

# MENU



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

- 1 mini bouchée fromage de la Ferme d'Arsimont
- 1 mini avisance 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

- . Médailon 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](mailto: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.



## **MENU DE FÊTES 2025**

**MERCI POUR VOTRE CONFIANCE TOUT AU LONG DE L'ANNÉE !**

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



081 30 70 85

Route de Saussin 53/15190 Spy

[www.espace-traiteur.be](http://www.espace-traiteur.be)

[info@espace-traiteur.be](mailto:info@espace-traiteur.be)

# COIN BOUCHERIE SPECIAL FETES

## L'Aubrac d'Arsimont :

Steak 1 <sup>er</sup> 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 <sup>er</sup> 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. 1kg)
Filet de dinde farci* précuit sous vide	19,90€ / kg (min. 1kg)
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 gigue 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 Houppé (Emmental et Houppé)	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'Olives)	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 : saisons, 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 Sauvinière (en poche de 500 g ou 1kg)	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