



Spécial Fêtes 2024

SAUMON FUME ET HOMARDS

SAUMON *tranché main*

Saumon Fumé - planche entière (garnitures uniquement les 23, 24, 30 et 31/12)	kilo	66.95
Saumon Fumé - planche (sans garnitures)	200gr	14.45
Saumon Mariné à l'Aneth - planche	200gr	18.25



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

(min.8 couverts)

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 Dorade aux Artichauts

Sauce Vin Blanc, Pâtes fraîches et
Tombé d'Epinards

ou

Ballotine de Faisan aux Chou Vert et Pommes

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



COMPTOIR DES FÊTES



LES PLATS DE FÊTES AU CHOIX : 18.50 €/pp

Civet de Marcassin Grand Veneur

Lardons, Champignons, Oignons Grelots, Pommes Fruits
Caramélisées, Mousse de Légumes

ou

Soufflé de Brochet aux Ecrevisses

Sauce Nantua, Tagliatelles et Brocolis

ou

Tatin de Boeuf confit aux Chanterelles et Navets

Mousse de Légumes et Jus au Porto

ou

Tourte de Lièvre aux Châtaignes et Potimarrons

Jus au Thym et Légumes



ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

Bisque de Homard Maison	1 litre	18.00
Crème brûlée au Foie Gras	pp	12.00
Gâteau de Céleri à la Truffe et Shitaké	pc	4.50
Pommes de terre parfumée à la Truffe	pc	4.50
Poires à la Bordelaise	2 pc	5.00
Pomme Fruit Caramélisée au Romarin	6 quartiers	5.00
Sauces : Porto, Truffles, Nantua, Vin Blanc, Champignons sauvages	pp	4.00

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 ± 2kg

7-8 couverts : 35,25 €/kg

Sauce comprise dans le prix au choix:

- Porto
- Archiduc (Crème de Champignons)
- Jus de cuisson & Romarin
- Morilles - supplément: 4.00 € / pp
- Périgourdine (Foie Gras et Truffles) - supplément: 4.00 €/pp



CHOUCROUTE MAISON

PRIX AU KILO

Choucroute Vin Blanc maison	8.15
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
Marteaux 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 (400 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)	69.75
Colvert aux Agrumes	45.80
Faisan aux Mangues	39.00
Marcassin Pommes Caramélisées & Calvados	35.75

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 9 au 31 décembre de 9:30 à 16:00

**Weekend "Portes Ouvertes"
les 14 & 15 décembre de 9:30 à 16:00**

Fermé le 25 décembre 2024
et du 1 au 6 janvier 2025 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 souhaite
de
Joyeuses Fêtes
2024*