

DÉCEMBRE | 2024

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 !



Parce que vos proches

méritent 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.



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



Compotez votre menu de fêtes !

NOS AMUSE-BOUCHES APÉRITIVES



Navettes garnies (4 pièces)

- Foie gras, confit d'oignons
- Saumon fumé maison
- Magret de canard fumé, fromage frais, figue et noix
- Chair de crabe aux agrumes

6,50 €

Petits fours chauds (4 pièces)

- Mini quiche boudin blanc truffé
- Mini quiche potimarron chèvre et thym
- Mini quiche brie et poire caramélisée
- Mini quiche saumon épinard

6,00 €



Croustilles d'escargot (12 pièces)

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

12,00 €

Les réservations devront parvenir au magasin avant le dimanche **15 décembre** dernier délai pour Noël et le dimanche **22 décembre** pour le nouvel an (dans la limite des quantités disponibles). Celles-ci ne seront officiellement prises en compte qu'après règlement total de votre commande.

Compodez votre menu de fêtes !

NOS PLATEAUX D'ENTRÉES FROIDES

- 6 personnes minimum par plateau -



Plateau Foie gras

Foie gras entier au Coteaux du Layon, magret de canard fumé maison, abricot moelleux, confit d'oignons et de figue, toasts de pain briochés

13,90 € / la part



Plateau Saumon fumé

Saumon fumé maison au bois de hêtre, crevettes, crème de raifort, oeufs de caille, beurre doux et pains de seigle

13,90 € / la part

NOS ENTRÉES CHAUDES



En cassolette individuelle
à réchauffer au four

Cassolette de St Jacques au muscadet, fondue de poireaux	9,50 €
Cassolette de ris de veau aux champignons et boudin blanc truffé	9,95 €
Cassolette de Saumon et Gambas, sauce vin blanc, légumes du soleil	8,90 €
Cassolette d'escargots de Bourgogne, champignons, crème d'ail et persil	8,20 €
Cassolette de Boudin blanc, sauce chource et moutarde de Reims	7,90 €

Les réservations devront parvenir au magasin avant le dimanche **15 décembre** dernier délai pour Noël et le dimanche **22 décembre** pour le nouvel an (dans la limite des quantités disponibles). Celles-ci ne seront officiellement prises en compte qu'après règlement total de votre commande.

Compodez votre menu de fêtes !

PLATS CHAUDS

(accompagnement inclus)



Suprême de chapon farci, sauce
ratafia de champagne et foie gras

15,90 €

Noix de veau de lait
aux morilles et aux noisettes

14,90 €

Souris d'agneau confite au thym,
à l'ail et au miel des Ardennes

15,50 €



Mijoté de marcassin aux
clémentines rôties et épices de Noël

14,50 €

Dos de cabillaud rôti
en écaillés de courgettes vertes,
sauce Riesling safrané

15,50 €



***** Tous nos plats sont accompagnés d'un gratin dauphinois et d'un trio de carottes glacées. *****

MENU ENFANT

Entrée : Feuilleté jambon fromage

Plat : Émincé de Volaille à la crème,
pommes dauphine

Dessert : sucette en chocolat

11,90 € / menu



Les réservations devront parvenir au magasin avant le dimanche **15 décembre** dernier délai pour Noël et le dimanche **22 décembre** pour le nouvel an (dans la limite des quantités disponibles). Celles-ci 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 cendré

- Raisin, noix, confiture festive -

25 € / 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 €



Retrouvez dans notre magasin toute une sélection de vins
et spiritueux pour accompagner vos menus.

Les réservations devront parvenir au magasin avant le dimanche **15 décembre** dernier délai pour Noël et le dimanche **22 décembre** pour le nouvel an (dans la limite des quantités disponibles). Celles-ci ne seront officiellement prises en compte qu'après règlement total de votre commande.

Bon de commande Menus traiteur

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

NOM : **PRÉNOM :**

DATE DE RETRAIT DE VOTRE COMMANDE :

Lundi 23 déc. Mardi 24 déc. Lundi 30 déc. Mardi 31 déc.

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 :

Lundi 23 déc. Lundi 30 déc.

TÉLÉPHONE :

Mardi 24 déc. Mardi 31 déc.

AMUSE-BOUCHES

	Prix unitaire	Quantité souhaitée	TOTAL
Navettes festives garnies (4/pers.)	6,50 €		
Petits fours salés chauds (4/pers.)	6,00 €		
La douzaine de croustilles d'escargots à croquer (12 pièces)	12,00 €		

PLATEAUX D'ENTRÉES FROIDES - 6 personnes minimum par plateau -

Foie gras entier au Coteaux du Layon, magret de canard fumé, abricot moelleux, confit d'oignons et de figue, toasts de pain briochés	13,90 €		
Saumon fumé maison au bois de hêtre, crevettes, crème de raifort, oeufs de caille, beurre doux et pain de seigle	13,90 €		

ENTRÉES CHAUDES

Cassolette de St Jacques au muscadet, fondue de poireaux	9,50 €		
Cassolette ris de veau aux champignons et boudin blanc truffé	9,95 €		
Cassolette de Saumon et Gambas, sauce vin blanc, légumes du soleil	8,90 €		
Cassolette d'escargots de Bourgogne, champignons, crème d'ail et persil	8,20 €		
Cassolette de Boudin blanc, sauce chaource et moutarde de Reims	7,90 €		



Bon de commande Menus traiteur

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 farci, sauce ratafia de champagne et foie gras	15,90 €		
Noix de veau de lait aux morilles et aux noisettes	14,90 €		
Souris d'agneau confite au thym, à l'ail et au miel des Ardennes	15,50 €		
Mijoté de marcassin aux clémentines rôties et épices de Noël	14,50 €		
Dos de cabillaud rôti en écailles de courgettes vertes, sauce Riesling safrané	15,50 €		
FROMAGES			
Fromages affinés - plateau pour 6 personnes	25 €		
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 + dessert	11,90 €		

TOTAL TTC

Bon de commande Boucherie

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

NOM : **PRÉNOM :**

DATE DE RETRAIT DE VOTRE COMMANDE :

Lundi 23 déc. Mardi 24 déc. Lundi 30 déc. Mardi 31 déc.

Le retrait des commandes s'effectuera au magasin entre 9H et 14H.

VOS COORDONNÉES

NOM :

DATE DE RETRAIT DE VOTRE COMMANDE :

PRÉNOM :

Lundi 23 déc. Lundi 30 déc.

TÉLÉPHONE :

Mardi 24 déc. Mardi 31 déc.

FORMULE RACLETTE - 4 pers. minimum

Prix unitaire **Quantité souhaitée** **TOTAL**

Charcuterie artisanale Saveurs d'Ardennes (200 gr / pers.)

Jambon sec des Ardennes IGP, Jambon blanc, Mortadelle, Rosette, Noix de Jambon sec aux herbes, Saucisson cuit, Pancetta

9,50 €

+ 200 gr de Fromage à raclette

FORMULE PIERRADE ET FONDUE - 4 pers. minimum

Viande à PIERRADE nature (280 gr environ par personne) :

Magret de canard / Rumsteak de Boeuf / Filet mignon de porc / Noix de veau / Filet de dinde / Grillade de Porc / Boudin blanc aux oignons

8,95 €

Viande à PIERRADE marinée (280 gr environ par personne) :

Magret de canard aux agrumes / Rumsteak de Boeuf beurre persillé / Filet mignon de porc au curry / Noix de veau au 3 poivres / Filet de dinde Thym Citron / Grillade de Porc à la Texane / Boudin blanc aux oignons

9,95 €

Viande à FONDUE (300 gr environ par personne) : rumsteck de boeuf, filet de poulet, noix de veau, grillade de porc

9,50 €

Légumes à griller : courgettes, oignons rouges, tomates, poivrons, champignons frais

3,00 €



Nos tarifs de Volailles 2024



DINDES

Dinde rouge des Ardennes, pac, 2,7/4 kg	22,30 € / kg
Dinde fermière des Landes, pac, 3,5/4 kg	23,90 € / kg
Dinde fermière Malvoisine, pac, 3/3,5 kg	19,95 € / kg
Dinde 100% végétal, pac de 2,5/3 kg	11,60 € / kg

CHAPONS

Chapon fermier jaune des Landes, pac 3/3,5 kg	21,20 € / kg
Chapon 100% végétal, jaune, pac, 3/3,5 kg	18,60 € / kg
Cuisse de chapon végétal 500/600 gr	18,85 € / kg
Suprême de chapon végétal	26,30 € / kg

CHAPONS DE PINTADE

Chapon pintade fermière jaune, pac, 1,7/2,2 kg	26,70 € / kg
--	--------------

POULARDE

Poularde fermière de Champagne, pac 1,8/2,0 kg	15,75 € / kg
Cuisse de poularde fermière	20,30 € / kg
Suprême de poularde fermière	30,20 € / kg

LES PRÉPARATIONS BOUCHÈRES maison

Rôti de noix de veau farci foie gras et pistaches	32,50 € / kg
Filet de canard farci aux girolles	31,60 € / kg
Suprême de chapon farci châtaignes et ratafia	32,90 € / kg
Rôti de filet de canard à l'orange	31,50 € / kg



Nos tarifs de Gibiers 2024



BICHE - CERF origine Ardennes

Dos de biche (pavé ou rôti)	46,80 € / kg
Sauté de biche/cerf sans os	16,20 € / kg
Cuissot de biche/cerf rôti sans os	29,20 € / kg

CHEVREUIL origine Ardennes

Sauté de chevreuil sans os	26,35 € / kg
Cuissot de chevreuil avec os	25,45 € / kg
Rôti de cuissot de chevreuil sans os	34,90 € / kg

SANGLIER origine Ardennes

Sauté de sanglier sans os	17,95 € / kg
Cuissot de marcassin avec os	21,50 € / kg
Rôti de cuissot de sanglier sans os	29,95 € / kg

SPÉCIALITÉS MAISON

Boudin blanc au foie gras 1 % et aux pommes	19,80 € / kg
Boudin blanc Ris de veau et morilles	28,60 € / 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



Et bien d'autres produits festifs à découvrir
dans notre magasin pour vos tables de fêtes !



Ouverture

exceptionnelle pour les fêtes



Pour vous permettre de profiter pleinement de votre shopping durant cette période festive, notre magasin et son Marché de Noël adaptent leurs horaires pour mieux vous servir.

Horaires habituels

Du mardi au samedi
de 8h -19h NON-STOP

Fermeture exceptionnelle

Jeudi 2 janvier 2025
(inventaire)

Ouvertures exceptionnelles

Dimanche 15 décembre : 9h – 15h
Dimanche 22 décembre : 9h – 15h
Lundi 23 décembre : 8h – 19h
Mardi 24 décembre : 8h – 14h
Lundi 30 décembre : 8h – 19h
Mardi 31 décembre : 8h – 14h



Le saviez-vous ? OH OH OH

Le Père Noël sera de nouveau présent dans notre restaurant et magasin **tous les mercredi et samedi jusqu'à Noël** de 10h à 12h et de 14h30 à 17h.



Vin et chocolat chaud, crêpes, gaufres, huîtres, saumon fumé maison, foie gras, escargots ... Ne partez pas sans partager *le goûter du Père Noël !*

