

VOTRE CHOUCROUTE PORTE-BONHEUR POUR 2025 !

- **Votre Choucroute Tradition** 30,00€
1kg choucroute crue ou 750g préparée maison
4 Francforts, 3 saucisses fumées, 3 Kasseler, 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

Nous vous invitons à passer vos commandes
Pour Noël : avant le 20 décembre
Pour le Nouvel An : avant le 27 décembre

OUVERT le mardi 24/12 de 8 h à 15 h
FERMÉ le mercredi 25/12

OUVERT le mardi 31/12 de 8 h à 15 h
FERMÉ le mercredi 01/01

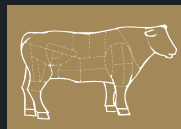
FERMÉ du samedi 04 au
lundi 06 janvier 2025 inclus.



Merci

*de votre confiance, elle nous inspire !
Nous vous souhaitons
un Noël magique et
une année 2025 pleine de saveurs !*

*Marie-Françoise et Patrick Antonissen
et leur équipe*



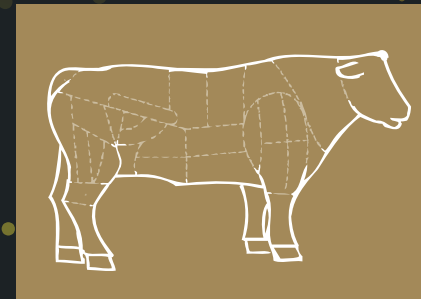
LES MAÎTRES
artisans

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**



BOUCHERIE • CHARCUTERIE • SERVICE TRAITEUR



LES MAÎTRES
artisans

Layout: art-easit.be



Menu 2024 • Noël - Nouvel An



POUR BIEN COMMENCER

- Les bouchées apéritives (à réchauffer) 12pc ... 15,00€

LES POTAGES (min. 2 pers.)

- La crème de volaille fermière aux champignons des bois13,50€/L
- La soupe de poisson 'façon Mer du Nord'15,50€/L

LES ENTRÉES (min. 2 pers.)

- La cassolette de scampis à la façon du Chef12,50€/pers.
- Nos croquettes maison :
 - croquettes de volaille2,95€/pc
 - ardennaise3,45€/pc
 - crevettes grises3,85€/pc
 - fromage3,45€/pc
 - gibier3,45€/pc
 - ris de veau3,45€/pc

↳ ASSORTIMENT DE TERRINES DE GIBIER MAISON, PÂTÉ EN CROÛTE, FOIE GRAS, MAGRET FUMÉ, BOUDINS BLANCS ET NOIRS DE NOEL, MOUSSE DE POISSON...

LES PLATS (min. 2 pers.)

- Le suprême de pintadeau rôti sur peau aux champignons des bois 11,90€/pers.
- Le magret de canard laqué au miel de Libomont, sauce à l'orange12,90€/pers.
- Le civet de faon aux saveurs des Fagnes8,90€/pers.
- La gigue de biche, sauce Grand Veneur13,90€/pers.
- Le filet de biche, sauce Grand Veneur14,90€/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 braiséssuppl. de 8,00€/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 Rouge23,80€/kg
- Poularde Label Rouge24,80€/kg
- Pintade fermière25,80€/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 bois14,80€/litre
- Grand Veneur14,80€/litre
- Airelles des Fagnes14,80€/litre
- Périgord : champignons des bois, truffe, foie gras17,80€/litre

LES PLATEAUX GARNIS16,90€/pers. (min. 4 pers.)

- Assortiment de viandes et/ou fromages (présenté sur plateau).

LES GOURMETS

(viandes & fromages)

LES PIERRADES

(viandes)

LES FONDUES

↳ ASSORTIMENT DE FROMAGES DES ALPES & RÉGIONAUX POUR VOTRE FONDUE SAVOYARDE

↳ DEMI- ET QUARTS DE ROUES DE FROMAGE RACLETTE FUMÉ MAISON, TRUFFE, POIVRE, CLASSIQUE, LE VALET, ISA D'OR DE LIGNEUVILLE, ...

