

★ LES MENUS ★

LA MAGIE DES FÊTES (min. 2 pers.)

La crème de volaille fermière,  
sauce aux champignons des bois

\*\*\*

La cassolette de scampis  
à la façon du Chef

\*\*\*

Le civet de faon  
aux saveurs des Fagnes

Gratin dauphinois maison,  
assortiment de légumes de saison  
Pommes aux airelles

35,00€/pers.

« PRESTIGE D'HIVER » (min. 2 pers.)

La soupe de poissons  
façon Mer du Nord

\*\*\*

La sole farcie à l'ostendaise  
(crevettes grises)

\*\*\*

La gigue de faon,  
sauce Grand Veneur

Gratin dauphinois maison,  
assortiment de légumes de saison  
Pommes aux airelles

39,00€/pers.

VOTRE CHOUCROUTE PORTE-BONHEUR POUR 2024 !

- **Votre Choucroute Tradition** ..... 30,00€  
1kg choucroute crue ou 750g préparée maison  
4 Francforts, 3 saucisses fumées, 3 Kasseler, 300g lard  
fumé, purée du chef maison, moutarde
- **Votre Choucroute Gourmande** ..... 42,00€  
1kg choucroute crue ou 750g préparée maison  
4 Francforts, 3 saucisses fumées, 3 saucisses fraîches,  
1 jambonneau, 2 Kasseler, 1 collier d'Ardenne, purée du  
chef maison, moutarde

Merci

de votre confiance, elle nous inspire !

Nous vous souhaitons  
un Noël magique et  
une année 2024 pleine de saveurs !

Marie-Françoise et Patrick Antonissen  
et leur équipe

Nous vous invitons à passer vos commandes  
Pour Noël : avant le 19 décembre  
Pour le Nouvel An : avant le 26 décembre

OUVERT le dimanche 24/12 de 8 h à 15 h  
FERMÉ le lundi 25/12

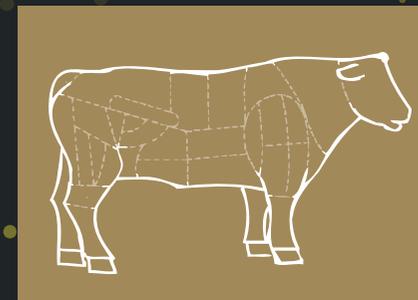
OUVERT le dimanche 31/12 de 8 h à 15 h  
FERMÉ le lundi 01/01

FERMÉ du vendredi 05 au  
mardi 09 janvier 2024 inclus.

Conception: Adeline Maichal • www.wart-east.be • 0497734714



BOUCHERIE • CHARCUTERIE • SERVICE TRAITEUR



LES MAÎTRES  
artisans



9, rue du Centre - 4950 Waimes  
T. 080 67 00 50 • F. 080 67 00 55  
maitres.artisans@skynet.be • www.maitresartisans.be

Rejoignez-nous sur **facebook**

Menu 2023 • Noël - Nouvel An



## POUR BIEN COMMENCER

- Les bouchées apéritives (à réchauffer) 12pc ... 15,00€
- Les bouchées gourmandes (à frire):  
4 scampis, 4 mini croquettes crevettes,  
4 cuisses de caille, 4 mini croquettes fromage ... 15,00€

**LES VERRINES SALEES** 6 pc ..... 15,00€

## LES POTAGES (min. 2 pers.)

- La crème de volaille fermière  
aux champignons des bois ..... 4,50€/pers.
- La soupe de poisson 'façon Mer du Nord' ... 5,75€/pers.

## LES ENTRÉES (min. 2 pers.)

- La cassolette de scampis  
à la façon du Chef ..... 11,75€/pers.
- La sole farcie à l'ostendaise  
(crevettes grises) ..... 12,75€/pers.
- Nos croquettes maison :
  - croquettes de volaille ..... 2,95€/pc
  - ardennaise ..... 3,45€/pc
  - crevettes grises ..... 3,85€/pc
  - fromage ..... 3,45€/pc
  - gibier ..... 3,45€/pc
  - ris de veau ..... 3,45€/pc

RETROUVEZ LES SAVEURS DE NOS TERRINES DE FOIE GRAS, PÂTÉ DE CANARD EN CROÛTE, TERRINES DE GIBIER ET CONFITS MAISON AINSI QUE NOTRE LARGE CHOIX DE BOUDINS DE NOËL MAISON.

## LES PLATS (min. 2 pers.)

- Le rôti ardennais de porc Duroc d'Olives,  
sauce miel & moutarde ..... 8,90€/pers.
- Le suprême de pintadeau rôti sur peau  
aux champignons des bois ..... 11,45€/pers.
- Le magret de canard laqué au miel de Libomont,  
sauce à l'orange ..... 12,80€/pers.
- Le civet de faon ou marcassin  
aux saveurs des Fagnes ..... 7,90€/pers.
- La gigue de biche,  
sauce Grand Veneur ..... 11,80€/pers.
- Le filet de faon,  
sauce Grand Veneur ..... 13,50€/pers.

## LES ACCOMPAGNEMENTS (min. 2 pers.)

- Gratin dauphinois (à la truffe : + 1,50€/pers.)  
ou croquettes de pommes de terre maison,  
trio de légumes vapeur, fagots de haricots,  
chicons braisés ..... suppl. de 7,00€/pers.
- Pommes farcies aux airelles ..... 6,00€/2 pc

## LES VIANDES ET VOLAILLES DÉSOSSÉES ET FARCIES

- Dinde fermière labellisée ..... 19,80€/kg
- Poulet fermier Label Rouge ..... 21,80€/kg
- Poularde Label Rouge ..... 23,80€/kg
- Pintade fermière ..... 23,80€/kg
- La belle caille farcie  
aux champignons des bois ..... 11,50€/pc

## Les farces maison :

- Champignons des bois
- Pommes & airelles des Fagnes
- Noix et raisins
- Périgord (champignons des bois,  
truffe, foie gras) : +4,50€/kg

## LES SAUCES MAISON :

- Champignons des bois ..... 14,80€/litre
- Grand Veneur ..... 14,80€/litre
- Airelles des Fagnes ..... 14,80€/litre
- Périgord : champignons des bois,  
truffe, foie gras ..... 17,80€/litre

**LES PLATEAUX GARNIS** ..... 15,90€/pers.  
(min. 4 pers.)

## LES GOURMETS

(viandes & fromages)

## LES PIERRADES

(viandes)

## LES FONDUES

## RACLETTES

(fromage & assortiment de charcuteries maison)

- Assortiment de viandes et/ou  
fromages (présenté sur plateau) ..... 15,90€/pers.
- Retour de chasse (avec gibier) ..... +6€/pers.
- Le Must (avec assortiment de  
viandes maturées Dry Aged by  
Maîtres Artisans) ..... +7,50€/pers.

ASSORTIMENT DE FROMAGES DES ALPES POUR  
VOTRE FONDUE SAVOYARDE

DEMI- ET QUARTS DE ROUES DE FROMAGE RACLETTE  
FUMÉ MAISON, CLASSIQUE, LE VALET, ...

