

Forte de plus de 80 ans d'expérience, la Boucherie Vanderbyse vous accompagne dans vos événements en confectionnant pour vous des buffets froids d'exception.

Notre boucherie traditionnelle et artisanale, favorise le circuit court avec des produits locaux et/ou faits maison ! Laissez-vous régaler avec des saveurs authentiques et des mets de qualité.

Contactez-nous dès aujourd'hui pour planifier votre buffet sur mesure !



CONTACTEZ-NOUS

Boucherie Vanderbyse
Rue Joseph Dethier 34B
4340 Villers-L'Evêque (Awans)

04/257.51.61
caroline@boucherie-vanderbyse.be



Vanderbyse 1937
Boucherie • Charcuterie • Traiteur

Buffets & froids
à partir de 15 personnes



L'économique

15€ PAR PERS.

Jambon cuit à l'os
Terrine de nos
campagnes
Saucisson au jambon
Cobourg fumé maison
Assortiment de boudins
Rôti de porc aux épices

ACCOMPAGNEMENTS :

Salade de pommes de terre
Taboulé
Trio de pâtes aux fruits
Tomates aux dés de mozzarella et
basilic
Salades de céleri, carottes et chou blanc
Nos trois sauces maison

Le mixte

18€ PAR PERS.

Saumon "Belle Vue"
Pêches au thon
Jambon de Parme et melon
Roastbeef cuit à l'ancienne
Saucisson au jambon
Fagotins d'asperges en robe
porcine

ACCOMPAGNEMENTS :

Salade de pommes de terre
Taboulé
Trio de pâtes aux fruits
Tomates au basilic
Salades de céleri, carottes et chou blanc
Nos trois sauces maison

Le paysan

20€ PAR PERS.

Cobourg fumé maison
Rôti de porc paysan
Saucisson aux noix et
noisettes
Noix de jambon à l'os au
miel et au thym
Galantine de volaille aux
légumes

ACCOMPAGNEMENTS :

Pommes de terre aux herbes
Tomates au fromage de chèvre
Salade de concombres
Salades de carottes et de chou blanc
Trio de pâtes
Nos trois sauces maison

Pour commander

04/257.51.61

caroline@boucherie-vanderbyse.be

Le soleil

21€ PAR PERS.

Jambon de parme et melon
Saucisson de montagne
Carpaccio de boeuf à l'huile
d'olive et copeaux de
parmesan
Coppa et pancetta maison
Mortadelle et tranches de
provolone doux
Oeufs Mimosa

ACCOMPAGNEMENTS :

Trio de pâtes
Taboulé
Tomates aux dés de mozzarella et
basilic
Salade de poivrons et d'aubergines
grillés parfumés à l'huile d'olive
Salade de concombres
Nos trois sauces maison

Le pêcheur

27€ PAR PERS.

Saumon "Belle Vue"
Tomates aux scampis
Pêches au thon
Mini cocktail de fruits de mer
Oeufs farcis au crabe
Rôti de porc aux épices

ACCOMPAGNEMENTS :

Taboulé
Pommes de terre persillées à la
vinaigrette
trio de pâtes aux fruits
Tomates au basilic
Salades de céleri et de carottes
Nos trois sauces maison



infos pratiques

Nous vous demandons :

- Un minimum de 15 personnes par buffet
- de commander au plus tard 8 jours avant la date de votre événement

