

pottier

Journal des fêtes

Année 2024



Nos charcuteries des fêtes

Les boudins de Noël

Boudin blanc à la marjolaine - Boudin blanc aux raisins noirs de Corinthe
Boudin au chou vert - Boudin aux noix et aux pommes - Boudin aux poireaux - Boudin au spéculoos - Boudin de volaille aux petits légumes
Boudin de foie - Boudin noir aux pommes caramélisées et à la cannelle - Boudin noir

Les spécialités des Fêtes

Dinde farcie de Noël - Mousse de canard au Muscadet
Pâté de biche - Pâté de chevreuil - Pâté de lapin aux noisettes
Pâté de faisan
Pâté en croute pommes et calvados - Pâté en croute jambon pistaches

Les charcuteries apéritives, et en accompagnement de vos raclettes

Salami aux truffes - Praline à la truffe et au parmesan
Viande des Grisons Suisse - Saucisson pur porc au poivre
Jambon de Forêt-noire fumé - Jambon de Forêt noire cuit
Jambon d'Ardenne et collier d'Ardenne de La-Roche-en-Ardenne
Jambon de Parme - Jambon de Serrano - Jambon Ganda
Jambon de ferme - Rillettes d'oie

*Et toujours notre assortiment de charcuteries classiques.
Toutes nos charcuteries sont fabriquées maison selon nos recettes traditionnelles que nous avons créées au fil des années et cela depuis 50 ans.*

Nos foies gras

Le foie gras de canard frais en lobe entier (± 600 à 800 gr.)	prix du jour
Le foie gras de canard en escalope (congelé, à poêler)	11,60 €/100 gr
Le foie gras d'oie frais en lobe entier (minimum 800 gr.)	prix du jour
Le foie gras de canard en tranche (± 60 gr.)	18,20 €/100 gr
Le foie gras d'oie en tranche (± 60 gr.)	20,00 €/100 gr

En accompagnement :

Le confit d'oignons	6,50 €. le ravier
La compote d'airelles de nos Fagnes	5,90 €. le ravier

Nos mises en bouche

Mini boulettes rôties	±	4,40 €	Les 10
Aile de poulet grillée		1,49 €	pièce
Abricot ou pruneau au lard fumé		1,49 €	pièce
15 Zakouskis assortis à réchauffer		23,55 €	Les 15

Notre DINDE FARCIE Traditionnelle

(disponible à Noël uniquement)

La dinde farcie

La dinde farcie de 3 kg (pour 8 à 10 pers.) **93 €/pièce**

Notre farce fine de volaille est également disponible les 23 et 24 décembre, afin de réaliser vous-même vos volailles farcies : **24,75 €** le kg

Les conseils de cuisson et de découpe vous seront remis avec votre dinde sur demande lors du passage de votre commande.

Ne tardez pas à commander, la clôture des commandes pour les dindes farcies se fera lorsque notre capacité maximale de production sera atteinte et ce, même avant la fin de notre délai de commande.

Nos accompagnements

Croquette de pomme de terre	0,50 €	pièce
Gratin dauphinois	19,90 €	le kilo
Gratin dauphinois à la crème de truffe	24,30 €	le kilo
Pomme de terre farcie	17,70 €	le kilo
Purée de pomme de terre aux fines herbes	10,20 €	le kilo
Purée de pomme de terre nature	10,20 €	le kilo
Baluchon aux pommes et aux airelles	4,40 €	pièce
Chausson aux figues	3,20 €	pièce
Pommes aux airelles	7,50 €	le ravier de 2 pommes
Chutney de pommes aux airelles	19,90 €	le kg

Les sauces froides

Cocktail, Curry, Aioli, Tartare, Aigre-douce piquante	3,60 €	le ravier
Américaine	3,96 €	le ravier

Les sauces à réchauffer **4,50 €** le ravier

Sauce grand veneur à la crème - Sauce au poivre concassé - Sauce béarnaise
Sauce à l'orange - Sauce aux fines herbes - Sauce poivrade

Nos Rôtis farcis

Le rôti de volaille farci	28,00 € /kg
Le rôti de porc Orloff	26,80 € /kg
Le rôti de porc farci aux pommes et aux figues	26,80 € /kg

Les gibiers, viandes et volailles

LES GIBIERS DE NOS ARDENNES

Les gibiers vendus chez nous sont tous des produits de la chasse originaire des Ardennes et de la Gaume.

Nous vous proposons cette année, du **filet et du civet de biche cru** ainsi que du **filet ou du civet de marcassin cru**.

Ainsi que notre délicieux **civet de biche cuisiné sauce grand veneur**.

LES VIANDES

Le bœuf "Blanc Bleu Belge"

Le bœuf Irlandais – le bœuf Holstein

Le veau Belge

Le porc Belge Duroc D'Olives délicieux et très tendre

L'agneau Belge

LES VOLAILLES

Les volailles de qualité CEE

Poulet l'Ardennais, poulet élevé en plein air et nourri au maïs

Poulet Coq des Prés, poulet Bio de campagne élevé en Wallonie

Volaille entière : dinde, dinde fermière, pintade fermière, pintadeau, canette ($\pm 1\text{kg}\frac{1}{2}$), coquelet, poule mère, caille, lapin, chapon français ($\pm 3\text{kg}\frac{1}{2}$).

Volaille en découpe : escalope de dinde, rôti de dinde, cuisse de poulet, cuisse de poulet au maïs, escalope de poulet, cuisse de canard, magret de canard, cuisse de lapin, râble de lapin, cuisse de canard confite.

Pierrade – Plancha – Raclette – Fondue

La pierrade « classique »

Assortiment de viandes de bœuf, porc, veau et volaille coupées en petites tranches. (4 variétés)

Sur plat garni : **18,90 €.** par personne

En ravier : **13,90 €.** par personne

La plancha

Assortiment de viandes de bœuf, volaille, magret de canard, bœuf Irlandais, côte d'agneau. (5 variétés coupées moyenne)

Sur plat garni : **23,50 €.** par personne

En ravier : **18,50 €.** par personne

La fondue bourguignonne

Assortiment de viandes de bœuf, veau, volaille, découpées en petits cubes, de petites boulettes et petites saucisses.

Sur plat garni : **20,50 €.** par personne

En ravier : **15,50 €.** par personne

La raclette

Assortiment de charcuteries et fromages

Sur plat garni : **24,80 €.** par personne

En ravier : **19,80 €.** par personne

L'assortiment de charcuteries raclette

5 variétés de charcuteries pour accompagner votre raclette sur plat décoré

Sur plat garni : **16,50 €.** par personne

Ne tardez pas à commander, la clôture des commandes pour les plateaux se fera lorsque notre capacité maximale de réalisation sera atteinte et ce, même avant la fin de notre délai de commande.

Les plats garnis sont réalisés pour 6, 8 ou 10 personnes. Ils sont décorés de mini légumes, fruits exotiques...

Une caution de 20,00 € par plat vous sera demandée.

Notre cuisine traditionnelle et des fêtes

Saumon fumé	69,75 €/kg
Noix de dinde aux aïelles	5,75 €/pièce
Cuisse de lapin Grand-mère	9,50 €/pièce
Civet de biche cuisiné sauce grand Veneur	39,50 €/kg
Carbonnade de bœuf cuisinée à la Flamande	19,50 €/kg
Magret de canard à l'orange	12,00 €/pièce
Coquelet en sauce à l'orange ou archiduc	17,90 €/pièce
Demi-poulet en sauce à l'orange ou archiduc	15,15 €/pièce

Comme au restaurant, notre chef Pierre vous propose :

Entrées

	Prix par portion
Brochettes de saint Jacques fraîches en duo de saumon, petits légumes, bouillon dashi à la citronnelle	25,00 €
Carpaccio de Marcassin confit en duo de truite fumée, mousse et filet, pickles de légumes, moutarde marinée, éponge de cresson et mayonnaise aux noix	21,00 €
Roulade de tourteau en fraîcheur de concombre, safran, encre de seiche	22,00 €
Duo de ravioles maison au homard, bisque de homard, brunoise de légumes	27,00 €
Chou farci à la queue de bœuf au foie gras, réduction de cuisson crémeuse, brunoise de légumes	25,00 €

Plats

Ris de veau croustillant aux herbes & ail, panais et endives rôties, quenelles de patates au beurre, jus corsé	35,00 €
Filet de biche, purée de panais, jus réduit au vin chaud, poire au vin, gratin dauphinois	35,00 €
Lotte lardée, fumet de carcasses, légumes vapeur, purée au beurre	30,00 €
Roulade de veau farcie aux marrons, céleri, jus crémeux truffé	26,00 €
Ballotine de volaille farcie aux morilles, jus crémeux au vin d'Arbois, purée maison à la truffe, légumes vapeur	30,00 €
Demi homard en duo de volaille, gratin dauphinois, tian de légumes, bouillon de bisque crémeux	35,00 €

La choucroute du Jour de l'An

Choucroute garnie prête à réchauffer : **19,50 € la portion**

Elle est composée de Choucroute, Francfort, Kasler, Lard fumé, saucisson Polonais et purée de pomme de terre.

Choucroute fraîche crue 3,90 € le kg

Choucroute précuite au vin blanc 4,85 € le kg

Nous vous proposons un vaste choix de viandes et charcuteries pour accompagner votre choucroute :

Saucisse crue fumée - Saucisse de Francfort - Saucisse de porc aux oignons - Saucisse séchée fumée - Saucisson Polonais - Saucisson fermier - Cervelas - kasler - Lard au jambon - Lard fumé - Lard salé - Côte de porc fumée - Jambonneau cuit en gelée - Jambonneau cru - Jambonneau demi-sel - Jambon à l'os - Petit salé - Cuisse de canard confite - Saindoux - Graisse d'oie et de canard

Notre colis Choucroute (4 personnes) pour **45,00 €**

1 kg ¼ Choucroute fraîche ou au vin (à préciser lors de votre commande)
4 Saucisses de francfort – 500 gr. de lard fumé coupé en tranches
4 Saucisses de porc - 1 saucisson polonais – 500 gr. de kasler en tranches

Pour les petites faims des lendemains de fêtes

Quiche Lorraine	7,25 €	Pièce
Quiche aux poireaux et lardons	7,25 €	pièce
Friand au fromage	4,95 €	pièce
Fondu au fromage	1,95 €	pièce
Croquette de volaille	3,00 €	pièce
Roulade de jambon au chicon	7,25 €	le ravier
Tartiflette au reblochon A.O.P.	12,50 €	le ravier
Feuilleté « hot dog »	9,10 €	pièce
Crème de champignons des bois	13,50 €	le litre
Soupe de poissons de la Mer du Nord	13,50 €	Le litre
Cassoulet de Castelnaudary (pour 2 pers.)	16,50 €	Le ravier
Macaronis jambon/fromage	7,90 €	La portion
Cuisse de canard confite	8,90 €	pièce
Lasagne	8,85 €	pièce
Hachis Parmentier (aux épinards ou aux poireaux)	11,80 €	± 500 gr la portion

Comment passer votre commande ?

- ❑ **Directement au magasin**, ainsi vous recevrez une copie écrite de votre commande
 - ❑ **Par téléphone 04.358.30.46**
 - ❑ **Par mail info@pottier.be** une confirmation vous sera toujours envoyée avec le détail de votre commande
- Un acompte sera demandé pour chaque commande.
 - Par banque sur le compte : **BE75 0882 4861 6651**
 - Nos prix sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés selon les cours du marché
 - Vous avez des intolérances ou allergies ? Informez-vous de la composition de nos produits.

ATTENTION ! N'attendez pas la dernière minute pour commander.
Nous vous recommandons de passer votre commande dans les meilleurs délais, les clôtures des commandes se feront :

- ❑ **pour Noël jusqu'au SAMEDI 14 décembre à 16h**
- ❑ **pour Nouvel An jusqu'au VENDREDI 27 décembre à 16h**
(du 23 au 26 décembre les commandes pour le Nouvel An seront possibles uniquement par mail)

!!! La clôture des commandes de certains articles se fera dès que notre capacité de production et de réalisation maximale sera atteinte. Nous pourrions refuser certains articles en commande en fonction de celles déjà reçues, y compris les commandes reçues par e-mail.

Modifications de nos horaires pour la fin décembre :

Les **lundis 23 et 30 décembre**, le magasin sera **ouvert de 9h à 13h**

Les **mardis 24 et 31 décembre**, le magasin sera **ouvert de 9h à 16h**

Le magasin sera **fermé le jeudi 26 décembre** et **les dimanches de décembre.**

Les **vendredi 27 et samedi 28 décembre**, ainsi que les autres jours du mois de décembre le magasin sera **ouvert** selon nos horaires habituels.

Après les fêtes, nous vous retrouverons dès le **vendredi 3 janvier 2025 à partir 9h.** pour démarrer ensemble cette nouvelle année.

Visitez aussi notre site internet **www.pottier.be** ainsi que notre page Facebook : « **Boucherie Pottier** ».

Avec toute notre équipe, nous vous souhaitons des fêtes pétillantes

