



COUTURIER DES SAVEURS

ARTISAN FABRICANT



QUALITY
& Tradition

**vous souhaite
de
Joyeuses Fêtes
2021**

QUALITY & Tradition

Avenue des Pâquerettes 55 - 1410 Waterloo
T 02 357 07 70 - F 02 357 07 79
quality.tradition@skynet.be
Facebook: quality and tradition

LA CRECHE AUX GOURMANDISES

Heures d'ouvertures de 9:30 à 15:00

Sauf :

les 18, 19, 21, 22, 23 décembre 2021 de 9:30 à 17:00

les 28, 29 & 30 décembre 2021 de 9:30 à 16:00

les 24 & 31 décembre 2021 de 9:30 à 16:00

Fermé les 11, 12, 25, 26 décembre 2021
et 1 au 3 janvier 2022 inclus

Paiement en espèces ou par application téléphone
pas de paiement par carte bancaire/crédit.
Marchandises sous réserve de stock.

Prix sous réserve de modification. TVA incluse.



Tous nos produits de fabrication maison sont de première qualité et de saison.
Si l'un de ceux-ci venait à manquer, n'oubliez pas que nous dépendons des arrivages.
Veuillez nous aviser de toutes restrictions alimentaires et/ou allergies.



Spécial Fêtes 2021

SAUMON FUME ET HOMARDS

SAUMON *tranché main*

Saumon Fumé - planche entière (garnitures uniquement les 23, 24, 30 et 31/12)	kilo	57.65
Saumon Fumé - planche (sans garnitures)	200 gr	12.25
Saumon Mariné à l'Aneth - planche	200 gr	15.80



HOMARDS

± 550 gr : 48 €/pièce (*)

**Garnitures comprises
sur commande 48 heures à l'avance**

Belle-Vue

Cocktail & Mayonnaise

Oeuf dur, Salade et Tomate

ou

Petits Légumes

A réchauffer: Julienne de Légumes

Sauce Vin Blanc et Pâtes Fraîches

SAUMON FRAIS

14 €/portion

Cuit en Belle-Vue

Salade Mesclun, Cocombre, Tomate, Sauce Vincent



(*) prix selon cours du jour

QUENELLES . RAVIOLIS . CROQUETTES

Quenelles de Brochets	4 pc	11.60
Ravioles de Cerf & Foie Gras	15 pc	28.35
Ravioles de Faisan aux Champignons	15 pc	27.30
Croquettes de Faisan aux Chicons	10 pc	27.20
Croquettes de Chevreuil aux Airelles	10 pc	27.20



SPÉCIAL FÊTES MENU



3 SERVICES : 50.00 € pp

Saumon Fumé

Oignons, Persil, Citron

ou

Foie Gras de Canard

Gelée au Porto & Confiture framboisée



½ Homard Belle Vue

Salade, Tomate, Oeuf dur, Mayonnaise, Cocktail



Paupiette de Bar et Saumon aux Courgettes

Sauce Champagne, Pâtes fraîches et Tombé d'Epinars

ou

Suprême de Pintade aux Witloofs

Mousseline Parmentier aux Carottes et Sauté de Légumes,
Jus de Veau au Porto



CHOUCROUTE MAISON

PRIX AU KILO

<u>Choucroute Vin Blanc & nos viandes pour accompagner</u>	6.95
Bockwurst (graines de moutarde)	16.10
Debrezen	16.10
Frankfurt	16.10
Jambonneau avec Os (800 g r/ 1 pc)	8.80
Lard Fumé & braisé	13.80
Longue de Porc Fumée	16.10
Knackwurst Fumée	16.10
Metswurst (saucisse de veau)	16.10
Marteaux A.O.C. (220 gr / 1 pc)	25.15
Regenwurst (graines de cumin)	16.10
Saucisse Polonaise	18.55
Saucisson de Paris	16.10
Saucisse de Toulouse	16.10
Choucroute Pur Porc portionnée (300gr de choux + viande)	
• 4 viandes (320 gr) : lard fumé braisé, Frankfurt, Polonaise, Bockwurst	14.75
• 5 viandes (320 gr) : lard fumé braisé, Frankfurt, Polonaise, Bockwurst, Spiering braisé	16.95
Choucroute du Sud-Ouest: ½ Cuisse de canard confite, Saucisse de canard parfumé à la truffe, Chipolata de canard, Magret fumé et braisé	17.95

TERRINES DE GIBIER

Chevreuril Périgourdine (Médaille de Foie Gras)	44.75
Colvert aux Agrumes	34.75
Faisan aux Mangues	33.55
Faisan Forestière	34.30
Lièvre aux Amandes	33.55
Marcassin Pommes Caramélisées & Calvados	29.55
Rillettes de Chevreuril	33.00

BOUDINS

Colvert aux Abricots	31.85
Faisan Brabançonne	30.75
Lièvre aux Griottes	27.80
Marcassin aux Poires	31.75

VOLAILLES FARCIES FORESTIERES



LES VOLAILLES FARCIES CUITES & DESOSSEES

Chair de Veau et de Volaille avec un mélange de
champignons sauvages

A réchauffer à 140° couverte d'un aluminium
pendant 1 h 30 en arrosant régulièrement
pour conserver son moelleux

Coquelet ± 1 kg

3-4 couverts : 34,40 €/kg

ou

Coucou de Malines ±1,8 kg

7-8 couverts : 32,00 €/kg

Sauce comprise dans le prix au choix:

- Porto
- Archiduc (crème de champignons)
- Jus de cuisson & Romarin
- Morilles - supplément: 2.00 €/pp
- Périgourdine (Foie Gras et Truffes) - supplément: 2.00 €/pp



COMPTOIR DES FÊTES



LES PLATS DE FÊTES AU CHOIX : 17.00 € pp

Civet de Chevreuil Grand Veneur

Lardons, Champignons, Oignons Grelots, Pommes Fruits Caramélisées

Mousse de Céleri-rave et Pommes de Terre Vanillées

ou

Suprême de Pintade aux Witloofs

Mousseline Parmentier aux Carottes et Sauté de Légumes

Jus de Veau au Porto

ou

Marmitte de Poisson de la Mer du Nord

Sauce Vin Blanc, Crevettes Grises et Champignons

Mousseline de Pommes de Terre



ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

Bisque de Homard Maison	1 litre	18.00
Crème brûlée au Foie Gras	pp	9:00
Linguines à l'Encre de Seiche	pp	4.50
Pommes de terre au Foie Gras	pc	9.00
Pommes de terre parfumée à la Truffe	pc	9.00
Pommes grenailles sautées aux Herbes	1 portion	3.50
Poires à la Bordelaise	2 pc	5.00
Pomme Fruit Caramélisée au Romarin	6 quartiers	5.00
Croustillant de Céleri / Pommes / Airelles	12 pc	16.50
Croustillant de Céleri / Poires / Châtaignes	12 pc	16.50
Mousse de Céleri-rave aux Pommes de Terre Vanillées	1 kg	14.00
Sauces : Porto, Truffes, Nantua, Vin Blanc,	pp	2.00
Champignons sauvages		