



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

Piädina 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 aigrette 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 parmigianna* 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 koulibiak (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, aïelles 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 aïelles	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

56,75€/kg

Notre rôti Orloff maison

Rôti Orloff Maison : Fromage belge, noix de jambon fumée, thym et laurier	17,90€/kg
---	-----------

La traditionnelle choucroute garnie du 1^{er} 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 aïelles 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 sandwiches : 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^{er} 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, Médaillon 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

Pour vos commandes

Tél : 068/28 26 70

E-mail : 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^{ER},
2, 3 ET 4 JANVIER 2026**

