

Charcuterie

Nos spécialités

Jambon maison
Saucisson
Terrine de lapin
Terrine de canard
Pâté vieux système
Pâté de campagne
Pâté de saison
Crème de foie
Pâté de tête pressée
Hure de porc
Rillettes
Filet mignon fumé
Lard fumé
Cobourg
Filet de Saxe
Entrecôte royale
Bacon fumé

Veau piqué
Potvlees
Magret de canard fumé
Noix d'Ardenne
Poulet citron

SAUCISSONS SECS MAISON

Nature
Noisettes
Piment d'Espelette
Beaufort
Maroilles



Deffontaine

C'est aussi :

Une large gamme de sandwiches, plats du jour, colis de viandes, ...

Des buffets pour vos communions, anniversaires, soirées et autres évènements ...

N'hésitez pas à visiter notre site internet ou à prendre contact avec nous!!!

Horaires

Du lundi au samedi de 7h00 à 18h30.
Le dimanche de 7h00 à 12h00.
Fermé le mercredi.

Contact

Tél. : +32 (0)56 33 16 91



www.boucherie-traiteur-deffontaine.be

Rue d'Audenarde, 12-14 | 7730 Estaimpuis

www.boucherie-traiteur-deffontaine.be

Rue d'Audenarde, 12-14 | 7730 Estaimpuis

Boucherie

Nos incontournables

Brochette de boeuf nature
Brochette de boeuf marinée
Côte à l'os
Entrecôte
Pavé mariné au poivre
Côte piano nature
Côte piano marinée
Jambon braisé
Jambette cuite
Saucisse
Saucisse aux herbes
Saucisse au Maroilles
Chipolata
Chipolata aux herbes
Chipolata de volaille
Chipolata italienne (tomates séchées)
Chipolata chorizo
Marguez
Merguez de volaille
Boudin blanc
Brochette de mini boudins
Brochette de lard
Brochette de poulet curry
Brochette de poulet provençale

Côte de poulet marinée
Pilon de poulet nature ou mariné
Brochette de pilons cuits
Gigot d'agneau mariné
Brochette d'agneau marinée
Côte d'agneau
Flamiche de poulet

VIANDES MATURÉES

Blanc Bleu Belge
Charolais
Limousin
Aubrac
Simmental
Holstein
Black Angus Ecosais
Black Angus Irlandais
Angus Américain
Argentin
Uruguay
Wagyu
Hereford
Salers
Rubia Gallega

