



*Nicolas Debry vous suggère*



# Menu Noël & Nouvel an 2023-2024 à emporter

☎ 081 30 70 85

## Les Zakouskis

6,00 € /personne

- ▲ Mini Bouchée, fromage de la ferme (Grosse Haie, Arsimont)
- ▲ Mini Avisance de l'Artisan
- ▲ Gratin de Saumon
- ▲ Scampi crème, tomate épicée

L'assortiment  
de 4 pièces

*...sans oublier le plus de vos apéritifs...*

**nos** ▲ Saucissons, ▲ Charcuteries,

▲ Salades, ▲ Boudins, ▲ Pâtés "Maison" ... au comptoir, **un régal**

## Potages au litre

5,00 € /litre

- ▲ Potage potiron/carottes fromage aux fines herbes
- ▲ Crème de courgette au mascarpone



## Entrées Chaudes

- ▲ Scampis poêlés (6pc), échalotes, crème à l'ail 8,00 € p/p
- ▲ Pavé de Saumon, sauce crème au pesto vert et pignons de pin 8,00 € p/p

## Croquettes artisanales Maison

± 80 gr. (Au lait et œufs de Ferme)

- ▲ Fromage (parmesan/emmental) 3,00 € /pc
- ▲ Italienne (fromage tomate de la ferme/jambon sec)
- ▲ Volaille (poulet d'Ardenne)
- ▲ Tête de porc (porc Duroc d'Olivres)

*L'adresse des Gourmets*

Zoning de Saussin

Route de Saussin 53/1-2

5190 **SPY**



## Plats avec accompagnements

---

- |   |             |
|---|-------------|
| ▲ Civet de Biche sauce grand Veneur, légumes d'hiver          | 14,00 € p/p |
| ▲ Cuisse de canard confite, jus réduit, champignons de saison | 14,00 € p/p |
| ▲ Suprême de pintade, crème de volaille, légumes confits      | 14,00 € p/p |

### Accompagnements au choix :

(Pommes de terre de la Ferme d'Enée à Gembloux)

- |  |                            |
|--|----------------------------|
| ▲ Gratin Dauphinois                          | ▲ Purée au beurre de ferme |
| ▲ Poêlée de "Valéry" à l'ail et persil frais |                            |



**Pour vos commandes !**

**PRÉFÉRENCE PAR MAIL à :**  
**commande@laboucheriedelartisan.be**

### Pour le coin traiteur Noël :

Commandez au plus tard pour le **dimanche 17/12/2023**

**Fermé le JOUR de NOËL !** A emporter le samedi 23/12/2023 de 9h00 à **18h00**  
**OU** le dimanche 24/12/2023 de 9h00 à **14h00**

### Pour le coin traiteur Nouvel An :

Commandez au plus tard pour le **dimanche 24/12/2023**

A emporter le samedi 30/12/2023 de 9h00 à **18h00**

**OU** le dimanche 31/12/2023 de 9h00 à **14h00**



## Plats traiteur classiques

- |   |             |
|---|-------------|
| ▲ Boulette sauce tomate ou Liégeoise          | 12,90 € /kg |
| ▲ Blanquette de veau à l'ancienne             | 21,90 € /kg |
| ▲ Carbonnade de bœuf à la Bertinchamps triple | 15,90 € /kg |
| ▲ Vol-au-Vent traditionnel                    | 14,50 € /kg |
| ▲ Vol-au-Vent forestier                       | 15,90 € /kg |

### Aussi disponible hors menu :

- |  |             |
|--|-------------|
| ▲ Gratin Dauphinois (ravier de 500 gr. ou 1 kg)  | 12,50 € /kg |
| ▲ Purée au beurre de ferme (poche sous vide par 500 gr.)<br>avec les pommes de terre de la ferme d'Enée à Gembloux | 8,90 € /kg  |

## Nos sauces "Maison"

▲ Poivre crème	13,90 € /kg
▲ Champignons crème	13,90 € /kg
▲ Fine champagne (crème, échalotte et champagne)	18,90 € /kg
▲ Grand Veneur	15,90 € /kg

## LE COIN BOUCHERIE



### Le Gibier *du pays* Prix / Kg

Filet de biche	46,50 €
Côte de biche	40,50 €
Roti gigue biche	38,50 €
Filet de marcassin	32,50 €
Civet de biche	20,50 €

Et autre... sur demande...



### Le Bœuf et veau Prix / Kg

Viande pierrade et fondue bœuf	21,90 €
Rosbeef	23,90 €
Viande pierrade et fondue veau	28,50 €
Roti veau carré	28,50 €
Médailillon de veau au carré	28,50 €

Possibilité d'emballage sous vide  
pour vos plateaux.



### Le Porc Prix / Kg

Viande pierrade et fondue	13,80 €
Filet pur	17,50 €



### La Volaille Prix / Kg

Filet de poulet fermier	19,50 €
Viande pierrade et fondue poulet	14,90 €
Filet de dinde frais	16,90 €
Filet de dinde <i>farci*</i> frais (minim. 1Kg)	17,90 €
Filet de dinde <i>farci*</i> précuit (minim. 1Kg)	18,90 €
Pintadeau fermier entier	14,50 €
Poularde fermière (±2Kg)	18,50 €
Poularde <i>farci*</i> (minim. 2Kg)	20,50 €
Caille avec os	5,50 €/pc
Caille désossée	6,50 €/pc
Caille désossée <i>farci*</i> (±220 g./p)	8,50 €/pc
Chapon fermier (3 Kg)	17,50 €
Dinde entière (minim. 2,5Kg)	8,50 €
Dinde désossée <i>farci*</i> (minim. 3Kg)	14,50 €
Coquelet entier (± 500 g./p)	7,50 €/pc
Magret de canard	30,50 €
Cuisse de canard confite 12 hrs	18,50 €

\***FARCE** : champignons cognac • marrons  
• pistache pineau • nature • porto raisin

**Les commandes sont à faire minimum 3 jours avant l'enlèvement !**

**Merci de votre compréhension.**

**Les prix pourraient être revu en fonction de l'évolution de marché  
(Vous serez prévenu à la commande de tous changement de prix). Merci.**

## Fromage à raclette Sélection de Savoie par ton Artisan...

▲ Nature	18,90 €/kg
▲ Ail des ours	25,90 €/kg
▲ Poivre	25,90 €/kg
▲ Vin blanc	25,90 €/kg

Avec votre raclette  
n'oubliez pas  
nos charcuteries "Maison"  
...et c'est la fête!



Pour vos apéritifs :

saucissons, boudins, charcuteries, salades, rillettes, pâtés, salaisons...

## Joyeuses Fêtes gourmandes !

Vos COMMANDES de **PRÉFÉRENCE PAR MAIL** à : [commande@laboucheriedelartisan.be](mailto:commande@laboucheriedelartisan.be)

## Sans oublier ! La traditionnelle Choucroute pour bien commencer l'année.

Choucroute de Sauvenière (Gembloux) préparée par votre Artisan

Poche sous-vide de 500 gr. ou 1Kg 6,00 €/Kg

### Charcuterie de l'Artisan (au choix)

	Prix / Kg
▲ Lard braisé Poche de 2 ou 3 tranches	15,50 €
▲ Saucisse 'Polonaise' +/- 125g/pc	14,50 €
▲ Saucisson chasseur +/- 80g ½ tranche	16,50 €
▲ Kassler fumé +/- 130g tranche	18,50 €
▲ Saucisse francfort +/- 65g/pc	18,50 €
▲ Le jambonneau cuit sous vide (12h de cuisson basse température) +/- 800g à 1kg / pc	10,90 €

Et pour accompagner le tout : La Purée au beurre de ferme

Pommes de terre ferme d'Enée Gembloux / Beurre Potier Saint-Martin

Œufs ferme Censier Doische

± 500 gr. la poche sous vide = 8,90 €



Communiquez-nous votre adresse mail pour rester informé de nos promotions et nos produits de saison !

Mercredi > Samedi :  
9h00 > 18h00  
Dimanche : 9h00 > 12h30  
Fermé le Lundi et Mardi

[www.laboucheriedelartisan.be](http://www.laboucheriedelartisan.be)

[info@laboucheriedelartisan.be](mailto:info@laboucheriedelartisan.be)

Zoning de Saussin

Route de Saussin 53/1-2

☎ 081 30 70 85

5190 SPY