

MENU



Zakouskis - 6,00€ l'assortiment de 4 pièces

- 1 mini bouchée fromage de la Ferme d'Arsimont
- 1 mini avarice de l'Artisan
- 1 mini confit d'agneau aux saveurs orientales
- 1 mini croquette de l'Artisan

Potages au litre - 6,50€ / litre

- . Crème de panais aux noisettes du Piémont grillées
- . Velouté de butternut au fromage à l'ail

Entrées chaudes - 11,00€ / pièce

- . Cannellonis de blonde de Galice, crème au curry rouge, pickles d'oignons rouges
- . Filet de bar sauvage, poireaux et carottes en duo gourmand, réduction de vin blanc

Plats - 13,00€ / pièce

- . Médaillon de cuisse de dinde farcie aux pistaches, crème de pleurotes
- . Souris d'agneau confite, fenouil au beurre et légumes de saison
- . Rôti de biche du pays sauce Grand Veneur, poire au vin, fagot de haricots (+ 2€ / pièce)

Les accompagnements

Nos incontournables gratins et purées maison, disponibles en portion de 500 g pour 2 à 3 convives :

Gratin dauphinois classique	13,50€ / kg
Gratin dauphinois forestier	13,50€ / kg
Gratin dauphinois aux échalotes	13,50€ / kg
Gratin dauphinois tartufata (tartufata et huile de truffe d'Italie)	13,50€ / kg
Purée au beurre (de la Ferme de Saint-Martin)	10,35€ / kg
Purée tartufata (tartufata et huile de truffe d'Italie)	10,35€ / kg
Purée de pommes de terre et butternut au cumin	10,35€ / kg
Poêlée de Valéry à l'ail et persil frais	9,35€ / kg

La boucherie sera ouverte aux horaires habituels pendant la période des fêtes.
Nous ne serons fermés que les
mercredi 24/12 à partir de 14 h, jeudi 25/12, ainsi que
mercredi 31/12 à partir de 14 h et jeudi 01/01/2026.



Détails pratiques concernant toutes vos commandes de fêtes :

Les commandes peuvent être passées :

- de préférence par mail : info@espace-traiteur.be
(avec réception d'une confirmation)
- par téléphone : 081 30 70 85 - option 1
- sur place, au comptoir, suivant les horaires habituels d'ouverture

Pour les menus de Noël :

commande au plus tard le vendredi 19/12

Vos commandes seront à emporter UNIQUEMENT

- le mardi 23/12 de 9 h à 18 h
- le mercredi 24/12 de 9 h à 14 h

Pour les menus de Nouvel An :

commande au plus tard le vendredi 26/12

Vos commandes seront à emporter UNIQUEMENT

- le mardi 30/12 de 9 h à 18 h
- le mercredi 31/12 de 9 h à 14 h

Pour toute autre commande : **minimum 3 jours à l'avance**

Les prix pourraient être revus en fonction de l'évolution du marché. Vous serez prévenus au moment de la commande.



LA BOUCHERIE DE L'ARTISAN

MENU DE FÊTES 2025



MERCI POUR VOTRE CONFIANCE TOUT AU LONG DE
L'ANNEE !

TOUTE L'EQUIPE DE LA BOUCHERIE DE L'ARTISAN
VOUS SOUHAITE DE BELLES FÊTES GOURMANDES !



081 30 70 85

Route de Saussin 53/1 5190 Spy

www.espace-traiteur.be

info@espace-traiteur.be

COIN BOUCHERIE SPECIAL FETES

L'Aubrac d'Arsimont :

Steak 1 ^{er} choix	28,90€ / kg
Rosbeef	29,40€ / kg
Fondue, pierrade	28,90€ / kg
Côte à l'os	35,40€ / kg
Entrecôte, contre-filet	38,50€ / kg

La Jersey danoise

maturée 4 semaines

Steak 1 ^{er} choix	36,50€ / kg
Rosbeef	36,50€ / kg
Fondue, pierrade	36,50€ / kg
Côte à l'os	54,50€ / kg
Entrecôte, contre-filet	54,50€ / kg

La volaille :

Filet de dinde frais	17,75€ / kg
Filet de dinde farci* frais	18,90€ / kg (min. 1 kg)
Filet de dinde farci* précuit sous vide	19,90€ / kg (min. 1 kg)
Pintadeau fermier entier	15,90€ / kg
Poularde fermière (2 kg)	19,50€ / kg
Poularde farcie*	20,50€ / kg (min. 2 kg)
Caille avec os	5,50€ / pièce
Caille désossée	6,50€ / pièce
Caille désossée farcie* (+/- 220 g/pce)	8,50€ / pièce
Chapon fermier (3 kg)	18,50€ / kg
Chapon fermier farci* (3 kg)	21,50€ / kg
Dinde entière	8,50€ / kg (min. 2,5 kg)
Dinde désossée farcie*	14,50€ / kg (min. 3 kg)
Magret de canard	29,90€ / kg
Cuisse de canard confite 12 h	18,50€ / kg

*farces : . nature

. marrons

. porto-raisin

. pistache-Pineau

. champignons-Cognac



Gibier du pays :

Filet de biche	64,50€ / kg
Côte de biche	40,50€ / kg
Rôti de gigot de biche	38,50€ / kg
Civet de biche	20,50€ / kg
Filet de marcassin	42,50€ / kg
Autres sur demande...	

COIN TRAITEUR

Nos croquettes artisanales

Croquettes maison de ± 80 g / pièce, au lait et aux œufs de la Ferme d'Arsimont et de la Ferme de Saint-Martin

. Fromage (Emmental)	32,50€ / kg
. Fromage et bière Houppe (Emmental et Houppe)	35,50€ / kg
. Fromage de chèvre (Chèvrerie de Bothey)	35,50€ / kg
. Fromage Val-Dieu (Val-Dieu Caractère)	35,50€ / kg
. Liégeoise (Emmental et sirop de Liège de la siroperie Charlier)	35,50€ / kg
. Italienne (Fromage tomate de la Ferme d'Arsimont et pancetta)	35,50€ / kg
. Volaille-emmental (Poulet fermier et emmental)	35,50€ / kg
. Volaille et tartufata (Poulet fermier, emmental, tartufata et huile de truffe d'Italie)	35,50€ / kg
. Pulled pork (Porc Duroc d'Olivier)	35,50€ / kg
. Crevette grise de la mer du Nord	44,50€ / kg

Plats traiteurs classiques

Boulettes sauce tomate	13,90€ / kg
Boulettes sauce liégeoise	13,90€ / kg
Blanquette de veau à l'ancienne	25,00€ / kg
Carbonnade de bœuf à l'ancienne (à la Bertinchamps triple)	17,75€ / kg
Vol-au-vent traditionnel	15,90€ / kg
Vol-au-vent forestier	17,35€ / kg

Sauces maison

Poivre crème	16,90€ / kg
Champignons crème	17,90€ / kg
Fine champagne (crème, échalotes et champagne)	18,90€ / kg
Grand Veneur (réduction de vin rouge)	15,90€ / kg

Et comme toujours, votre assortiment habituel est au comptoir



L'INCONTOURNABLE RACLETTE

Fromages à raclette sélectionnés par votre Artisan

. Nature	22,20€ / kg
. Ail des ours	29,70€ / kg
. Poivre	29,70€ / kg
. Vin blanc	29,70€ / kg
. Morbier AOP	29,70€ / kg
. Fumé	29,70€ / kg
. Truffe d'été	35,40€ / kg

Pour accompagner vos fromages, nos nombreuses charcuteries faites maison : salaisons, pâtés, rillettes, boudins de fêtes, etc.

La liste est trop importante pour tenir sur ce feuillet 😊



POUR BIEN COMMENCER 2026

Notre traditionnelle choucroute

Choucroute de Sauvenière (en poche de 500 g ou 1 kg)	6,30€ / kg
Lard braisé (poche de 2 ou 3 tranches)	17,30€ / kg
Saucisse polonaise (± 125 g / pièce)	16,25€ / kg
Saucisson chasseur (± 80 g / ½ tranche)	19,05€ / kg
Kasseler fumé (± 130 g / tranche)	20,45€ / kg
Saucisse de Francfort (± 65 g / pièce)	19,45€ / kg
Jambonnette cuite sous vide (± 600 g / pièce - 12 h cuisson basse température)	15,45€ / kg
Purée au beurre (portion de ± 500 g - pommes de terre de la Ferme d'Enée, beurre de la Ferme de Saint-Martin, œufs de la Ferme de Doische)	10,35€ / kg