

NOUVEAU: À EMPORTER

Nos spécialités, cuisinées par nous, chez vous.

Commandes au 04 361 00 17 ou sur www.barbecue-jacky.be (à emporter).

Enlèvements du mercredi au vendredi de 16h à 19h et le samedi de 11h à 14h.

LE
BARBECUE
DE
Jacky

LE SMOKER KIT

Pour 2 personnes

- 1 rack de ribs de porc belge 550gr
- +
- 300gr de notre Pulled Pork fumé 8h30
- +
- 200gr de poitrine fumée 7h30
- +
- 300gr de frites maison
- +
- La sauce Jacky Barbecue

39€

LE RIBS KIT

Pour 2 personnes

- 2 racks de ribs de porc belge 550gr
- +
- 300gr de frites maison
- +
- La sauce Jacky Miel Moutarde



28€

LE PREMIUM KIT

Pour 2 personnes

- La maxi côte à l'os Hereford, Irlande (1,2kg)
- +
- 300gr de frites maison
- +
- La sauce Jacky Poivre

59€

LE BURGERS KIT

Pour 2 personnes

- 2 viandes pur boeuf belge
- +
- 2 buns d'artisan-boulangier
- +
- 2 belles tranches de fromage de Chimay
- +
- Oignons confits et oignons frits
- +
- 300gr de frites maison
- +
- La sauce Jacky Mayonnaise



24€

LE BIG SMOKER KIT

Pour 4 personnes

- 1 portion de candy bacons
- +
- 300gr d'Original Pulled Pork
- +
- 1 basse côte de boeuf irlandaise 700gr
- +
- 300gr de chili con carne
- +
- 1 rack de ribs de porc belge 550gr
- +
- 600gr de frites maison
- +
- La sauce Jacky Hot Hot

75€

LE PULLED PORK BURGER KIT

Pour 2 personnes

- 2x200gr d'Original Pulled Pork
- +
- 2 buns d'artisan-boulangier
- +
- Rondelles de cornichon et piments ciselés
- +
- Coleslaw maison
- +
- 300gr de frites maison
- +
- La sauce Jacky Barbecue

35€

Tous nos kits sont fournis avec un livret explicatif contenant les conseils de préparation et les petits secrets à Jacky.

Prix en euros TTC. | Comme Jacky est prévoyant, tous nos produits sont emballés sous vide et peuvent donc se conserver facilement. | 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.

NOUVEAU: À EMPORTER

Nos spécialités cuisinées par nous, chez vous.
Commandes au 04 361 00 17 ou sur www.barbecue-jacky.be (à emporter).
Enlèvements du mercredi au vendredi de 16h à 19h et le samedi de 11h à 14h.

LE
BARBECUE
DE
Jacky



EN DIRECT DU SMOKER

La basse côte de boeuf 23
700gr avec os - Fumée 5h - Irlande
Ribs de porc 14
Rack complet - 550gr avec os - Fumé 4h - Belgique
L'original Pulled Pork 14
Le vrai, l'unique - 350gr - épaule de porc fumée 8h30 - sauce Barbecue Homemade
Smoked chili con carne 13
LA recette à Jacky - 300gr - Fumé 1h.
Poitrine de porc 13
350gr - fumée 7h30 - On ne fait pas plus gourmand.

LES VIANDES

Côte de boeuf maturée 23
550gr - Holstein maturée 4 semaines - Irlande.
L'agneau mariné 14
300gr - Gigot mariné ail & fines herbes - Écosse.

NOS SAUCES | LE POT DE 300ML

La Mayonnaise	La Poivre
La Miel Moutarde	La Hot Hot sauce

4

LES ACCOMPAGNEMENTS

Candy bacons (10pc) 5
Chips de lard fermier ardennais - Séchés et caramélisés.
Frites (300gr) 4
Coupée à la mains - Pré-cuisson en graisse de boeuf
Frites de patate douce (300gr) 5
Patate sucrée - Pré-cuisson en graisse de boeuf.
Maïs 4
Cuit au beurre - Prêt à griller.
Salade sweet & sour 5
Ananas, concombres, feta, oignons rouges, piments & sésame.

UN PETIT DESSERT ?

La belle part de Brownie

LA recette à Jacky - Chocolat belge, cacahuètes, fleur de sel et plein d'amour.

5

LA SAUCE BARBECUE

Unique et délicieuse, notre Barbecue maison est enfin disponible à la vente.
En format 250ml

6

LES BOISSONS

LES VINS (BOUTEILLE DE 75CL)

Château Chanteloiseau – Bordeaux - 14
AOC Graves – Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc

Domaine du Galet des Papes, le Petit Galet – Rhône - 21
AOC Côte du Rhône – Grenache, Cinsault & Syrah

Domaine Clos de Caveau – Rhône - 24
AOC Vacqueyras – Grenache & Syrah

Château Lafont Menaut – Bordeaux - 29
AOC Pessac-Léognan – Cabernet Sauvignon, Merlot & Cabernet Franc

LES HOMEMADES

L'ice tea maison (33cl)
ou
La limonade maison (33cl)

3,5

UN COCKTAIL ?

Jacky's signature

Kraken Black Rum (UK) - Ginger Ale
fumé - Citron vert - Bergamote

9



Prix en euros TTC. | Comme Jacky est prévoyant, tous nos produits sont emballés sous vide et peuvent donc se conserver facilement. | 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.