Nos produits de fêtes

Notre foie gras de canard maison
Galantines, mini ballottines
Veloutés maison
Pâtés en croute
Véritable Bœuf Wagyu japonais
Assortiment de croquettes fraiches

Goûtez aussi nos nombreux produits médaillés:

Pâtés, Borquin de Saint-Hubert, jambon d'Ardenne IGP, saucisson d'Ardenne IGP, à l'Orval, au Comté, aux truffes, à la Biche, ... La boule de Wellin, noix de jambon, pipe et collier d'Ardenne, coppa de porc ou marcassin,...





Et pour offrir ?

Faites (re)découvrir nos salaisons et charcuteries en offrant un panier garni selon vos envies (saucissons, noix, colliers, pâtés, ..) ou offrez un chèque cadeau du montant de votre choix.

Horaires

La boucherie sera **ouverte**:

Dimanche *20/12 et 27/12*
8h30 à 12h30
Mardi 22/12 et 29/12
09h00 à 18h00
Mercredi 23/12 et 30/12
09h00 à 17h00
Jeudi 24/12 et 31/12
09h00 à 17h00
Samedi 26/12 et 02/01
8h30 à 18h30

La boucherie sera **fermée**:
Lundi 21/12 et 28/12
Vendredi 25/12 et 01/01

Commandes

Les commandes **s'effectuent exclusivement** à la **boucherie** ou par **téléphone**.

Dates limites pour vos commandes:
le **vendredi 18/12** pour Noël
le **samedi 26/12** pour Nouvel An

084/38 83 59 - 084/38 81 64

Rue de Beauraing 4, 6920 WELLIN
www.boucherielefebvre.com

SCAN ME

Boucherie Lefebvre Wellin

SCAN ME

boucherielefebvre

BOUCHERIE LEFEBVRE
ARTISAN DEPUIS 1952

Service traiteur & suggestions pour vos fêtes de fin d'année 2026

Fêtez Noël & Nouvel An avec des produits de qualité



Récompensé Lauréat du Travail
Label Diamant 2019 et
Label Or 2025

Nos plats traiteurs

Les entrées

- Foie gras et son duo de confits 18 €
- Pâté croute et charcuteries de fêtes 15 €
- Cassolette de saint-jacques et scampis crème tomatée au cognac 16 €
- Vol-au-Vent de ris de veau et son feuilleté 18 €
- Cuisses de grenouilles décortiquées sauce ardennaise. 15 €

Les plats

- Roti de dinde farci sauce raisin 19 €
- Filet de pintade sauce Sambre et Meuse 22 €
- Magret de canard sauce bigarade 23 €
- Duo de sole et cabillaud sauce safranée 24 €
- Filet de biche grand veneur 26 €
- Civet de faon sauce chasseur 21 €

Tous les plats sont préparés maison. Ils comprennent min. 200g de viande et/ou poisson et tous les accompagnements nécessaires (légumes, féculents, sauces) au bon déroulement de votre soirée.

Nos plats sont uniquement disponibles sur réservation pour le 24/12 et le 31/12

Les commandes s'effectuent exclusivement à la boucherie ou par téléphone.

Dates limites pour vos commandes:

le **vendredi 18/12** pour Noël
le **samedi 26/12** pour Nouvel An

Nos plateaux gourmands

Charcuteries maison diverses	12 € pp
Assortiment de fromages	12 € pp
Raclette (charcuterie et fromage)	13 € pp
Fondue (bœuf et volaille)	13 € pp
Pierrade classique (bœuf, volaille, canard, porc, mini saucisse)	13 € pp
Pierrade avec fromage	13 € pp
Pierrade gourmande (classique+ gibier)	20 € pp
Pierrade 100% Gibier	27 € pp

* 270g par personne. Les plateaux sont garnis généreusement





Nos productions artisanales

Les terrines de gibier

- Chevreuil et chevreuil foie gras
- Biche aux chataignes
- Marcassin, lièvre, faisan
- Perdreau aux poires et armagnac

Nos boudins de Noël

- Blanc nature, aux raisins, au chou, aux lardons, au foie gras, aux truffes, au fromage d'Orval...
- Noir nature, aux raisins, aux pommes ...

Mais aussi...

- Les mousses (jambon, canard)
- Terrine de canard aux girolles et foie gras
- La crème de champignons des bois
- Gratin dauphinois, croquettes fraiches
- Assortiment de charcuteries et salaison I.G.P

Nos viandes

Le gibier frais de la région

- Filet de biche, faon, chevreuil et marcassin
- Roti de gigue de biche, faon, chevreuil et marcassin
- Civet de biche, faon, chevreuil et marcassin.
- Poule et coq faisan, suprême de faisan
- Râble/cuisse de lièvre



Les volailles 1er choix: entières ou désossées

- Chapon, dinde, poularde ;
- Caille, pintade, canard, magret ;
- Poulet jaune fermier, poulet de Bresse Label Rouge, coquelet ;

Farces maison: traditionnelle (pistaches, champignons, cognac); aux airelles; au foie gras ou aux truffes.
Sauces: raisins, porto, fine champagne

Le bœuf

- Le Blanc Bleu Belge local sélectionné par Benjamin Lefèbvre
- Sélection premium d'entrecôtes et côtes à l'os maturées ou non
- En exclusivité, le véritable WAGYU japonnais

Les rôtis

- de veau ou porc fermier
  - nature, farcis façon Orloff ou ardennais
- de dinde nature ou farci
- de bœuf Blanc Bleu Belge local