 5 dagen vooraf te bestellen.

Nous vous souhaitons de bonnes fêtes
ainsi qu'une bonne et heureuse année.
Wij wensen u prettige feestdagen
en een gelukkig nieuwjaar.

BOUCHERIE ST. JOB

PLACE ST.JOB 40
1180 Uccle
02/374 08 86

boucherie-saint-job.be



Feestmenu
Menu de fêtes
2025

BOUCHERIE - BEENHOUWERIJ
CHARCUTERIE
FROMAGE - KAAS

ST. JOB

PLACE ST.JOB 40
1180 Uccle
02/374 08 86
boucherie-saint-job.be



specialités: Gourmet - Fondue | Buffets froids
specialiteiten: Gourmet - Fondue | Koude schotels

Menu 1 à € 29,90

Potage potiron
Pompoensoep

Assiette de saumon fumé et sa garniture
Gegarneerde gerookte zalm met garnituur
ou / of

2 croquette au parmesan et 2 croquette crevettes
2 kaaskroket en 2 garnaalkroket

Caille farcie truffe et foie gras
Opgevlude kwartel met truffel en foie gras

Menu 2 à € 35,90

Bisque de homard
Bisque van kreeft

Scampi du chef 'crème à la tomate'
Scampi's van de chef 'tomatenroom'
ou / of

Saumon fumé et sa garniture
Gerookte zalm met zijn garnituur

Demi homard gratiné (demi homard de 600 gr.)
Halve gegratineerde kreeft (halve Kreeft van 600 gr.)
ou / of

Râble de lièvre à la poivrade royale, pomme et airelles
Hazerug met rode wijnsaus, appel en veenbessen
ou / of

Magret de canard à la crème de Porto
Eendenborst met Porto roomsaus

Menu 3 à € 54,90

Bisque de homard
Bisque van kreeft

La poêlée de foie gras frais de canard à la sauce confite
Pannetje van verse eendenlever met konfijtsausje
ou / of

Noix de Saint-Jacques et truffes, au Sauternes
Sint-Jacobsvruchten met truffels en Sauterneswijn
ou / of

Assiette de saumon fumé et sa garniture
Gegarneerde gerookte zalm met garnituur
ou / of

Foie gras d'oi sur lit de gelées porto et sauternes
Verse ganzenleverpastei op bedje van porto- en sauterngelei

Homard gratiné (demi homard de 600 gr.)
Gegratineerde kreeft (halve kreeft van 600 gr.)
ou / of

Râble de lièvre à la poivrade royale, pomme et airelles
Hazenrug met rode wijnsaus, appel en veenbessen
ou / of

Noisettes de faon (chevreuil) à la fine Champagne
Nootjes van faon (jong hert) 'fine Champagne'



MENU SPÉCIAL FÊTES -SPECIALE FEESTMENU à € 49,80

Bisque de homard
Bisque van kreeft

Homard Belle-Vue sur plateau
(1/2 homard de 600 gr., garniture verte et 3 sauces)
Kreeft Belle-Vue op schotel
(1/2 kreeft van 600 gr., gegarneerd met 3 sauzen)

Filets de sole à la crème de crevettes grises
Tongfilets in roomsaus met grijze garnalen
ou / of

Râble de Lièvre à la poivrade royale, pomme et airelles
Hazerug met rode wijnsaus, appel en veenbessen
ou / of

Demi faisan à la Brabançonne
Halve fazant op Brabantse wijze

Croquettes pommes de terre ou gratin dauphinois
et légumes **gratuits** dans tous les menus et les plats principaux
Aardappelkroketten of gratin dauphinois en groenten
gratis bij alle menu's en hoofdgerechten
+ À l'achat de 4 menu une bouteille de cava GRATUITE
+ Bij aankoop van 4 menu's 1 fles cava GRATIS

ENTRÉES - VOORGERECHTEN

Entrées froides / Koude voorgerechten

- Assiette de saumon fumé et sa garniture € 14,50
Gegarneerde gerookte zalm met garnituur
- Foie gras d'oi sur lit de gelées porto et sauternes € 18,50
Verse ganzenleverpastei op bedje van porto- en sauternesgelei
- Homard Belle-Vue sur plateau € 31,90
(1/2 homard de 600 gr., garniture verte et 3 sauces)
Kreeft Belle-Vue op schotel
(1/2 kreeft van 600 gr., gegarneerd met 3 sauzen)

Entrées chaudes / Warme voorgerechten

- Bisque de homard € 10,50
Bisque van kreeft
- Scampi's du chef (crème, tomates) € 12,90
Scampi's van de chef (room, tomaten)
- Noix de Saint-Jacques et truffes, au Sauternes € 19,90
Sint-Jacobsvruchten met truffels en Sauterneswijn
- 1/2 homard au sauce Fine Champagne € 31,90
1/2 kreeft met Champagnesaus
- La poêlée de foie gras frais de canard à la sauce confite € 18,90
Pannetje van verse eendenlever met konfijtsausje
- Croquettes au parmesan ou aux crevettes € 2,75 - 5,50
Kaas- of garnaalkroketten

HOOFDGERECHTEN

Poisson / Vis

- Filets de sole à la crème de crevettes grises € 18,90
Tongfilets in roomsaus met grijze garnalen
- Le homard gratiné avec crevettes et scampis € 31,90
(demi homard de 600gr.)
Warme kreeft gegratineerd met grijze garnalen en scampi's
(halve kreeft van 600 gr.)

Viande / Vlees

- Médailon de veau Archiduc € 19,80
Kalfsmedaillon Archiduc
- Filet pur de boeuf à la crème de champignons sauvages € 22,50
Rundfilet gegrild met wilde champignons en room
- Poêlée de ris de veau aux truffes et champignons des bois € 19,80
Pannetje van kalfszwezerik met truffels en bospaddestoelen

Gibier / Wild

- Faisan crème de fine champagne € 21,90
Fazantfilet 'fine champagne'
- Râble de lièvre à la poivrade royale ou fine Champagne € 21,90
Hazerug met rode wijnsaus of fine Champagne
- Noisettes de faon (chevreuil) à la fine Champagne € 23,90
Nootjes van faon (jong hert) 'fine Champagne'
- Filet de biche au fois gras, parfumé au Sauternes € 22,90
Filet van jong hert gevuld met ganzenlever en Sauterneswijn

*Al deze wildgerechten zijn vergezeld met appel veenbessen
en een peertje in rode wijn.*

*Tous les plats gibier sont accompagnés de pomme airelles
et poire au vin rouge.*

Volaille / Gevogelte

- Magret de canard à la crème de porto € 19,90
Eendenborstfilet met portosaus
- Caille farcie sauce porto crème € 15,80
Gevulde kwartels met porto roomsaus

