



NOS PLATEAUX FAIT MAISON



PLATEAUX PIERRADE
page 3-4



PLATEAUX FONDUE
page 5



PLATEAUX BARBECUE
page 6-7



5 sauces au choix

- Béarnaise
- Champignon
- Échalote
- Moutarde
- Roquefort



6 marinades au choix

- Ail & persil
- Coriandre & piment
- Curry coco
- Échalote
- Romarin citron
- Tomato, thym & basilic

505397
PLATEAU PIERRADE N°2

Chicken Boulette
9x20 g

Brochette de poulet mariné
3x50 g



Saucisse de volaille
6x20 g

Magret de canard
200 g

505398
PLATEAU PIERRADE N°3

Faux-filet de bœuf Dry Aged
(3 différentes races) 250 g



Carré de veau Dry Aged
200 g

505399
PLATEAU PIERRADE N°4

Rumsteak
Produit du terroir
200 g

Quasi de veau
200 g



Quasi de porc
200 g

Noisette d'agneau
200 g

505400
PLATEAU PIERRADE N°5

Steak pressé
6x20 g

Lard fumé sans glutamate
200 g



Quasi de veau
200 g

Noisette d'agneau
200 g

500457
PLATEAU PIERRADE N°6

Filet de dinde marinée
200 g

Saucisse de volaille
10x20 g

Brochette de poulet
200 g



500456
PLATEAU PIERRADE N°7



Salsiccia au fenouil
10x15 g

Merguez
10x30 g

Wäinzoossiss
10x15 g

500455
PLATEAU PIERRADE N°8



Rumsteak de bœuf
200 g

Quasi de porc
200 g

Quasi de veau
200 g

500454
PLATEAU PIERRADE N°9



Cordon rouge
4x40 g = 160 g

Burger
8x40 g = 320 g

Steak haché
4x40 g = 160 g

505401
PLATEAU FONDUE N°1

Faux-filet de bœuf Dry Aged
(3 différentes races) 250 g



Carré de veau Dry Aged
250 g

505402
PLATEAU FONDUE N°2

Faux-filet de Angus Dry Aged
250 g

Quasi de veau
250 g



Maki de rumsteak de bœuf
250 g

Rumsteak de bœuf Produit du terroir
250 g

505403
PLATEAU FONDUE N°3

Boulettes aux épices
180 g

Boulettes au Comté
180 g



Boulettes nature
180 g

Boulettes aux herbes
180 g

500589
PLATEAU FONDUE N°4

Quasi de porc
200 g

Rumsteak de bœuf
200 g

Quasi de veau
200 g



500591
PLATEAU FONDUE N°5

Rumsteak de bœuf
600 g



LES PLATEAUX CHARCUTERIE

- PLATEAU CAMPAGNARD _____ P 10-11
- PLATEAU GOURMET _____ P 12-13
- PLATEAU SAVEURS _____ P 14.15
- PLATEAU DELICE _____ P 16-17
- ANTIPASTI ITALIENS _____ P 18-19
- TAPAS IBERICO _____ P 20-21





PLATEAU CAMPAGNARD

Commande jour A pour livraison jour C

Choisissez parmi ces 15 charcuteries les 8 qui composeront votre plateau Campagnard. Nous vous proposons ce plateau à partir de 4 personnes, communiquez-nous le nombre de gourmets à votre table et nous adapterons les quantités.

503268
(± 100 g par personne)

- | | |
|---|---|
| A Rôti de dinde cuit | I Coppa Piacentina DOP |
| B Jambon supérieur cuit au torchon | J Porchetta maison |
| C Pancetta Piacentina DOP | K Lard Lombato Stagionato |
| D Gelée de porc maison | L Saucisse campagnarde |
| E Jambon Serrano | M Schinkenwurst «Marque Nationale» |
| F Prosciutto Cotto | N Prosciutto Crudo |
| G Jambon Forêt Noire | O Pâté campagne |
| H Mortadella Bologna à la pistache | |



PLATEAU GOURMET

Commande jour A pour livraison jour C

Choisissez parmi ces 15 charcuteries les 8 qui composeront votre plateau Campagnard. Nous vous proposons ce plateau à partir de 4 personnes, communiquez-nous le nombre de gourmets à votre table et nous adapterons les quantités.

505291
(±200 g par personne)

- | | |
|--|--|
| A Jambon cuit ibérique | I Bresaola Punta Anca IGP |
| B Jambon cru vallée des Aldudes 14 mois | J Mortadella Bologna à la pistache IGP |
| C Prosciuto Parma AOP Addobbo | K Lard Arrotalato in Manica |
| D Coppa Piacenta DOP | L Lard Lombota Stagionato |
| E Pancetta Coppata | M Salame Milano |
| F Fuseau Lorrain | N Salame Felino |
| G Saucisson Jésus Pays-Basque | O Jambon cuit barbecue Marque Nationale |
| H Saucisson des Aldudes | |



PLATEAU SAVEURS

Commande jour A pour livraison jour C

Choisissez parmi ces 15 charcuteries les 8 qui composeront votre plateau Campagnard. Nous vous proposons ce plateau à partir de 4 personnes, communiquez-nous le nombre de gourmets à votre table et nous adapterons les quantités.

503273
(± 100 g par personne)

- | | |
|---|---------------------------------|
| A Chorizo Bellota | H Bresaola di Buffala |
| B Presa Bellota | I Prosciutto Parma DOP |
| C Paleta Bellota | J Culatta con Contena |
| D Saucisson Jésus Pays-Basque | K Mortadella à la truffe |
| E Salami à la truffe | L Lomo Bellota |
| F Mortadella Bologna à la pistache | M Salami de porc gris |
| G Chorizo des Aldudes | N Prosciutto San Daniel |
| | O Cecina Gallega de bœuf |



PLATEAU DELICE

Commande jour A pour livraison jour C

Choisissez parmi ces 15 charcuteries les 8 qui composeront votre plateau Campagnard. Nous vous proposons ce plateau à partir de 4 personnes, communiquez-nous le nombre de gourmets à votre table et nous adapterons les quantités.

503267
(± 100 g par personne)

- Culatello de Zibello DOP
- Chorizo Bellota
- Jambon cru des Aldudes
- Jambon Bellota
- Saucisson des Aldudes
- Lomo Bellota
- Mortadella à la truffe
- Cecina Gallega de bœuf



ANTIPASTI ITALIENS

Commande jour A pour livraison jour C

Nos Antipasti italiens pour 2 personnes.

503266
pour 100 g de charcuterie
(± 50 g par personne)

- Prosciutto Cotto
- Mortadella Bologna à la pistache
- Prosciutto Crudo
- Salami Nostrano
- Huile d'olive au vinaigre balsamique
- Tapenade d'olive noire



TAPAS IBERICO

Commande jour A pour livraison jour C

Nos Tapas iberico pour 2 personnes

503265
pour 100 g de charcuterie
(± 50 g par personne)

- Cecina Gallega de boeuf
- Chorizo Bellota
- Paleta Bellota

- Lomo Bellota
- Huile d'olive balsamique
- Tapenade d'olive noire

COMPTOIR MAGASIN

(+352) 49 89 760

VENTE BOUCHERIE

Kevin Figuière (+352) 49 89 393

Christophe Harmand (+352) 49 89 321

Claude Di Nicola (+352) 49 89 479

Patrick Frisch (+352) 49 89 761

Ken Tang (+352) 49 89 238

Christina Ribeiro (+352) 49 89 477

ou

boucherie@provencale.lu

HORAIRES

06:00-12:00 et 13:00-16:00

PASSEZ VOS COMMANDES 2 JOURS À L'AVANCE

LA PROVENCALE *L'adresse des chefs*

LES HALLES DE LUXEMBOURG • Z.I. Grasbësch L-3370 Leudelange
Tél: (+352) 49 89 1 • www.provencale.lu • webshop.provencale.lu

