



**Kiwanis**<sup>®</sup>  
CLUB MOUSCRON

# Boeuf Take Away

Les 8, 9 et 10 Janvier 2021



**WALCARIUS**  
constructions métalliques  
metaal constructies

Rue des Garennes 8  
B-7700 MOUSCRON  
www.walcarius.be

+32 56 48 15 15  
info@walcarius.be

 **SONIDEL**  
CHAUFFAGE - SANITAIRE

10, rue de Courtrai  
7740 PECQ  
Tél. : 069 55 62 77

somidel.chauffage@gmail.com  
www.somidel.be

WOOXI.be

**BRUGMANS & Co**



## **Plats « Brasserie du Bœuf » (15€)**

*Langue de bœuf sauce Madère, Purée de pomme de terre.*

\*\*\*\* **Ou** \*\*\*\*

*Joue de bœuf fondante à la bière brune, Carottes caramélisées, Écrasé de bintjes.*

## **« Menu du Boeuf » (40€)**

*Tartare de veau à l'olive noire parfumée à la truffe, Gel de persil plat.*

\*\*\*\*\*

*Bœuf bourguignon sauce riche (foie gras), fricassée de légumes, grenailles.*

\*\*\*\*\*

*Sablé citron-meringue, coulis de griotte/verveine.*

**Réservation** : 056 33 12 87 (avant le 06/01/2021 – 13h00)



---

**GASTON VOUZOTE**

---

BRASSERIE AUTHENTIQUE

---

## **Plats « Brasserie du Bœuf » (15€)**

*Carbonnades de bœuf à la « Noir de Dottignies », jeunes carottes,  
pommes purée.*

\*\*\*\* Ou \*\*\*\*

*Boulette de bœuf aux épices « chermoula », œuf et boulghour aux fruits  
secs.*

## **« Menu du Bœuf » (40€)**

*Tartare de bœuf, mimolette, noisettes torréfiées, endives crues à l'huile  
de noix.*

\*\*\*\*\*

*Osso Bucco de veau à la tomate, linguinis au basilic, vieux parmesan.*

\*\*\*\*\*

*Poire pochée au Muscat de Rivesaltes, crème Chiboust à la vanille,  
crumble aux épices.*

**Réservation** : 056 48 48 20 (avant le 06/01/2021 - 13h00)



## **Plats « Brasserie du Bœuf » (15€)**

*Bouillon d'effiloché de bœuf aux petits légumes.*

\*\*\*\* Ou \*\*\*\*

*Joue de bœuf à la Bush de Noël ou caractère.*

## **« Menu du Bœuf » (40€)**

*Carpaccio de bœuf Sashi, shimeji mariné parmesan, roquette, copeaux de foie gras.*

Ou

*Croquette de joue de bœuf, salade de blé, chou-fleur mariné.*

\*\*\*\*\*

*Pot-au-feu sauce parapluie, légumes de saison, bouillon à part, Risotto champignons.*

\*\*\*\*\*

*Dessert by Dufour chocolat.*

**Réservation** : 056 34 28 70 (avant le 06/01/2021 - 13h00)



## Plats « Brasserie du Bœuf » (15€)

*Pot-au-feu de Bœuf à l'ancienne : jarret de bœuf, os à moelle, palette, légumes au bouillon.*

\*\*\*\* Ou \*\*\*\*

*Parmentier de queue de bœuf, Champignons de Paris à l'ail doux et estragon.*

## « Menu du Bœuf » (40€)

*Tataki de Bœuf, sésame doré, huître de Carnac, marinade nuoc-mâm, algues wakamé, witloof confit aux agrumes.*

\*\*\*\*\*

*Pastilla d'Aloyau de Bœuf, jus court façon bordelaise, râpé de pomme de terre, chou-fleur grillé, navet au lard.*

\*\*\*\*\*

*Pomme caramélisée, crème au lait d'amande, croquant de meringue, clafoutis aux zestes de citron.*

**Réservation** : 056 85 50 30 (avant le 06/01/2021 - 13h00)



# LA RENAISSANCE

## Plats « Brasserie du Bœuf » (15€)

*Steak haché Stroganoff et champignons de Paris, pot-au-feu de légumes et pommes de terre.*

\*\*\*\* Ou \*\*\*\*

*Tartare de Bœuf, crème d'estragon, salade Mesclun, frites belges maison.*

## « Menu du Bœuf » (40€)

*Salade de Pastrami de Bœuf et lardons de Magret de Canard fumé, figues, composition de légumes croquants, vinaigrette à la moutarde de Meaux.*

\*\*\*\*\*

*Brochette de Bœuf au pestou vert, Pomme Ardennaise, wok de légumes.*

\*\*\*\*\*

*Tiramisu au Spéculoos et Baileys, Crumble de chocolat.*

**Réservation :** 056 48 51 29 (avant le 06/01/2021 - 13h00)



# Phénicien

## **Plat « Couscous Brasserie » (15€)**

*Couscous « Merguez-Poulet ».*

## **Menu « Couscous Royal » (40€)**

*Couscous « Royal ».*

\*\*\*\*\*

*Dessert « Phénicien ».*

**Réservation** : 056 84 27 19 (avant le 06/01/2021 - 13h00)



### **Château Rousselle, côtes de Bourg 2017, Rouge (15€)**

**Dégustation :** Un vin qui trouve un équilibre parfait entre les tanins de fruit et les tanins de chêne.

**Au nez :** Les arômes de fruits rouges et noirs, framboise, myrtille, cerise, s'enrichissent des tonalités réglisse du merlot, auxquelles s'ajoutent des notes épicées d'herbes sèches sauvages, thym, romarin, et des notes minérales.

**En bouche :** Fruité, rond, gras, avec une finale d'une longueur remarquable.

**Accords mets/vin :** Ce vin s'accorde à merveille avec tous les mets et sera notamment un excellent compagnon pour toutes les viandes blanches et rouges, les poissons gras, les fromages et les pâtisseries.

### **Petit Chablis, Domaine Christophe 2019, Blanc (15€)**

**Dégustation :** Vin vif, fruité (citron, pamplemousse) et minéral. Servir frais.

**Accords mets/vin :** Parfait à l'apéritif, avec les fruits de mers ou encore les escargots au beurre d'ail.

A retirer auprès du restaurateur participant.





### **Formule :**

1. Vous achetez vos chèques « Bœuf » sur le site [www.boeufgrastakeaway.be](http://www.boeufgrastakeaway.be)
  - 1 chèque « Brasserie du Bœuf » de 15€ vous donne droit à un plat « Brasserie ».
  - 1 chèque « Menu du Bœuf » de 40€ vous donne droit à un menu « 3 services » (entrée, plat, dessert).
  - 1 chèque « Vin du Bœuf » de 15€ vous donne droit à une bouteille de vin (rouge ou blanc).
2. Après paiement, vous recevrez vos chèques par email.
3. Vous choisissez le(s) plat(s) et/ou menu(s) que vous souhaitez déguster.
4. **Au plus tard avant le 06/01/2021 - 13h00**, vous appelez le restaurateur pour lui communiquer vos choix de plat(s) et/ou de menu(s) ainsi que le date du retrait (08/01, 09/01 ou 10/01/2021).
5. Le jour choisi, vous vous rendez chez le restaurateur et vous récupérez vos plat(s) et/ou menu(s) contre la remise de vos chèques préalablement imprimés par vos soins.

### **Pour choisir et réserver vos menus ou plats brasserie :**

- Les menus et plats sont consultables sur le site : [www.boeufgras.be](http://www.boeufgras.be)
- Réservez ensuite chez le restaurateur avant le 06/01/2021 – 13h00 aux numéros suivants:
  - Domaine de la Blommerie : 056 33 12 87
  - Gaston Vouzote : 056 48 48 20
  - Le Grill Dufour : 056 34 28 70
  - MoResto : 056 85 50 30
  - La Renaissance : 056 48 51 29
  - Le Phénicien : 056 84 27 19



**Conditions d' utilisation :**

- Les chèques ne sont **ni échangeables, ni remboursables** et ne peuvent être utilisés que dans le cadre de l'action « Bœuf Take Away » pour les plats mentionnés sur le site [www.boeufgras.be](http://www.boeufgras.be) les vendredi 8, samedi 9 et dimanche 10 janvier 2021.
- Les chèques ne donnent droit à aucune valeur monétaire.
- Les plats et repas doivent impérativement avoir été **réservés** et confirmés auprès du restaurateur choisi **au plus tard avant le mercredi 06/01/2021 - 13h00.**