

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](mailto:caroline@boucherie-vanderbyse.be)



**Vanderbyse**<sup>1937</sup>  
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 vos demandons :

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

