

**VOTRE CHOUCROUTE
PORTE-BONHEUR POUR 2025 !**

- **Votre Choucroute Tradition** 30,00€
1kg choucroute crue ou cuite,
4 Francforts, 3 saucisses fumées, 3 Kasseler, lard fumé,
purée du chef maison, moutarde
- **Votre Choucroute Gourmande** 42,00€
1kg choucroute crue ou cuite,
4 Francforts, 3 saucisses fumées, 3 saucisses fraîches,
1 jambonneau, 2 Kasseler, 1 saucisson polonais,
purée du chef maison, moutarde

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

OUVERT

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

OUVERT

le mercredi 31/12 de 8 h à 15 h

FERMÉ

du 01 au 04 janvier 2026 inclus.

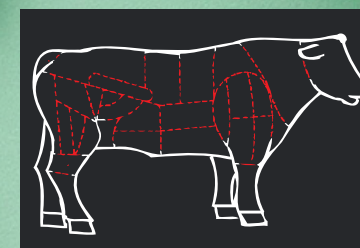
Merci

*de votre confiance, elle nous inspire !
Nous vous souhaitons
un Noël magique et une année
2026 pleine de saveurs !*

*Marie-Françoise et Patrick Antonissen
et leur équipe*



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**



LES MAÎTRES
artisans

BOUCHERIE - CHARCUTERIE
SERVICE TRAITEUR

Layout : art-east.be

Menu 2025 • Noël - Nouvel An



LES POTAGES (par litre)

- La crème de volaille fermière aux champignons des bois 13,50€/litre
- La soupe de poisson 'façon Mer du Nord' 15,50€/litre

LES ENTRÉES (min. 2 pers.)

- La cassolette de scampis à la façon du Chef 13,50€/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

↳ ASSORTIMENT DE TERRINES DE GIBIER MAISON, PÂTE EN CROÛTE, FOIE GRAS, MAGRET FUMÉ, BOUDINS BLANCS ET NOIRS DE NOËL, 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 régional, sauce à l'orange 12,90€/pers.
- Le civet de faon aux saveurs des Fagnes 8,90€/pers.
- La gigue de biche, sauce Grand Veneur 13,90€/pers.
- Le filet de biche, sauce Grand Veneur 14,90€/pers.

LES ACCOMPAGNEMENTS (min. 2 pers.)

- Gratin dauphinois maison, trio de légumes vapeur, fagots de haricots, chicons braisés: 8,00€/pers.
- Gratin dauphinois maison à la truffe 13,50€/4 pers.
- Croquettes de pommes de terre maison 3,50€/10 pc
- Pommes farcies aux airelles 6,00€/2 pc

LES VIANDES ET VOLAILLES DÉOSSÉES ET FARCIES

- Dinde fermière labellisée 19,80€/kg
- Poulet fermier Label Rouge 23,80€/kg
- Poularde Label Rouge 24,80€/kg
- Pintade fermière 25,80€/kg
- La belle caille farcie aux champignons des bois 11,50€/pc

Les farces maison :

- Champignons des bois
- Pommes & airelles des Fagnes
- 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

LES PLATEAUX GARNIS 17,95€/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, ...