



MENU

Spécial fêtes

2024

LES PLATEAUX *

- Fondue classique** (300g/pers.) **9€/pers.**
Bœuf, volaille, lard ibérique
- Fondue campagnarde** (300g/pers.) **9€/pers.**
Bœuf, dinde, poulet, lard, mini boulettes, chipolatas
- Fondue prestige** (300g/pers.) **14€/pers.**
Bœuf, dinde, porc mangalitza, bœuf salers, bœuf maturé (*min. 4 pers.*)
- Fondue savoyarde** (200g/pers.) **37€/kg**
Beaufort, comté ou abondance, emmental ou gruyère suisse
- Pierrade classique** (300g/pers.) **10€/pers.**
Veau, agneau, bœuf, porc mangalitza, dinde
- Pierrade campagnarde** (300g/pers.) **10€/pers.**
Bœuf, veau, agneau, porc mangalitza, dinde, mini saucisses, mini tranche orloff, mini steaks suisse (*min. 4 pers.*)
- Pierrade forestière** (300g/pers.) **18€/pers.**
Filet de biche, marcassin, chevreuil, bison, filet de faisan, filet de caille (*min. 4 pers.*)
- Pierrade prestige** (300g/pers.) **18€/pers.**
Bœuf, bœuf maturé, bœuf salers, porc mangalitza, canard (*min. 4 pers.*)
- Gourmet (viandes marinées)** (300g/pers.) **11€/pers.**
Bœuf, agneau, porc mangalitza, dinde, canard, mini saucisses, mini burgers (*min. 4 pers.*)
- Charcuterie maison** (250g/pers.) **10€/pers.**
Jambon à l'os, boudins, pâté Philomène, tête pressée, tête de veau, pain de viande, jambon sec, saucisson (*min. 6 pers.*)
- Raclette (200g/p.) + charcuterie** (100g/p.) **14€/pers.**
Jambon sec maison, grison, scudetto, noix fumé, coppa, pancetta coppata, fromage à raclette nature, fumé, ail des ours, truffes (*min. 4 pers.*)
- Raclette (que fromage)** (200g/pers.) **10€/pers.**
Fromage à raclette nature, fumé, ail des ours, truffes (*min. 4 pers.*)
- Raclette + viandes fraîches** (200g/pers.) **14€/pers.**
Assortiment de fromages et de viandes (*min. 4 pers.*)
- Chacuterie (acc. raclette)** (100g/pers.) **6€/pers.**
Jambon sec maison, grison, scudetto, noix fumé, coppa, pancetta coppata (*min. 4 pers.*)
- Fromage (en plat)** (200g/pers.) **13€/pers.**
Pâte dure, croute lavée, croute fleurie, bleu, chèvre, brebis (*min. 4 pers.*)
- Fromage (en dessert)** (plateau pour 4 pers.) **24€**
4 sortes de fromages avec garniture
- Party Pan** (4 à 6 pers.) **13,50€/pers.**
Différentes viandes parfumées et précuites à basse température (veau, porc, volaille, boulettes, ...) avec plusieurs sortes de légumes précuits (champignons, mange-tout, carottes, brocolis, ...)

* Clôture des commandes lundi 23/12 (Noël) ou lundi 30/12 (Nouvel An)
Les prix peuvent varier en fonction des charcuteries, fromages et viandes choisies.

LE POISSON *Nouveauté*

- Saumon fumé** **50,00€/Kg**
- Saumon Bellevue** **16,00€/pers**
- Croquettes de crevettes** **5,00€/pièce**
- ☆ **Cœur de saumon gravlax (120 g)** **7,90€/pers**
- ☆ **Cœur de saumon truffes (100 g)** **8,50€/pers**
- Truite saumonée fumée** **9,00€/100g**
- ☆ **Scampis (300 g)** **15€**
Petits légumes (tomates) et piment d'Espelette
- ☆ **Rillettes de saumon fumé maison (100 g) ...** **4,20€/pièce**

LES PLATS TRAITEUR * (+/- 350g/pers.)

- Filet de canard « canadien »** **14€/pers.**
Sauce : sirop d'érable, sauce soja, échalotte rotie.
- Magret de canard « normande »** **14€/pers.**
Sauce : petit jus de légumes, jonagold caramélisée, flambé au calvados
- Magret de canard « 3 poivres »** **14€/pers.**
Sauce : poivre rose, vert et noir, crème, flambé
- Magret aux giroles flambé au Courvoisier** **14€/pers.**
Sauce : jus de canard, giroles poêlées, flambées cognac, crème
- Cuisse de poulet « cou-nu » farcie** **14€/pers.**
Farcie : viande de porc, aubergine, raisins blancs
Sauce : champignons des bois
- Suprême de poulet « cou-nu » farci** **17€/pers.**
Farcie : viande de porc, aubergines, raisins blanc
Sauce : abricot rôti, sirop de miel épice
- Suprême de faisan rôti crème de foie gras** **21€/pers.**
Sauce : jus de volaille, crème, foie gras
- T-bone Iberico** **19€/pers.**
Sauce : truffe, maison
- Médillons de marcassin grand veneur** **21€/pers.**
Sauce : vin rouge, fond de gibier, sucre, crème
- Filet de biche « façon venaison »** **23€/pers.**
Sauce : fond de gibier, jus de légumes, gelée de groseilles
- Tartiflette maison** **19,25€/kg**
- Cassoulet maison** **22,45€/kg**

* À commander avant le jeudi 19/12 (Noël) ou le jeudi 26/12 (Nouvel an)

LE GIBIER BELGE *

Poule faisane	16,70€/pièce
Suprême de faisan	35,90€/kg
Civet de marcassin	18,99€/kg
Rôti de gigue de marcassin	29,90€/kg
Filet de marcassin	30,75€/kg
Côte de marcassin	26,90€/kg
Civet de chevreuil	29,50€/kg
Rôti de gigue de chevreuil	34,90€/kg
Filet de chevreuil	67,50€/kg
Civet de biche	19,90€/kg
Rôti de gigue de biche	28,80€/kg
Filet de biche	47,80€/kg

*À commander avant le jeudi 19/12 (Noël) ou le jeudi 26/12 (Nouvel an)

LES ACCOMPAGNEMENTS

Croquettes fraîches	5,00€/10pc.
Pommes aux aïelles	4,00€/pièce
Gratin dauphinois (250 g)	11,00€/kg
Gratin truffes (250 g)	15,99€/kg
Papillote de légumes	6€/pièce
Poêlé de potimarrons au thym, champignons des bois sautés aux échalotes, chicon braisé	
Trio de pommes de terre	13,99€/kg
Vitellotte, patate douce, charlotte, girolles, le tout poêlé au beurre	
Sauces au choix	3,50€/100g
Grand veneur festive, thym/balsamique ou orange/menthe	
Sauces au choix	4,00€/100g
Cèpes, truffe ou poivrade	

MERCI DE PASSER VOS COMMANDES
à partir du **9 décembre** au plus tôt.

Commandez avant le jeudi **19/12** (Noël) ou jeudi **26/12**
(Nouvel An) pour les volailles, les farcis et le traiteur.

Clôture de commandes pour les plateaux le lundi
23/12 (Noël) ou le lundi **30/12** (Nouvel An).

LES ENTRÉES

Assiette apéro (100g/pers.)	7€/pers.
Fleur de tête de moine, pecorino, comté, pancetta coppata, jambon à la truffe, Romana piquant, mortadelle, olives (min. 4 pers.)	
Plateau apéro Mangalitza	7€/pers.
Bacon, jambon cuit aux herbes, collier phylomène, jambon sec, jambon fumé, olives. (min. 4 pers.)	
Croquette au fromage	3€/pièce
Boudins festifs	
Plus de 10 sortes différentes de boudins pour le réveillon de Noël	
Foie gras de canard maison	12,50€/100g
Escargots de Warnant	10,99€/12pc.
Poivre rouge, ail des ours ou bourgogne	

LES PRODUITS FARCIS *

Dinde, cailles, canette, pintade, poulet « cou-nu » chapon, rôti de dinde, paupiettes de dinde

Choix des farces maison

- Farce sucré/salé
- Marrons, raisins, noix, pistaches, filet de porc, grand marnier, ...
- Farce champêtre
- Morilles, cèpes, filet de porc, noisettes, armagnac, ...
- Farce prestige
- Foie gras, filet de porc, figues, ...

*À commander avant le jeudi 19/12 (Noël) ou le jeudi 26/12 (Nouvel an)

LES VOLAILLES *

Dinde fraîche (3-10KG)
Cuisses de dinde
Chapon fermier landais (2,5-3KG)
Pintadeau (1,2KG)
Coquelets (400-500G)
Magret de canard
Canette (1,5KG)
Cuisses de canard confite maison
Cailles jumbo (200G)
Lobe de foie gras canard cru (600G)

*À commander avant le jeudi 19/12 (Noël) ou le jeudi 26/12 (Nouvel an)

HORAIRES

Semaine de Noël

Le lundi 16 décembre	FERMÉ
Le mardi 17 décembre	8h30 à 18h30
Le mercredi 18 décembre	8h30 à 18h30
Le jeudi 19 décembre	8h30 à 18h30*
Le vendredi 20 décembre	8h30 à 18h30
Le samedi 21 décembre	8h30 à 18h30
Le dimanche 22 décembre	FERMÉ
Le lundi 23 décembre	8h30 à 18h30*
Le mardi 24 décembre	8h30 à 15h00
Le mercredi 25 décembre	FERMÉ

Semaine de Nouvel An

Le jeudi 26 décembre	8h30 à 18h30*
Le vendredi 27 décembre	8h30 à 18h30
Le samedi 28 décembre	8h30 à 18h30
Le dimanche 29 décembre	FERMÉ
Le lundi 30 décembre	8h30 à 18h30*
Le mardi 31 décembre	8h30 à 15h00
Le mercredi 1 janvier 2025	FERMÉ
Le jeudi 2 janvier 2025	FERMÉ
Le vendredi 3 janvier 2025	8h30 à 18h30
Le samedi 4 janvier 2025	8h30 à 18h30
Le dimanche 5 janvier 2025	FERMÉ

*Derniers jours pour passer les commandes :

Le jeudi 19/12 (Noël) ou le jeudi 26/12 (Nouvel an) pour les volailles, les farcis et le traiteur.

Le lundi 23/12 (Noël) ou le lundi 30/12 (Nouvel An) pour les plateaux.

**TOUTE L'ÉQUIPE VOUS SOUHAITE
DE JOYEUSES FÊTES !**



Place du Malpas 15, 5020 Malonne
Rue Raymond Noël 4, 5170 Bois-de-Villers

Réalisé par Créatonit