



## Nos propositions Traiteur à emporter

Clôture des commandes pour la carte traiteur

Noël 17/12 et Nouvel An 24 /12

### Amuse bouches

#### Assortiment de zakouskis chauds

Quiche lorraine

Croustillant de crevettes

Profiterole au fromage bleu

Mini bouchée truffée à la reine

Assortiment : 20,75€/12pc

#### Assortiment de zakouskis froids

Cake aux lardons garni de fromage de chèvre

Pain d'épices garni de mousse de canard, fruits secs et confits

Piadina au jambon italien et pesto de roquette

Blinis au poivre noir et rillettes de saumon

Assortiment : 26,35/12pc

### Plateau apéritif

Assortiment de fromages, salami, saucissons, saltufo, brochettes festive, rillette, fromage frais, légumes trempettes

Légumes pickels, crackers, ...

Plateaux de 6 personnes : 35€

Plateaux de 10 personnes : 50€

Clôture des commandes le 17/12 pour le réveillon de Noël et le 24/12 pour le réveillon de Nouvel An

### Entrées froides

Saumon Gravlax marinade miel et moutarde et ses toasts 14,20€

Tartare de saumon, crème aigrelette et sa gaufre de pommes de terre 16,80€

Carpaccio de bœuf fumé, copeaux de parmesan, marinade aux truffes 17,40€

Terrine en croûte maison, confiture d'oignons et salade d'accompagnement 18,70€

Foie gras de canard tradition , gelée au porto, confitures et toast brioché 25,70€

### Potages

Patates douces et lait de coco - Courgette au curry doux 7€/L

Crème de chicons - Crème aux champignons des bois 9€/L

Bisque de homard flambée et crème à la ciboulette 12€/L

### Entrées chaudes

Parmentier de joues de porc confites , pommes caramélisées flambées au calvados et boudin noir 11,70€

Cassolette de scampis à la parmigiana\* 18,30€

Cassolette de poisson aux légumes curry coco à l'indonésienne\* 17,60€

Cassolette de Saint-Jacques aux poireaux\* 25,50€

Feuilleté de ris de veau aux champignons 25,50€

### Les feuilletages

Saumon koulibiac (en croute aux jeunes pousses d'épinard et duxelles de champignons) sauce à l'oseille

Portion individuelle ou filet entier (6 à 8 pers.) 76,90€/kg

### Tourtes royale au foie gras et ris de veau

En portion ou entière (6 à 8 personnes) 82,30€/kg

Le bœuf en croûte Wellington (foie gras et champignons) 63,70€/kg

Clôture des commandes le 17/12 pour le réveillon de Noël et le 24/12 pour le réveillon de Nouvel An

### Les plats de fêtes

Filet de dinde sauce poivre vert flambée au cognac, chicons braisés,  
purée aux herbes 16,30€

Dos de saumon sauce béarnaise, garniture de légumes et pommes de terre rôties  
15,85€

Dinde farcie, sauce maison (réduction de veau à la Rossini), légumes racines au thym et miel 18,40€

Grenadin de pintadeaux sauce roquefort, butternut rôtis, purée aux herbes 21,60€

Duo caille sauce grand-mère (champignons, lardons, oignons grelots), chicons braisés, gratin dauphinois 29,25€

Caille farcie au foie gras sauce maison, chicons braisés et purée aux truffes 32,90€

Ris de veau braisé sauce champignons de Paris, tagliatelles 35,75€

Gigot d'agneau confit à l'ail et au romarin, haricots, aireslles confites et pommes de terre rôties en salade façon liègeoise 21,70€

Papillote de filet de cabillaud, sauce écrevisses et estragon, tagliatelles 31,50€

Papillote de filet de pintadeaux au foie gras et chicons braisés flambés au porto 35,20€

### Les gibiers

Civet de marcassin, purée de céleri rave et poire aux aireslles 18,90€

Civet de cerf aux épices orientales; semoule aux raisins et amandes 23,30€

Magret de canard, poêlée forestière de champignons et épinard à la crème , pommes de terre rôties 28,50€

Filet de biche grand veneur et sa brioche aux pommes caramélisées 29,65€

1/2 faisan potée de pommes de terre aux choux et lardons 28,70€

Cuisse de lièvre sauce cerises amarena, chicons braisés, purée de céleri rave 25,70€

### Les pommes de terre

Croquettes de pommes de terre 5,25€/15pc

Gratin dauphinois 16€/kg

### Nos classiques Festifs

#### Entrées chaudes à partager

Quiche Saumon épinard 28,50€/kg  
Quiche bleu, noix de jambon fumée et figues 28,50€/kg  
Quiche rôti de porc et chicons 28,50€/kg

#### Charcuteries festives

Briochain lyonnais 43,50€/kg  
Terrine foie gras de canard 96,50€/kg  
Pâté en croûte maison 57,60€/kg

#### Ris de veau de cœur

Notre rôti Orloff maison 56,75€/kg  
Rôti Orloff Maison : Fromage belge, noix de jambon fumée, thym et laurier 17,90€/kg

#### La traditionnelle choucroute garnie du 1<sup>er</sup> janvier

Selon la tradition Ardennaise : manger une choucroute le jour de l'an serait synonyme de porte-bonheur. Pour cela il ne faut pas oublier de mettre une pièce sous son assiette et puis la glisser dans la poche d'un vêtement pendant un an.

Composer votre choucroute avec nos salaisons maison ou spécialités des différents terroirs Saucisse de Strasbourg, lard braisé, Saucisse de Francfort, Côte fumée, Saucisson Polonais 19,50€/kg  
Et aussi Saucisson Lyonnais, Jarret de Porc confit,...

**Epiphanie 2025:** Notre galette charcutière, tourte royale au foie gras, ris de veau, volaille et pistache 52,30€/kg

Clôture des commandes le 17/12 pour le réveillon de Noël et le 24/12 pour le réveillon de Nouvel An

## Les buffets (à partir de 6 personnes)

### Buffet terre et mer

#### Terre

Assortiment de charcuteries artisanales : dinde farcie, rosette de Lyon, Ath levée, pâté en croûte, rôti de porc Duke of Berkshire aux légumes pickles

Le jambon d'Ardenne et ses fruits de saison

Roastbeef sauce échalotes

Salade de haricots, chicon et blé, noix de jambon fumée et airelles confites

#### Mer

Pêches au thon

Saumon en belle vue, cuisson à l'ancienne dans son bouillon aromatisé

Œuf farci à la mousse de truite au champagne

#### Accompagnement

Carottes râpées, vinaigrette au colza

Céleri rémoulade

Salade coleslaw blanc et rouge, maïs, vinaigrette yaourt

Taboulé, pommes de terre,

Salade de pâtes à l'italienne

Sauce accompagnement

Prix: 32,80€ par personne

### Buffet de saumon en belle vue et ses garnitures

Saumon cuit en belle vue

Le duo de poissons fumés (elbot et saumon)

La tomate aux crevettes grises de la mer du Nord

Les œufs garnis à la mousse de truite au champagne

Prix: 23,70€ par personne

Clôture des commandes le 17/12 pour le réveillon de Noël et le 24/12 pour le réveillon de Nouvel An

### Buffet italien

Jambon italien et fruits de saison

Assortiment de charcuteries italiennes : Pancetta, salami, mortadelle, coppa, jambon cuit aux herbes italiennes

Vitello tonnato

Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan, pesto de roquette et basilic, tomates confites

Assortiment de salades : tomates mozzarella au basilic, salade de pâtes, roquette, parmesan, tomates séchées, salade de légumes grillés, salade de fenouil braisé et scampis

Prix : 21,90€ par personne

**Club sandwichs** : double tartine garnie de poulet, ciabatta mortadelle et tomates confites, double tartine grise au fromage bleu doux et miel, pain polaire au saumon fumé, tartine au fromage de chèvre et lardons, tartine au bœuf-basilic et parmesan, faluche au thon façon niçoise

Plateau de 32 pièces : 55,25€ (+/- 6 pers.)

### Pains surprises tendances

#### Boîtes Viande (pain blanc)

Poulet bacon, Bœuf basilique et parmesan, Saucisson de montagne, aux petits oignons et cornichons, Jambon à la dijonnaise

42,60€ la boîte de 48 tartines

#### Boîtes Fromagère (pain gris)

Bleu au miel, Brie aux noix, Comté aux cerises griottes, Maredsous et sirop de Liège

46,50€ la boîte de 48 tartines

#### Boîtes de la mer (pain polaire)

Saumon fumé et fromage frais, Crabe au gingembre et à la coriandre,

Crevettes aux œufs et tomates, Brandade de cabillaud aux poivres roses

### Les volailles farcies

Dinde (minimum 4 kg-10 pers.), cuisse de dinde (+/-1,5kg/pc-4pers.) et filet de dinde (+2€/kg)

### Farces au choix

Aux Fruits Secs et Confits – A la Truffe – Au Foie Gras 24€-27€-38€/kg

**Pintadeau** (4 pers.) Aux Fruits Secs et Confits – A la Truffe – Au Foie Gras (+/-1,8kg/pc) 25,50€-28,50€-39,50€/kg

**Caille** Aux Fruits Secs et Confits – A la Truffe – Au Foie Gras (+/- 300gr/pc)  
12,15€-14,20€-17,20€/pc

### Les sauces maison

Sauce poivre vert flambée au Cognac, sauce champignons de Paris au vin doux liquoreux, sauce maison (réduction façon Rossini), sauce roquefort, sauce griottes, sauce grand-mère  
16,20€/L

### Nos sélections de viande de Bœuf, Agneau et Veau

#### Viande bœuf sélection locale

Filet pur de bœuf	49,60€/kg
Rosbif du chef et fondue (Aloyau, Obus , Pelé royal)	32,20€/kg
Rosbif 1 <sup>er</sup> choix	28,5€/kg

#### Agneau

Couronne d'agneau	60,20€/kg
Carré d'agneau	36,70€/kg
Filet d'agneau	77,30€/kg
Côte d'agneau	38,15€/kg
Gigot d'agneau et tranche de Gigot d'agneau	31,50€/kg

#### Veau

Côte de Veau	28,50€/kg
Rôti de veau du chef (obus, petite tête)	46,50€/kg
Filet pur de veau	52,30€/kg

Clôture des commandes le 17/12 pour le réveillon de Noël et le 24/12 pour le réveillon de Nouvel An

### Raclette

Assortiment de fromages : raclette belge, raclette française, Morbier, raclette fumée (200gr/pers.)

Assortiment de charcuteries : Rosette de Lyon, Jambon au poivre, pancetta, bacon fumé, filet de Saxe, filet de dinde fumé (150gr/pers.)

Prix par personne : 13,75€

### Pierrade

Assortiment de viandes : mini boudins blanc, merguez, chipolata, roulade de lard fumé, mini oiseau sans tête, crêpinette, mini cordon bleu, steak haché, escalope de bœuf, veau et dinde (250gr/pers)

Prix par personne : 13,75€

Option Viande Festive : Magret de canard, Médaillasson d'agneau, Filet de Biche

Prix : 4,90€/100gr

### Fondue Bourguignonne

Viande de Bœuf (nous vous conseillons 250gr/pers)

Prix : 28,50€/kg

### Les volailles , gibiers à plumes et leurs découpes (farci sur demande également)

Dinde, Cuisse de Dinde, Filet de Dinde, Chapon, Poulet de Bresse, Poule Faisane, Filet de Faisan, Canard, Cuisse de canard, Magret de Canard, Coquelet, Caille, Pintadeaux, Filet de Pintadeaux,...

### Les gibiers et leurs découpes

Lièvre, Râble de lièvre, Filet de Lièvre, Cuisse de Lièvre, Filet de Chevreuil, Gigue de Chevreuil, Civet de Cerf, Marcassin, Filet de Marcassin, Civet de Sanglier

Clôture des commandes le 17/12 pour le réveillon de Noël et le 24/12 pour le réveillon de Nouvel An

Boucherie-Charcuterie-Traiteur, rue du Moulin, 10 – 7800 Ath- Tél : 068/28 26 70

Boucherie-Charcuterie-Traiteur, rue du Moulin, 10 – 7800 Ath- Tél : 068/28 26 70



**Pour vos commandes**

Tél : 068/28 26 70

E-mail : [traiteur.tablematiere@gmail.com](mailto:traiteur.tablematiere@gmail.com)

**Clôture des commandes :**

**pour le réveillon de Noël : mercredi 17/12 à 13h**

**pour le réveillon de Nouvel An : mercredi 24/12 à 13h**

\*Nous demandons 5€ de caution par contenants\* Cette caution est payable en liquide uniquement

Zéro déchet: Pensez à vos bacs de transport pour l'enlèvement de vos commandes

**HORAIRE DE FÊTES:**

**LES MERCREDI 24 ET 31 DÉCEMBRE: LE MAGASIN SERA**

**OUVERT DE 8 À 14H**

**LE MAGASIN SERA FERMÉ : LE 25 DÉCEMBRE 2025 ET LES 1<sup>ER</sup>,  
2, 3 ET 4 JANVIER 2026**

