

Ouvert les dimanches  
21 et 28 décembre

Depuis  1958

# 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 truffe.

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 crémeux, 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 FARCIE 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 airelles.

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 FARCIE 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 €

---

Pommes airelles	2.80 €
Embeurrée de choux (250gr)	4.00 €
Purée de celeri rave (250gr)	4.00 €
Purée de butternut (250gr)	4.00€

---

Sauce aux champignons	8.50 € / demi-litre
Sauce grand veneur	9.50 € / demi-litre
Sauce au porto rouge et figes	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 au choix* → **Farce B**  
Poivre noir et truffe      Fruits secs et cranberries

- *Découpe de Gibier et volaille* -

Dinde  
Chapon  
Chapon farci  
Caille nature  
Caille farcie

Biche  
Marcassin  
Faisan  
Poule faisane  
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 provenances, 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

### COMMANDEZ 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.