

# CARTE 2023~2024



Avenue des Pâquerettes 55 - 1410 Waterloo

T 02 357 07 70 - F 02 357 07 79

Facebook: quality and tradition

quality.tradition@skynet.be

www.quality-tradition.be

# Canard & Oie

## FOIE GRAS CRU

	PRIX AU KILO
Canard	98.50
Canard - Paré (min. 500 gr.)	113.50
Oie	130.00
Oie - Paré (min. 500 gr.)	145.00

## FOIE GRAS PRÉPARÉS

accompagné de gelée et de confiture d'oignons

Canard	150.00
Oie	175.00
Torchon Canard / Oie	180.00 / 205.00

## MAGRETS

Magret Frais	29.75
Magret Fumé	49.50
Magret Fumé Prétranché	60.45
Magret Jambonné de Provence	53.45
Magret Braisé Farci de Foie Gras ( $\pm$ 450 gr)	90.50

## TERRINES DE VIANDES ET DE LEGUMES

Canette aux Noix & au Foie Gras	45.50
Crème de Foie Gras au Porto	55.00
Campagne à l'Ancienne	25.00
Lapereau au Basilic	36.95
Marcassin aux Pommes Caramélisées & Cognac	36.95
Trilogie de Légumes	28.55

# Saumon & Homard

## SAUMON

tranché main - avec garnitures uniquement les 23, 24, 30 & 31/12

Saumon Fumé - planche entière	kilo	63.95
Saumon Fumé - planche (sans garnitures)	200 gr	13.75
Saumon Mariné à l'Aneth - planche	200 gr	17.40

## HOMARDS CUITS : 48.00 € (\*)

sur commande 48 heures à l'avance

prix par pièce de ± 600 gr

Froid en Belle-Vue

Cocktail & mayonnaise, oeuf dur, salade et tomate

Ou

A réchauffer: Aux Petits Légumes

Julienne de légumes, sauce vin blanc et pâtes fraîches



## SAUMON FRAIS : 18.00 €

prix par pièce de ± 200 gr / min 4 pers.

Filet de Saumon Frais cuit en Belle-Vue

Salade Mesclun, tomate, concombre et sauce Vincent

(\*) prix selon cours du jour



# TERRINES DE POISSONS

prix au kilo - 42.95

Caviarinne d'Homard & Saint-Jacques  
Filets de Soles aux Ecrevisses  
Homardine à l'Estragon  
Lotte aux Poireaux  
Rillettes de Saumon Fumé  
Saint-Jacques au Cerfeuil

Supplément sauce : ravier de 2 cvts - 4.00  
Grelette / Vincent / Mayonnaise / Cocktail / Truffe

## CHARCUTERIES

### PRIX AU KILO

Boudin Noir ou Créole / 2 pc	13.65
Boudin Blanc / 2 pc	14.25
Boudin Blanc aux Noix / 2 pc	20.95
Boudin Blanc aux Choux / 2 pc	20.95
Boudin Blanc Forestière / 2 pc	20.95
Boudin Blanc au Foie Gras / 2 pc	31.85
Boudin Blanc aux Ris de Veau & Morilles / 2 pc	31.85
Andouillette AAAAA	29.00
Lard Fumé ou Braisé	15.80 / 19.45
Pied de Porc Désossé et Farci / pc	33.40
Saucisse de Toulouse Fumée	21.55
Saucisson de Lyon aux Pistaches / 2 pc	22.00
Souris d'Agneau Confit / pc	32.95
Blanc de Volaille Fumé	22.90
Chipolata Confite de Canard / 4 pc	22.90
Caille Fumée Maison / pc	9.75
Caille Farcie aux Girolles / pc	11.50
Jambonneau Confit	11.15
Morceaux A.O.C.	25.45



## TRUFFES & MORILLES

Émincé de Truffes Noires	200 gr	68.90
Salsa de Truffes & de Champignons	180 gr	11.50
Huile d'Olive Aromatisée à la Truffe Noire	250 cl	15.75
Truffes Fraîches	prix du jour	
Morilles Séchées Turques (50 gr)		38.50



## CROQUETTES MAISON

Par 10 pièces

	<u>80 gr</u>
Ardennaise .....	29.00
Crevettes grises .....	38.00
Ementhal et scampis .....	27.00
Fromage .....	27.00
Homard et Poireaux .....	44.00
Tête de Veau Graines de Moutarde .....	35.00
Truffes & Parmesan .....	38.00



## RAVIOLES MAISON

par 15 pièces/sorte - 27.00

Crabe & Scampis aux Épinards - Langouste & Petits Légumes  
Lotte & Poivrons Doux - Saint-Jacques au Thym Citronné  
Homard & Ris de Veau - Foie Gras - Façon Thai  
Asperges Vertes - Céleri & Champignons - Truffes

## CONFITS DE CHEZNOUS

Cuisses de canard confites	2 pc	15.25
Rillettes de canard	kg	30.50
Rillettes pur porc et poivre noir	kg	22.50

# AMUSE-BOUCHES

MAISON DUCOBU

**assortiment de 18 pièces - 3 x 6 zakouskis - 30.00**

Pizza, Quiche Lorraine / Chou au parmesan / Croque Monsieur  
Feuilleté saumon épinards / Feuilleté saucisse de Frankfort

## DIVERS

Escargots Petit-Gris de Namur (4 douzaines)	pc	22.75
Escargots Beurre à l'Ail (congelés)	48 pc	38.40
Moules Beurre à L'Ail (congelées)	48 pc	34.95
Gelée Préparée Porto / Sauternes	kg	15.50
Chutney Mangue	kg	32.95
Confitures d'Oignons Framboise ou Poire	kg	21.10
Confiture de Figes & Vanille	kg	32.95
Pâte à Raviolis - le paquet	250 gr	3.15
Sel au Vin de Merlot	320 gr	11.45



### Vente aux particuliers toute l'année

Ouvert du lundi au vendredi de 9:00 à 12:30 & de 13:00 à 16:00

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.

Ne pas jeter sur la voie publique. Editeur responsable : Philippe Capelle  
Avenue des Pâquerettes, 55 - 1410 Waterloo