

* Volaille 1^{er} choix

| | |
|---|------------------------------------|
| Dinde fermière prête à cuire : | prix du jour |
| Filet de dinde | 13,40 €/kg |
| Rôti de dinde | 13,80 €/kg |
| Pintadeau fermier | 11,60 €/kg |
| Suprême de pintadeau | 24,00 €/kg |
| Filet de magret de canard | 24,95 €/kg |
| Canard de barbarie | 11,20 €/kg |
| Poularde | 15,50 €/kg |
| Chapon landais 1 ^{ère} qualité * | 17,50 €/kg * pour Noël seulement ! |
| Caille | 3,05 €/pièce |
| Coquelet | 6,00 €/pièce |
| Cuisse de dinde | 6,50 €/kg |

* Gibiers sauvages du pays

| | |
|----------------------------|-----------------------|
| Rôti de gigue de biche | 33,80 €/kg |
| Filet de biche | 68,00 €/kg |
| Rôti de gigue de marcassin | 27,50 €/kg |
| Filet de marcassin | 40,00 €/kg |
| Râble de lièvre (600gr) | 32,00 €/kg |
| Cuisse de lièvre | 18,00 €/kg |
| Poule et coq faisans | 16,50 - 18,50 €/pièce |

* Nos produits farcis

| | |
|---|--------------|
| Dinde farcie : ± 3kg500 | 20,35 €/kg |
| (farce : porc, veau, dés de volaille, truffes véritables, champignons et un trait d'alcool) | |
| Pintadeau farci : ± 1kg500 | 21,20 €/kg |
| Poularde farcie : ± 2kg800 | 21,20 €/kg |
| Caille farcie foie gras | 9,00 €/pièce |
| Rôti de filet de dinde farci | 19,20 €/kg |
| Magret de canard farci au foie gras et maigre de veau : ± 450gr | 31,00 €/kg |
| Chapon farci : ± 4kg | 31,00 €/kg |

* Nos terrines

| | |
|----------------------------------|-------------------------|
| Terrine de chevreuil | Terrine de canard |
| Terrine de lièvre | Terrine de faisán |
| Pâté en croûte à l'armagnac | Suprême de dinde farcie |
| Foie gras d'oie (100%) artisanal | |

* Nos confits

| | |
|----------------------|---------------------------------|
| Confitures d'oignons | Compotes |
| • à l'orange | * d'airelles, |
| • nature | * de pommes, poires et cannelle |
| • ardennaise | |

* Nos mousses à toaster

| |
|-------------------------------|
| Mousse de canard au Sauternes |
| Mousse de cailles |
| Pâté de canard aux girolles |

* Nos menus de fêtes *

* Zakouskis

| | |
|----------------------|--------------|
| Mélange de zakouskis | 0,80 €/pièce |
| Pruneaux au lard | 20,00 €/kg |
| Mini-avisances | 1,00 €/pièce |
| Verrines | 2,20 €/pièce |

* Entrées chaudes

| | |
|---|---|
| Coquilles Saint Jacques | 9,00 €/pièce |
| Cassolettes de scampis, au curry, niçoise ou diabolique | 9,00 €/pièce |
| Bouchées de ris de veau aux champignons | 10,50 €/pièce |
| Bouchées de vol au vent | 4,00 €/pièce |
| Fondus au parmesan | 1,95 €/pièce |
| Croquettes de volaille | 2,20 €/pièce |
| Croquettes de crevettes | 2,70 €/pièce |
| Filets de sole aux petits légumes | 10,50 €/pièce |
| Homard belle vue | 19,00 € le 1/2 homard (400gr) |
| | Cassolette vidange (caution : 1,50 €/pièce) |

* Potages

| | |
|--------------------|---------------|
| Bisque de homard | 10,00 €/litre |
| Velouté d'asperges | 8,00 €/litre |
| Crème de tomates | 8,00 €/litre |

* Plats

| | |
|---|---------------|
| Magret de canard sauce framboise | 14,00 €/pers. |
| Filet de biche sauce grand veneur | 22,00 €/pers. |
| Civet cuisiné de biche | 24,90 €/kg |
| Rôti de dinde sauce du chef | 12,50 €/pers. |
| Rôti de dinde farcie sauce fine champagne | 12,50 €/pers. |

* Accompagnements

| | |
|------------------------------------|--------|
| pomme Macaire (1 p./pers.) | 2,70 € |
| gratin dauphinois (200 gr/pers.) | 3,00 € |
| potatoes croquettes (5 p./pers.) | 1,50 € |
| potatoes aux airelles (1 p./pers.) | 1,60 € |

* Sauces à réchauffer :

| | |
|--|---------------|
| sauce aux raisins blancs | 12,50 €/litre |
| sauce fine champagne | 12,50 €/litre |
| sauce aux champignons des bois | 12,50 €/litre |
| sauce grand veneur | 12,50 €/litre |
| <i>(Il faut compter ± 1 litre pour 6 personnes.)</i> | |

* Nos plateaux

Le gourmet party 8,00 €/pers.

(viandes de bœuf, porc, veau, volaille, côte d'agneau, mini-steak haché, mini-chipolata et merguez, mini-cordon bleu)

9 variétés pour 280 gr

La pierrade 8,00 €/pers.

(viandes de bœuf, porc, veau, volaille, médaillon d'agneau, escalope de veau panée, mini-chipolata et merguez)

8 variétés pour 280 gr

La raclette et les salaisons 8,20 €/pers.

(* 2 sortes de fromages : raclette française au lait cru et raclette aux épices

* lard fumé, filet de Saxe, Grisons, jambon d'Ardenne) 200gr fromage et 100 gr salaisons = 300 gr

Le plateau fondue complet 6,80 €/pers.

(assortiment de viandes de bœuf, veau, volaille, mini-boulettes aromatisées) 280 gr

Le plateau fondue simple 6,30 €/pers.

(assortiment de viandes de bœuf 2/3, de dinde 1/3) 280 gr

Le plateau fondue extra 21,50 €/kg

(génisse cul de poulain 1^{er} choix (goûteux et tendre))

Si possible évitez les changements dans les plateaux. Merci !

Le Saumon « Belle-vue »

* en entrée : 9,00 €/pers.

* en plat : 13,00 €/pers

(accompagné d'œufs mimosa, mini-tomate crevettes, mini-abricot au thon, sur lit de salade, sauce cocktail)

Le plateau de charcuterie 5,30 €/pers.

(jambon, pâté, dinde farcie, montagne, bacon, jambon d'Ardenne, jambon de pays)

Le plateau du fromager décoré

* en plat : 8,50 €/pers. (240 gr/pers.)

* en dessert : 5,50 €/pers. (120 gr/pers.)

