

Les fêtes de
**NOËL &
NOUVEL AN**

**VOLAILLES
FROMAGES
CHARCUTERIES
VIANDES
TRAITEUR
BOULANGERIE**

2025

Nos suggestions

boucheriefromageriedecocq.com



Les charcuteries fines

☞☞ Foie gras de canard maison	14,50	€/100g
☞☞ Saumon fumé.....	7,00	€/100g
Mousse de canard au cognac	47,60	€/kg
☞☞ Boudin blanc aux fines herbes.....	18,10	€/kg
☞☞ Boudin blanc truffé	24,50	€/kg
☞☞ Boudin blanc ris de veau et champignons des bois	32,80	€/kg
☞☞ Boudin noir salé à la normande	15,80	€/kg
☞☞ Boudin noir sucré à la normande ...	15,80	€/kg
☞☞ Pâté-en-croûte ris-de-veau et morilles...	50,80	€/kg
☞☞ Cochon de lait farci.....	32,45	€/kg
☞☞ Dinde farcie.....	31,20	€/kg
Confit de figues	20,50	€/kg

Confit d'oignons blancs	15,90	€/kg
Confit d'oignons framboises	14,55	€/kg
Confit d'ailles.....	14,50	€/kg
☞☞ Rillettes de canard	33,90	€/kg
☞☞ Paté aux pruneaux.....	22,40	€/kg
☞☞ Paté trois poivres.....	19,85	€/kg
☞☞ Paté de lièvre.....	24,20	€/kg
☞☞ Paté de marcassin	24,20	€/kg
☞☞ Paté de chevreuil.....	24,20	€/kg
☞☞ Paté campagne	18,80	€/kg
☞☞ Paté breton.....	18,80	€/kg
☞☞ Saucissons secs.....		
☞☞ Salaisons artisanales		

Les viandes

Plateau fondue / gourmet (composition selon préférences)....	
Pierrade	
Fondue bourguignonne.....	
Gibier (marcassin, biche, faisan, ...)	
Viandes de bœuf, cheval, porc, veau, agneau, etc.....	



Les volailles

Poularde du Gers	22,70	€/kg
Dinde Noire du Gers	24,85	€/kg
Chapon roux du Gers	26,50	€/kg
Mini Chapon du Gers.....	28,15	€/kg
Dinde.....	10,80	€/kg
Magret de Canard	25,85	€/kg
Caille	5,20	€/pièce
Pigeonneau	33,05	€/kg
Pintade fermière	14,60	€/kg

Cuisse de pintade.....	18,95	€/kg
Suprême de pintade	30,80	€/kg
Poulet de Bresse	26,50	€/kg
Chapon de Bresse.....	63,15	€/kg
Dinde fermière de Bresse.....	34,50	€/kg
Pintade chaponnée	24,95	€/kg
Cuissé de dinde	8,10	€/kg
Supplément désossage	9,50	€/pièce
☞☞ Farce aux marrons.....	21,80	€/kg

L'INCONTOURNABLE

LE TRAITEUR

L'apéritif

☞ Bouchées apéritives artisanales	1,30	€/pièce
Mini bouchée au fromage, roulé au saumon, mini pizza, saucisse feuilletée, mini quiche, chou al djote,...		

Les entrées chaudes

☞ Coquille St Jacques à la normande	6,50	€/pièce
☞ Cassolette de saumon et écrevisses, à la crème de citron confit	6,60	€/pièce
☞ Cassolette de St Jacques	6,60	€/pièce
☞ Cassolette de volaille aux morilles	6,60	€/pièce
Feuilleté de chèvre, lard et miel	3,00	€/pièce
Feuilleté de chèvre aux poires	3,00	€/pièce
Feuilleté de chèvre, tarte tatin	3,10	€/pièce
Feuilleté de chèvre au saumon	3,35	€/pièce
☞☞ Fondue aux fromages	3,40	€/pièce

Les accompagnements

☞ Pomme de terre Macaire	2,55	€/pièce
☞☞ Croquette de pomme de terre	0,40	€/pièce
Roesti	9,70	€/kg



Tarifs à titre indicatif, évolution possible selon arrivage. Seuls les prix affichés en magasin sont ceux appliqués.



Fait maison



Fabrication labellisée « artisanale »



Appellation d'origine protégée (AOP)



Fromage belge de l'année

LA FROMAGERIE - BOULANGERIE

Notre sélection de fromages

+ de **150** variétés
de toutes provenances

Parmi plus de 150 variétés, découvrez notamment

- | | |
|---|--|
| Calendroz (BEL)
Vache - fromage de l'année | Meule du plateau (BEL)
Vache |
| Pouliny St Pierre (FRA)
Chèvre | Reserva aux 3 laits (ESP)
Brebis, chèvre, vache |
| Achelse Blauwe (BEL)
Vache | Fleur du maquis (FRA)
Brebis |
| Langres fermier (FRA)
Vache | Stilton (GBR)
Vache |
| Kaltbach à la truffe (SUI)
Vache | La Tur (ITA)
Brebis, chèvre, vache |

ET BIEN PLUS !



Nos plateaux et spécialités :

Tous nos plateaux sont personnalisés selon les goûts et préférences de chacun(e).

• Plateau de fromages garni

Uniquement sur commande - min. 6 personnes !

• Plateau de fromages non garni

• Plateau raclette



Les fondues

- **La française** beaufort, abondance, comté
- **La suisse** gruyère, vacherin fribourgeois
- **La frontalière** beaufort, gruyère, comté

Les raclettes

Les classiques

- | | |
|--|------------|
| Française (Jura) | 22,40 €/kg |
| Suisse (Valais) | 48,65 €/kg |
| Vacherin fribourgeois (Frigourg) | 37,75 €/kg |
| Jura Noir (Jura) | 24,85 €/kg |
| Abondance (Haute-Savoie) | 33,55 €/kg |
| Au vin blanc (Jura) | 23,65 €/kg |

- | | |
|----------------------------|------------|
| Morbier (Jura) | 22,25 €/kg |
| Chèvre (Pays-Basque) | 34,10 €/kg |

Les spéciales

- | | |
|---------------------------------|------------|
| Echalottes (Haute-Savoie) | 29,75 €/kg |
| Ail des Ours (Cantal) | 27,60 €/kg |
| Bruschetta (Cantal) | 25,80 €/kg |

La boulangerie de Noël



PAS DE BOULANGERIE POUR NOUVEL AN

Les pains

- | | |
|---|--------|
| Pain de table blanc | 0,60 € |
| Pain de table gris | 0,60 € |
| Pain de table aux noix | 0,60 € |
| Pain de table « Spécial Fêtes » | 0,60 € |
| Roue blanche (14 pains de table) | 9,00 € |
| Roue grise (14 pains de table) | 9,00 € |
| Roue assortie (14 pains de table) | 9,00 € |
| Baguette | 1,60 € |
| Pain toast | 3,10 € |
| Pain blanc au lard (600g) | 5,80 € |
| Pain gris aux noix (600g) | 5,80 € |
| Pain gris muesli (600g) | 5,80 € |
| Pain brioché (400g) | 4,50 € |
| Pain brioché (800g) | 6,50 € |
| Cramique (400g) | 4,50 € |
| Cramique (800g) | 6,50 € |

- | | |
|--------------------------------|--------|
| Craquelin (600g) | 5,00 € |
| Demi-gris fournil (400g) | 2,20 € |
| Demi-gris fournil (800g) | 3,20 € |
| Pain intégral (400g) | 2,20 € |
| Pain intégral (800g) | 3,20 € |
| Pain campagne | 3,20 € |

Les cougnoles

Réservation conseillée

- | | |
|---------------------------------------|---------|
| Cougnoles 100 g | 2,80 € |
| 250 g | 6,00 € |
| 500 g | 10,50 € |
| 1 kg | 23,00 € |
| 1,50 kg | 30,00 € |
| Cougnoles sucre/raisin/chocolat | |
| 500 g | 12,00 € |

COUGNOLES

Disponibles en décembre !

Épicerie fine

Pour accompagner vos repas ou pour vous faire plaisir, découvrez notre rayon d'épicerie fine. Produits artisanaux, locaux et de première qualité vous sont proposés !

Cave à vins

Découvrez notre sélection de vins pour accompagner votre repas.

Côtes de Brayes - Saint Emilion - Vins de Savoie - Vins d'Alsace - Saint Estèphe - Côtes de Bourg - Bourgognes - Bordeaux - ...

À NE PAS MANQUER !

Vins blancs ou rosés de Sirault (Hainaut) - Existe aussi en pétillant !

Tarifs à titre indicatif, évolution possible selon arrivage. Seuls les prix affichés en magasin sont ceux appliqués.



Fait maison



Fabrication labellisée « artisanale »



Appellation d'origine protégée (AOP)



Fromage belge de l'année

**DEMANDEZ-NOUS
conseil en magasin !**



COMMANDES



065/64 18 35



**137, rue Defuisseaux
7333 Tertre**

Passez vos commandes avant
(sous réserve de stock disponible)

NOËL

**BOUCHERIE
FROMAGERIE
BOULANGERIE**

LUNDI 15/12

JEUDI 18/12

SAMEDI 20/12

NOUVEL AN

**BOUCHERIE
FROMAGERIE**

LUNDI 22/12

COMMANDES UNIQUEMENT PAR TELEPHONE OU AU MAGASIN !

**Aucune commande ne sera acceptée par nos réseaux sociaux, ni par mail.*

LORS DU RETRAIT DE VOTRE COMMANDE, PRESENTEZ VOTRE TICKET OU VOTRE NUMERO DE COMMANDE !

HORAIRES

En dehors de ces modifications, nous sommes ouverts aux horaires habituels.

Mardi 23/12 : 08H30 - 12H30
14H00 - 16H00

Mercredi 24/12 : 08H30 - 12H30
14H00 - 16H00

Jeudi 25/12 : Fermé

Vendredi 26/12 : Fermé

Mardi 30/12 : 08H30 - 12H30
14H00 - 16H00

Mercredi 31/12 : 08H30 - 12H30
14H00 - 16H00

**Fermé du mercredi 1^{er} au
mercredi 14 janvier 2026**

Réouverture le jeudi 15 janvier 2026

Bonnes fêtes !

INFORMATIONS

www.boucheriefromageriedecocq.com



@boucheriefromageriedecocq

