



Brochure culinaire 2026



Bienvenue dans notre boucherie artisanale, où la qualité, le goût et le savoir-faire sont au cœur de tout. Cette brochure vous fera découvrir des créations uniques, des spécialités maison et vous donnera l'inspiration pour chaque occasion.

056/31 12 82 WWW.MINGNEAU.BE
GELUWESTRAAT 130, 8940 WERVIK



Apero chaud

- Tapasbox chaud 4 à 6 pers.

€ 31,00

(Ailes de poulet grillées, mini-boulettes, saucisse grillée avec et sans fromage, boudin blanc, petit côtes laquées, sauce BBQ dip)

Fingerfood

- Feuilletés chauds 15 pcs € 18,30
- Feuilletés chauds 24 pcs € 26,50
- Sneukelaars 8 pcs € 4,50
- Ailes de poulet grillées 8 pcs € 4,40
- Albondiga's 8 pcs € 4,50
- Mini-hamburger 8 pcs € 9,10
- Mini-pains saucisse 8 pcs € 7,25
- Bruschetta's 4 pcs (tomate/poivron) € 5,80
- Petit côtes laquées 8 pcs € 6,90
- **Box lard laqués** € 6,80/2p

Warme hapjes

- Risotto aux champignons variés € 3,80/pcs
- Purée de pommes de terre au babeurre, oeuf, crevettes & flandrien € 3,80/pcs

Apero froid

- Tapasbox froid 4 à 6 pers.

€ 37,00

(Noix d'ardenne, pastrami, frankfurter, félin, chorizo, saucisse grillée, cubes de fromage, manchego, wrap au pesto rouge, jambon de ganda et parmesan, heks'nkaas, pesto vert, préparé royal, salade de saumon et toasts)

Wraps

- Wrap au jambon serrano € 5,20/pcs
- Wrap au saumon € 6,90/pcs
- Wrap au jambon & fromage aux herbes € 5,20/pcs
- Wrap au pastrami & curry doux € 5,60/pcs
- **Box mix wraps 16 pcs** € 9,60

Bouchées froides

- Carpaccio à l'italienne € 2,60/pcs
- Vitello tonnato € 2,60/pcs
- Saumon mi-cuit € 3,10/pcs
- Saumon fumé & oeufs de truite € 3,10/pcs
- Rosbif & sauce béarnaise € 2,60/pcs
- Couscous perlé méditerranéen & feta € 2,60/pcs

Sauces dips

- Oud Roeselaarse € 5,80/pcs
- Flandrien € 5,40/pcs
- Tapenade verte au basilic & fromage € 5,80/pcs
- Tapenade rouge à la tomate & fromage € 6,05/pcs

Entrées chaudes

- Cassolette de poisson maison € 9,90/p
- Scampis (6) au curry avec fettuccini € 10,10/p
- Saumon à la sauce bearnaise € 10,80/p
- Cassolette de pêcheur (filet d'aiglefin, saumon, filet de lieu noir) dans une bisque de homard € 13,10/p
- Cassolette gratinée (cabillaud, filet d'aiglefin, saumon) avec poireau et crevettes dans une sauce au vin blanc € 13,90/p
- Croquettes de crevettes (4 pièces) € 15,90
- Croquette defromage (4 pièces) € 8,90
- **Risotto aux champignons variés** € 8,90/p
- **Purée de pommes de terre au babeurre, oeuf, crevettes & flandrien** € 8,90/p

Potages

- Potiron & butternut € 3,40/l
- Asperges € 3,40/l
- Chicon & poireau € 3,40/l
- **Patate douce, carotte, coco & curry** € 3,60/l
- Tomate aux boulettes € 3,80/l

Entrées froides

- Carpaccio de boeuf € 9,60/p
- Vitello tonnato € 9,60/p
- Rosbif et sauce bearnaise € 9,60/p
- Asiette de saumon fumé et oeufs de truite € 10,20/p
- **Saumon mi-cuit & sauce soja** € 10,20/p

Plats principaux viande

- Vol-au-vent € 6,50/p
- Ragoût de dinde € 7,30/p
- Rôti orloff maison € 8,40/p
- Jambon à l'os sauce moutarde ou champignons € 8,60/p
- Filet de dinde farci sauce aux champignons € 9,10/p
- Filet de dinde sauce au poivre rose € 9,10/p
- Filet de dinde façon du chef sauce au fond brun € 9,10/p
- Filet de poulet mariné sauce au poivre rose € 9,40/p
- Aiguillettes de dinde sauce au pleurotes € 10,40/p
- Aiguillettes de dinde sauce moutarde à grains € 10,40/p
- Blanquette de dinde avec omer € 10,40/p
- Coq au vin (desossé) € 10,40/p
- **Filet de porc "pepperoni" sauce à la crème** € 10,80/p
- **Orloff de dinde avec flandrien sauce au pleurotes** € 10,90/p
- Magret de canard sauce grand veneur € 14,40/p
- Filet de coucou de Malines sauce estragon € 14,40/p
- Cuisse de pintade farcie à la sauce fine champagne € 15,40/p
- Filet de pintade à la sauce porto-crème € 15,40/p
- Ragoût de chevreuil aux aïrelles € 15,40/p
- Filet de biche sauce forestière € 21,60/p

Plats principaux Poisson

- Cassolette de poisson maison € 14,90/p
- Cassolette de pêcheur (filet d'aiglefin, saumon, filet de lieu noir) dans une bisque de homard € 16,10/p
- Cassolette gratinée (cabillaud, filet d'aiglefin, saumon) avec poireau et crevettes dans une sauce au vin blanc € 18,60/p

Gourmet € 13,20/p

Gyros de poulet, mini cordon bleu, Sneukelaar de boudin blanc, aiguillettes de poulet spécial, merguez, chipolata, filet de dinde mariné, burger de poulet, steak de fromage et steak de boeuf mariné

Fondue € 12,40/p

Morceaux tendre de poulet, dinde et boeuf, boudin blanc, chipolata, merguez, boulettes campagnardes au fromage, haché de poulet et porc

Teppanyaki € 16,20/p

Steak de boeuf mariné, steak de veau, côte d'agneau (nature), filet mignon, chipolata, jambon à l'os, burger américain, escalope de dinde, saucisse grillée et brochette de courgette, tomate et champignon

Sauces maison +€ 1,20/p (mayonnaise, cocktail et tartare)

Légumes froids

€ 5,40/p

Salade, tomate, concombre, carottes râpées, crudités et haricots verts

Légumes chauds

€ 5,40/p

Endives braisées, haricots verts, carotte, tomate, choux de bruxelles et champignons

Sharing légumes chauds

(500g/box)

• Box jeunes carottes	€ 6,60
• Box choux de bruxelles	€ 5,60
• Box mélange de légumes (poivron, carotte et courgette)	€ 6,40
• Box purée de patate douce	€ 7,20

Plateau de fromages

- Plat principal € 15,10/p

Minimum sept sortes de fromages (300g/pers.) avec confiture, noix, raisins et beurre

- Dessert € 9,20/p

Minimum cinq sortes de fromage (150g/pers.) avec confiture, noix raisins et beurre

Petits pains surprise € 1,75/pcs

Petits pains blanc et gris garnis de saumon fumé, jambon, bacon, préparé, fromage, salades de crabe, jambon et diable (soit 5 à 7 par personne)

Sauces

• Champignon	€ 12,50/l
• Grand veneur	€ 12,50/l
• Poivre rose	€ 12,50/l
• Crème	€ 12,50/l
• Moutarde	€ 12,50/l
• Moutarde à grains	€ 12,50/l
• Estragon	€ 12,50/l

Buffet breugel €18,50/p

Pâté, tête pressée, rilettes, lard rôti, jambon fumé, préparé, blanc de poulet, salami, saucisse sèches, wervikse boerenworst, haché special, fromage flandrien demi-vieux et fromage notelaar

Avec légumes froids, fruits, cornichons, moutarde, pickels et petits oignons au vinaigre

Buffet de fête €22,30/p

Tomate aux crevettes grises, saumon fumé, oeuf farci au crabe, asperge au jambon, jambon de ganda au melon, casselrib, pilon de poulet, rosbif, blanc de poulet et salami maison

Tous nos buffets sont accompagnés des sauces, des légumes froids, salade de pâtes et salade de pommes de terre ou frites

Buffet de luxe €27,60/p

Tomate aux crevettes grises, saumon fumé, filet de maquereau, saumon cuit à la vapeur aux herbes, brochette de scampi, verrine cocktail de poisson, oeuf farci au crabes, jambon à l'os, blanc de poulet, casselrib, jambon de ganda au melon, salami de parme et rosbif

Tous nos buffets sont accompagnées des sauces, des légumes froids, salade de pâtes et salade de pommes de terre ou frites

Les prix peuvent varier selon le marché.

Pommes de terre

- Croquettes € 0,30/pcs
- Gratin dauphinois € 3,95/p
- Frites fraîches € 1,20/p
- Purée € 2,90/p
- Purée de carottes € 3,50/p
- Pommes de terre au romarin € 3,90/p
- Salade de pommes de terre € 3,60/p
- Pomme de terre grenailles € 3,40/p
- Salade de pommes de terre é pâtes des Caraïbes € 3,90/p

Suggestions de viande

fraîche pour les fêtes

- Joues de porc
- Filet de porc pepperoni
- Filet de porc Nebraska
- Filet mignon au jambon Ganda et au Boursin
- Rôti Orloff
- Filet de dinde farci
- Filet de dinde mariné
- Cuisse de pintade farcie
- Filet de pintade
- Magret de canard
- Côte à l'os
- Rosbif de boeuf
- Ragoût de chevreuil
- Filet de biche