

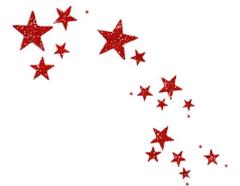


Produits « spécial fêtes »

Une sélection de produits locaux ou bios de qualité



Certains produits sont sur réservation



Boulangerie Bio Noirhomme



Des mini bouchées à farcir-
Uniquement sur commande

Par 12pc/ 4.00 euros

Coq des prés (uniquement pour Noel)

sur commande avant le 15 décembre

Pintade « Coq des prés » +/- 1,5 kg ,

14,50 €/kg

Huitres naturelles bio « fine de Normandie »



Uniquement sur commande

- avant le 11/12 pour un retrait entre le 20 et le 24/12

- avant le 20/12 pour un retrait entre le 27 et le 31/12

+/- 12 huîtres par kg

10,50 euros/kg

Ferme de la Sauvenière, de préférence sur commande

Foie gras mi-cuit tranché portion de +/- 50 gr ,

110 €/kg

Foie gras mi-cuit bloc de +/- 300gr ,

110 €/kg

Magret frais

18,90 €/kg

Magret fumé entier +/- 300gr

45€/kg

Magret fumé tranché +/- 100 gr

4,50 €/100 gr

Cuisses de canard confites (2 pièces)

7,30 €/2 pièces

Gésiers confits, verrine de 180 gr

4,20 €/pièce

Confitures d'oignons, oignons framboises et oignons oranges

3,00€/pièce

Et toujours disponibles en bocaux au magasin :

Les rillettes, terrines et patés de canard... accompagnés de leur confiture d'oignons, oignons-orange et oignons-framboises

Les escargots de Warnant de préférence sur commande

Petits gris à la bourguignonne plateau de 6	4,90€
Petits gris à la bourguignonne plateau de 12	8,50€
Profiteroles de petits-gris à la bourguignonne plateau de 6	5,80€
Profiteroles de petits-gris à la bourguignonne plateau de 20	17,50€

Petits gris au court bouillon 24 ou 48 escargots 9,45€ ou 16,70€

Escavir de préférence sur commande

Saumon fumé prétranché main 150gr	55,00€/kg
Filet de truite fumé 150gr	38,50€/ kg
Les rillettes de saumon 75gr	3,40€
Les rillettes de truite 75gr	3,40€
Terrine de saumon artisanale 200gr	4,90 €

Et le poisson frais, en commande directement sur le site www.escavir.be

Les plateaux de fromages Wallons garnis de fruits secs de préférence sur commande :

En plat 5,00€/pers
En dessert 2,50€/pers
Et aussi à la carte...

Coté sucré

Les chocolats d' Anne-Pascale Ferauge et de Chantale Florent :Ballotins de pralines, truffes moka ou praliné, florentins, etc...
Les biscuits du Maz'pain et de graines de Curieux

Les boissons festives

Les Bulles : Prosecco bio, Clairette de Dye bio, Cidre de normadie
Les apéritifs : La Chavée rouge ou blanche, l'hydromel, vins de fruits (fleurs de sureau, pommes, poire, etc...)
Les vins blancs et rouges bio
Les liqueurs : liqueur de Thym, liqueur de Génépi, poire calvados...
Les sans alcools : Apibul bio (framboise, cassis, pomme, pomme-gingembre)