

JACKY EN FÊTE

Commandes par mail via info@barbecue-jacky.be ou Messenger (Facebook).

LE
BARBECUE
DE
Jacky

NOËL : commandes à passer avant le 20/12 (17h) et à récupérer le 23/12 entre 16h et 19h.

NOUVEL AN : commandes à passer avant le 27/12 (17h) et à récupérer le 30/12 entre 16h et 19h.

LE MENU DE FÊTE

39,95€ PAR PERSONNE

STARTERS

Rillettes de canard fumées
Pain de viande fumé
Candy Bacons
Mini-mini burger de Pulled Pork

PLATS

Roti de cerf basse température
Filet pur de bœuf
Ribs de porc fumé
Boudin de Noël fumé

ACCOMPAGNEMENTS

Coleslaw
Gratin Dauphinois
Sauce chaude champignon fumée

DESSERT

Brownie chocolat, cacahuètes, fleur de sel
& touche de caramel



COCKTAIL ? (25cl)

Jacky Signature (Kraken Rum, bergamote, citron vert & ginger ale) 9€

LA CAVE À JACKY (75cl)

Blanc - Domaine Collin Bourisset - Bourgogne Mâcon	24€
Rouge - Domaine Ogier - Vacqueyras	29€
Rouge - Château Lamothe Bouscaut - Pessac Léognan	34€
Rouge - Domaine Ogier - Châteauneuf-Du-Pape	39€



Comme Jacky est prévoyant, tous nos produits sont emballés sous vide et peuvent donc se conserver longtemps. Toutes les informations pour réchauffer vous seront bien évidemment communiquées.

Une allergie ? N'hésitez pas à nous en parler lors de votre commande. Parce que le barbecue nous rassemble.

JACKY EN FÊTE

Commandes par mail via info@barbecue-jacky.be ou Messenger (Facebook).

LE
BARBECUE
DE
Jacky

Uniquement pour

LE NOUVEL AN : commandes à passer avant le 27/12 (17h) et à récupérer le 30/12 entre 16h et 19h.

L'INCONTOURNABLE CHOUCROUTE

19,95€ PAR PERSONNE

Une jambonnette fumée de 250gr

+

une saucisse polonaise

+

une saucisse de Frankfort

+

200gr de poitrine de porc fumée 8h

+

200gr de choucroute

+

200gr purée de pommes de terre

+

La sauce Jacky Miel Moutarde



LE PETIT PLUS

Vin rouge - Domaine Kuehn - Pinot noir - Alsace

21€

**QUE VOS FÊTES SOIENT AUSSI BELLES QUE GOURMANDES,
LA BISE À VOUS ET À TOUTE VOTRE FAMILLE.
JACKY ET SON ÉQUIPE.**

Comme Jacky est prévoyant, tous nos produits sont emballés sous vide et peuvent donc se conserver longtemps.

Toutes les informations pour réchauffer vous seront bien évidemment communiquées.

Une allergie ? N'hésitez pas à nous en parler lors de votre commande. Parce que le barbecue nous rassemble.