

DÉCEMBRE | 2023

MENU SPÉCIAL FÊTES !

*Cette année, optez pour un
repas de fête clé en main !*

Profitez du moment présent
grâce à nos menus traiteur

PRÊTS À DÉGUSTER

adaptés à tous les goûts et
tous les budgets.

À découvrir : nos suggestions

VOLAILLES & GIBIERS

prêt à cuisiner soi-même !



**Magasin OUVERT les
dimanches 24 et 31 décembre
de 8H à 15h non-stop**



Composez

votre menu de fêtes !



AMUSE-BOUCHES APÉRITIVES

Navettes festives garnies (4/pers.)

- Foie gras et confit de figues
- Saumon fumé et fromage frais
- Rillettes de Sanglier cornichon
- Jambon sec des Ardennes IGP 5,00 €

Petits fours salés chauds (4/pers.)

- Mini croissant saumon fromage ail et fines herbes
- Mini quiche boudin blanc truffé
- Mini quiche au Maroilles
- Mini feuilleté chèvre miel 5,00 €

La douzaine de croustilles d'escargots 12,00 €

Biscuit croustillant en forme de coquille d'escargot garni d'escargots et de beurre ail et persil (12 pièces à réchauffer au four).



ENTRÉES FROIDES

Foie gras entier au Coteaux du Layon et fleur de sel, figues, confit d'oignons, 12,00 €
toasts de pain briochés

Dôme de saumon fumé, tartare de poissons aux agrumes 9,50 €

Chou salé au magret de canard fumé, confit d'oignons et noix 7,50 €

Assiette du terroir ardennais : terrine gourmande au foie gras, rillettes de sanglier, 9,50 €
pâté-croûte de sanglier aux pommes, chiffonnade de jambon sec des Ardennes

Verrine fraîcheur betterave, chèvre frais, concassé de noixettes 6,90 €



Les réservations devront parvenir au magasin avant le samedi **16 décembre** dernier délai et ne seront officiellement prises en compte qu'après règlement total de votre commande.

Composez

votre menu de fêtes !



ENTRÉES CHAUDES

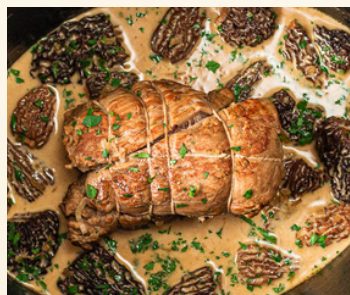
Cassolette de poularde et quenelles aux champignons	7,95 €
Cassolette de St Jacques au muscadet, légumes croquants	8,50 €
Cassolette de Boudin blanc sauce ratafia de Champagne, rattes du Touquet	7,50 €
Cassolette de Saumon et Gambas sauce Chaource, fondue de poireaux	8,50 €
Cassolette de ris de veau aux champignons et boudin blanc truffé	8,90 €
Cassolette d'escargots au maroilles, rattes du Touquet	7,90 €

PLATS CHAUDS

(accompagnement inclus)

Suprême de chapon, sauce au vin de paille et girolles	12,50 €
Cuisse de chapon sauce ratafia de champagne et foie gras	12,50 €
Magret de canard rôti sauce au miel et aux griottes	11,80 €
Civet de Biche, sauce aux mirabelles	10,80 €
Filet mignon de Veau aux morilles et aux noisettes	13,50 €
Dos de loup sauce Saint-Jacques et agrumes	11,50 €

Tous nos plats sont accompagnés
d'un gratin dauphinois et d'un flan de duo de carottes



Les réservations devront parvenir au magasin avant le samedi **16 décembre** dernier délai
et ne seront officiellement prises en compte qu'après règlement total de votre commande.

Composez votre menu de fêtes !



FROMAGES AFFINÉS

Plateau pour 6 personnes :

Brie truffé, Comté 12 mois,
Maroilles, Chèvre frais à l'échalotte

- Raisin, noix, confiture festive -

21 € / plateau

BÛCHES DE NOËL

gourmandes et légères, faites-maison par notre pâtissier

L'Ardoisier - Spécialité ardennaise

Biscuit génoise, nougatine, mousse chocolat bleu

Le Passion

Biscuit génoise, craquant fruits rouges, mousse de fruits de la Passion

Le Royal Chocolat

Biscuit génoise, craquant praliné, mousse au chocolat

Le Spéculoos

Biscuit génoise, craquant chocolat blanc, mousse spéculoos, crémeux caramel

Bûche 6 personnes - 30 €



MENU ENFANT

Entrée : Feuilleté jambon fromage

Plat : Émincé de Volaille à la crème, pommes dauphine

8,50 € / menu

Les réservations devront parvenir au magasin avant le samedi **16 décembre** dernier délai et ne seront officiellement prises en compte qu'après règlement total de votre commande.

Composez votre menu de fêtes !

BUFFET FROID 2023

Amuse-bouches chaudes (4/pers.)

Pavé de saumon cuit au bouillon et ses garnitures fraîches

Saumon fumé de Norvège tranché main

Crevettes roses - Pêches au thon

Rôti de bœuf cuit au sel de Guérande

Chiffonnade de Jambon sec des Ardennes

Terrine gourmande au foie gras

Galantine de Sanglier

Pâté-croûte de sanglier aux pommes

Salade de lentilles, oignons rouges et butternut rôti

Salade de chou blanc, comté et noix

Salade de pommes de terre vinaigrette et oeufs de caille

Salade de perles marines au saumon

Assortiment de sauces et condiments

Plateaux de Fromages Affinés

Tarif : 27,90 € TTC par personne

6 personnes minimum

Les réservations devront parvenir au magasin avant le samedi **16 décembre** dernier délai et ne seront officiellement prises en compte qu'après règlement total de votre commande.



Nos tarifs de Volailles 2023



DINDES

Dinde rouge des Ardennes, pac, 2,7/4 kg	19,60 € / kg
Dinde fermière des Landes, pac, 3,5/4 kg	22,55 € / kg
Dinde fermière Malvoisine, pac, 3/3,5 kg	19,70 € / kg
Dinde 100% végétal, pac de 2,5/3 kg	10,90 € / kg

CHAPONS

Chapon fermier jaune des Landes, pac 3/3,5 kg	20,30 € / kg
Chapon 100% végétal, jaune, pac, 3/3,5 kg	18,20 € / kg
Cuisse de chapon végétal 500/600 gr	18,55 € / kg
Suprême de chapon végétal	25,60 € / kg

CHAPONS DE PINTADE

Chapon pintade fermière jaune, pac, 1,7/2,2 kg	25,70 € / kg
--	--------------

POULARDE

Poularde fermière de Champagne, pac 1,8/2,0 kg	14,90 € / kg
Cuisse de poularde fermière	19,80 € / kg
Suprême de poularde fermière	29,80 € / kg

LES PRÉPARATIONS BOUCHÈRES maison

Rôti de noix de veau farci foie gras et pistaches	31,80 € / kg
Filet de canard farci aux girolles	29,50 € / kg
Suprême de chapon farci châtaignes et ratafia	31,50 € / kg
Rôti de filet de canard à l'orange	29,50 € / kg



Nos tarifs de Gibiers 2023



BICHE - CERF origine Ardennes

Dos de biche (pavé ou rôti)	51,50 € / kg
Sauté de biche/cerf sans os	17,80 € / kg
Cuissot de biche/cerf rôti sans os	21,20 € / kg

CHEVREUIL origine Ardennes

Sauté de chevreuil sans os	26,35 € / kg
Cuissot de chevreuil avec os	27,90 € / kg
Rôti de cuissot de chevreuil sans os	32,90 € / kg

SANGLIER origine Ardennes

Sauté de sanglier sans os	17,95 € / kg
Cuissot de marcassin avec os	17,90 € / kg
Rôti de cuissot de sanglier sans os	29,95 € / kg

SPÉCIALITÉS MAISON

Boudin blanc truffé 1 %	22,50 € / kg
Boudin blanc au foie gras 1 % et aux pommes	19,80 € / kg
Boudin blanc forestier	16,50 € / kg
Paté croute au foie gras et aux pommes 550 gr	15,80 € pièce
Paté croute de sanglier 550 gr	13,50 € pièce
Terrine de Chevreuil aux airelles 350 gr	6,50 € pièce
Terrine de Sanglier aux pommes 350 gr	6,50 € pièce
Terrine gourmande au Foie Gras 5% 350 gr	6,95 € pièce
Rillettes de sanglier 250 gr	5,50 € pièce
Tourte au boudin blanc et aux champignons	18,00 € pièce



Parce que vos proches

méritent aussi les plus belles attentions ...



Optez pour un **cadeau 100% local** avec nos coffrets cadeaux aux saveurs ardennaises ou encore notre carte cadeau La Grande Tablée Ardennaise valable au magasin et au restaurant.

Un achat engagé et responsable qui **soutient le savoir-faire ardennais** et les producteurs de la région.



LATOUR



carre DU monde
Cachet de chocolat



LES BULLES



CHAMPAGNE
Hotte-Schmit
Domaine familial

Un cadeau sur-mesure, qui vous ressemble et s'adapte à vos envies et votre budget.



Bon de commande

VOTRE JUSTIFICATIF : à conserver et présenter lors du retrait de votre commande.

NOM : **PRÉNOM :**

DATE DE RETRAIT DE VOTRE COMMANDE :

☐ Samedi 23 décembre ☐ Dimanche 24 décembre

Le retrait des commandes s'effectuera à l'arrière du bâtiment, côté zone artisanale, entre 9H et 14H.

VOS COORDONNÉES

NOM :

DATE DE RETRAIT DE VOTRE COMMANDE :

PRÉNOM :

☐ Samedi 23 décembre

TÉLÉPHONE :

☐ Dimanche 24 décembre

AMUSE-BOUCHES

	Prix unitaire	Quantité souhaitée	TOTAL
Navettes festives garnies (4/pers.)	5 €		
Petits fours salés chauds (4/pers.)	5 €		
La douzaine de croustilles d'escargots à croquer (12 pièces)	12 €		

ENTRÉES FROIDES

Foie gras entier au Coteaux du Layon et fleur de sel	12 €		
Dôme de saumon fumé, tartare de poissons aux agrumes	9,50 €		
Chou salé au magret de canard fumé, confit d'oignons et noix	7,50 €		
Assiette festive du terroir ardennais	9,50 €		
Verrine fraîcheur betterave, chèvre frais, concassé de noisettes	6,90 €		

ENTRÉES CHAUDES

Cassolette de Poularde et quenelles aux champignons	7,95 €		
Cassolette de St Jacques au muscadet, légumes croquants	8,50 €		
Cassolette de boudin blanc sauce ratafia de Champagne	7,50 €		
Cassolette Saumon Gambas sauce Chaource fondue poireaux	8,50 €		
Cassolette ris de veau aux champignons et boudin blanc truffé	8,90 €		
Cassolette d'escargots au maroilles, rattes du Touquet	7,90 €		
CONSIGNE PAR CASSOLETTE (rendue après retour matériel)	5,00 €		



Bon de commande

**VOTRE JUSTIFICATIF : à conserver et présenter
lors du retrait de votre commande.**

Le retrait des commandes s'effectuera à l'arrière du bâtiment,
côté zone artisanale, entre 9H et 14h.

PLATS CHAUDS	Prix unitaire	Quantité souhaitée	TOTAL
Suprême de chapon, sauce au vin de paille et girolles	12,50 €		
Cuisse de chapon sauce ratafia de champagne et foie gras	12,50 €		
Magret de canard rôti sauce au miel et aux griottes	11,80 €		
Civet de Biche, sauce aux mirabelles	10,80 €		
Filet mignon de Veau aux morilles et aux noisettes	13,50 €		
Dos de loup sauce Saint-Jacques et agrumes	11,50 €		

FROMAGES

Fromages affinés - plateau pour 6 personnes	21 €		
---	------	--	--

BÛCHES DE NOËL

fabriquées sur place par notre artisan pâtissier Romain

L'ARDOISIER - 1 bûche de 6 personnes	30 €		
LE PASSION - 1 bûche de 6 personnes	30 €		
LE ROYAL CHOCOLAT - 1 bûche de 6 personnes	30 €		
LE SPÉCULOOS - 1 bûche de 6 personnes	30 €		

MENU ENFANT

Menu complet - entrée + plat	8,50 €		
------------------------------	--------	--	--

BUFFET FROID

Buffet froid festif - 6 personnes MINIMUM	27,90 €		
---	---------	--	--

TOTAL TTC

--