

Ouvert les dimanches
21 et 28 décembre



MAISON SAINT-AUBAIN

MENU DES FÊTES 2025

Merry Christmas and happy new year !



- *Mise en bouche* -

ZAKOUSKIS CHAUDS MAISON • 12 pièces

Assortiment de zakouskis maison à réchauffer au four.

16.00 €

VERRINES MAISON • 6 pièces

2x Panna cotta aux champignons, éclats de foie gras et coulis de fruits rouges.

2x Couscous perlé, fromage frais au saumon fumé.

2x Houmous de patate douce au curry, tartare de courgette.

18.00 €

PLATEAU TAPAS APÉRO • Minimum 5 pers.

Tapenades, charcuterie, houmous, gressinis, anchois, fromages, salametti truffé.

6.50 € / personne.

- *Potages* -

Bisque de homard maison.

0,450ml - 9.00 €

Velouté de potimarron à la châtaigne. - **VEGGIE** -

0,450ml - 7.00 €



- Entrées froides -

SAUMON SNACKÉ À LA FLAMME

Saumon snacké, cream cheese aux herbes et zestes de citrons, rilette de truite fumée, petite salade fraîcheur.

17.00 €

FOIE GRAS

Tranche de foie gras et sa mousse de caille, confiture de figue, pommes caramélisées et pain d'épices.

17.50 €

- Entrées chaudes -

SAINT-JACQUES ET SCAMPIS

Cassolette de Saint-Jacques et Scampis, sauce champagne, julienne de légumes poêlées, aneth et sésame blanc torréfiés.

18.50 €

RISOTTO D'AUTOMNE - VEGGIE -

Risotto crèmeux, touche de chèvre frais, poires et noix, miel et romarin.

15.00 €

RAVIOLES DE FOIE GRAS ET CÈPES

Jus de viande corsé au cidre et marrons caramélisés.

16.00 €

- *Plats* -

DINDE FARCI À L'ANCIENNE

sauce au porto rouge et figues, fagots de haricots lardés.

21.00 €

CASSOLETTE DE POISSONS

Saumon, lieu et rouget, sauce homardine aux poivrons grillés
et chorizo ibérique, asperges vertes.

22.50 €

ROTI DE BICHE BASSE T°

Sauce grand veneur, pommes aïrelles.

22.00 €

MIJOTÉ DE VOLAILLE JAUNE

Crème aux champignons forestiers, embeurrée de choux et
carottes fanes rôties.

21.00 €

RIGATONIS À LA TARTUFATA - VEGGIE -

Poêlée de champignons des bois aux herbes de saison,
parmesan.

17.00 €

CAILLE DÉSOSSÉE FARCI AU FOIE GRAS

Jus de viande corsé à la cerise, purée de butternut et chicon
braisé.

23.50 €

- Accompagnements en supplément -

Gratin dauphinois	3.50 €
Gratin dauphinois à la truffe	4.80 €
Duo de purée en duchesse	3.80 €
Croquettes (5 pièces)	1.80 €
<hr/>	
Pommes airelles	2.80 €
Embeurrée de choux (250gr)	4.00 €
Purée de céleri rave (250gr)	4.00 €
Purée de butternut (250gr)	4.00€
<hr/>	
Sauce aux champignons	8.50 € / demi-litre
Sauce grand veneur	9.50 € / demi-litre
Sauce au porto rouge et figues	9.50 € / demi-litre

COMMANDEZ EN LIGNE

WWW.MAISON-SAINT-AUBAIN.BE

- Spécialités du boucher -

DINDE OU ROTI DÉSOSSÉE FARCI À L'ANCIENNE

Farce A ← → Farce B
Poivre noir et truffe au châtaigne Fruits secs et cranberries

- Découpe de Gibier et volaille -

Dinde	Biche
Chapon	Marcassin
Chapon farci	Faisan
Caille nature	Poule faisane
Caille farcie	Perdrix

- Fondue et pierrade -

FONDUE ET PIERRADE

Bœuf belge, porc Duroc, volaille, et mini-steaks hachés et saucisses.
300 g / personne. **11.00 € / personne.**

PIERRADE DU CHASSEUR

Entrecôte étrangère et belge, filet de biche, canard, pintadeau, ...
300 g / personne. **16.00 € / personne.**

- Raclette et fondue au fromage -

RACLETTE EN TRANCHES

Faites-nous part de votre sélection parmi :

jeune, lait cru, vin blanc, moutarde, herbes de provences, ail noir, bleu, suisse, Valet, Fontina, fumé, ail des ours, truffe, Chavren, 2 poivres, brebis, Appenzeller, aux fleurs, espelette.

10.00 € / personne.

FONDUE SAVOYARDE

Beaufort, Abondance et

Tomme de Savoie

10.00 € / pers.

FONDUE SUISSE

Gruyère, Vacherin,

Appenzeller

10.00 € / pers.

FONDUE BELGE

Sarté, Valet

10.00 € / pers.

CHARCUTERIE POUR FONDUE ET RACLETTE

6.00 € / pers.

- Fromage et charcuterie -

PLANCHE FROMAGE ET/OU CHARCUTERIE

Minimum 5 personnes. Moins de 5 ? Nous vous servons directement au

comptoir lors de votre passage.

à partir de 10.50 € / personne.

LE COLIS DU FROMAGER EN DESSERT

Sélection de fromages pour le dessert.

à partir de 6.00 € / personne.

FROMAGE EN DESSERT - PLATEAU -

Pour minimum 5 personnes sur plateau décoré.

à partir de 7.00 € / personne.

- Pour passer votre commande -

En magasin

Rue de l'Ange 11, 5000 Namur

Par téléphone

081 22 15 34

Par e-mail

magasin@maison-saint-aubain.be

COMMANDÉZ EN LIGNE

WWW.MAISON-SAINT-AUBAIN.BE

NOËL • Clôture des commandes le 18 décembre.

NOUVEL AN • Clôture des commandes le 26 décembre

Ouvert les dimanches 21 et 28 décembre.

- Retrait des commandes -

Retirez votre commande les 23 et 30 décembre jusqu'à 19:00 et les 24 et 31 décembre jusqu'à 16:00 !

- Faites-vous livrer -

Nous effectuons des livraisons dans un rayon de 20 km au départ du magasin les 23, 24, 30 et 31 décembre entre 8:00 et 16:00.

Tarif forfaitaire de 10 €. Gratuit à partir de 200 € d'achat.

- Paiement -

Le règlement de votre commande se fait lors de son retrait en magasin.
Dans le cas d'une livraison, merci de prévoir la somme en espèces.