



*Spécial Fêtes 2023*

# SAUMON FUME ET HOMARDS

## SAUMON *tranché main*

Saumon Fumé - planche entière (garnitures uniquement les 23, 24, 30 et 31/12)	kilo	63.95
Saumon Fumé - planche (sans garnitures)	200 gr	13.75
Saumon Mariné à l'Aneth - planche	200 gr	17.40



## HOMARDS

± 600 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

18 €/portion

Cuit en Belle-Vue

Salade Mesclun, Concombre,  
Tomate & Sauce Vincent



(\*) prix selon cours du jour

## QUENELLES . RAVIOLIS . CROQUETTES

Quenelles de Brochets	4 pc	14.50
Ravioles de Cerf & Foie Gras	15 pc	33.00
Ravioles de Faisan aux Champignons	15 pc	31.50
Croquettes de Faisan aux Chicons	10 pc	31.50
Croquettes de Chevreuil aux Airelles	10 pc	31.50



# SPÉCIAL FÊTES MENU



**3 SERVICES : 48.50 € /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 Rascasse aux Olives et Safran**

Sauce Champagne, Pâtes fraîches et Tombé d'Epinars

ou

**Aumonière de Faisan aux Chicons et Pommes**

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



# COMPTOIR DES FÊTES



## LES PLATS DE FÊTES AU CHOIX : 18.50 €/pp

### Civet de Chevreuil Grand Veneur

Lardons, Champignons, Oignons Grelots, Pommes Fruits  
Caramélisées Mousse de Céleri-rave et Pommes de Terre Vanillées

ou

### Aumonière de Faisan au Choux et aux Pommes

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

ou

Paupiette de Dorade aux Artichauts et Piments doux  
Sauce Vin Blanc & Mousseline de Pommes de Terre



## ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

Bisque de Homard Maison	1 litre	18.00
Crème brûlée au Foie Gras	pp	9.00
Pommes de terre parfumée à la Truffe	pc	4.50
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
Mousse de Céleri-rave aux Pommes de Terre Vanillées	1 kg	14.00
Sauces : Porto, Truffes, Nantua, Vin Blanc,	pp	3.00
Champignons sauvages		

# 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 : 37,50 €/kg

ou

**Coucou de Malines ± 1,8 kg**

7-8 couverts : 35,25 €/kg

Mousse de céleri & sauce comprise dans le prix au choix:

- Porto
- Archiduc (Crème de Champignons)
- Jus de cuisson & Romarin
- Morilles - supplément: 3.00 € / pp
- Périgourdine (Foie Gras et Truffes) - supplément: 3.00 €/pp



# CHOUCROUTE MAISON

## PRIX AU KILO

Choucroute Vin Blanc maison	6.95
Bockwurst (graines de moutarde)	16.95
Debrezen	16.95
Frankfurt	16.95
Jambonneau avec Os (800 gr / 1 pc)	11.50
Lard Fumé ou braisé	15.80 / 19.40
Longue de Porc Fumée	16.95
Knackwurst Fumée	16.95
Metswurst (saucisse de veau)	16.95
Morteaux A.O.C. (220 gr / 1 pc)	25.45
Regenwurst (graines de cumin)	16.95
Saucisse Polonaise	18.55
Saucisson de Paris	16.95
Saucisse de Toulouse	16.95
Choucroute Pur Porc portionnée (300gr de choux + viande)	
• 4 viandes (320 gr) : lard fumé braisé, Frankfurt, Polonaise, Bockwurst	15.75
• 5 viandes (320 gr) : lard fumé braisé, Frankfurt, Polonaise, Bockwurst, Spiering braisé	17.95
Choucroute du Sud-Ouest: ½ Cuisse de canard confite, Saucisse de canard parfumé à la truffe, Chipolata de canard, Magret fumé et braisé	18.95

# TERRINES DE GIBIER

Chevreuril Périgourdine (Médaille de Foie Gras)	49.75
Colvert aux Agrumes	33.75
Faisan aux Mangues	33.75
Marcassin Pommes Caramélisées & Calvados	30.75

# BOUDINS

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

# 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  
www.quality-tradition.be

## LA CRECHE AUX GOURMANDISES

**Ouvert du 6 au 31 décembre de 9:30 à 16:00**

**Weekend "Portes Ouvertes"  
les 9 & 10 décembre de 9:30 à 17:00**

Fermé le 25 décembre 2023 et  
du 1 au 3 janvier 2024 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.



COUTURIER DES SAVEURS  
ARTISAN FABRICANT



QUALITY  
& Tradition

**vous souhaitez  
de  
Joyeuses Fêtes  
2023**