JACKY EN FÊTE

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

NOËL : commandes à passer avant le 20/12 (17h) et à récuperer le 23/12 entre 15h et 19h.
NOUVEL AN : commandes à passer avant le 27/12 (17h) et à récuperer le 30/12 entre 15h et 19h.

LE MENU DE FÊTE

39,95€ PAR PERSONNE

STARTERS

Rillettes de canard fumées
Buffalo hot wings
Candy Bacons
Mini toasts de Pulled Pork

PLATS

Roti de cerf basse température
Onglet de bœuf
Ribs de porc fumé
Duo de boudins de Noël (blanc - noir) fumé

ACCOMPAGNEMENTS

Coleslaw
Gratin Dauphinois
Sauce chaude champignon fumée

DESSERT

Brownie au chocolat belge
& touche de pain d'épices

COCKTAIL ? (25cl)

Jacky Signature (Kraken Rum, bergamote, citron vert & ginger ale)	10€

LA CAVE À JACKY (75cl)

Rouge - Charcoal (sélection Jacky) - Bordeaux.	19€
Rouge - Clos du Vigneau - Saint-Nicolas-de-Bourgueil	22€
Rouge - Domaine Bouchard Ainé et Fils - Bourgogne	32€
Rouge - Domaine Ogier - Vacqueyras	34€

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).

Uniquement pour
LE NOUVEL AN : commandes à passer avant le 27/12 (17h) et à récuperer le 30/12 entre 15h 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
+
250gr de choucroute
+
200gr de 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.