



Depuis 1958

MAISON SAINT-AUBAIN

Boucherie Crèmerie Charcuterie Traiteur

Maison de bouche depuis 1958

www.maison-saint-aubain.be

V03.2025

ÉPICURIENS

Amoureux de viandes, amateurs de fromages et charcuteries, végétariens,... Notre adresse est l'endroit où se rencontrent les bons vivants et ceux qui aiment prendre le temps de savourer les bonnes choses.

DEPUIS 1958

Fondée et installée rue de l'Ange par Marie et Gilbert Depouhon en 1958, la Maison Saint-Aubain a toujours été une affaire de famille. Début 2020, c'est la troisième génération qui a repris les rênes : Stéphanie, Hélène, Thomas et Jérôme. Le magasin est ainsi l'un des plus anciens commerces de Namur.

ARTISANAT

Notre savoir-faire fait la réputation de la maison depuis 1958. Les recettes de papy Gilbert sont toujours accrochées aux murs de nos ateliers et se transmettent depuis 3 générations. Notre challenge : les faire évoluer avec notre époque et les moderniser, tout en respectant la tradition.

QUALITÉ & LOCAL

Nous veillons toujours à la provenance et à la qualité de notre marchandise, nous entretenons une relation privilégiée avec nos fournisseurs et nos producteurs et nous préférons toujours opter pour des produits locaux et de saison.



MAGASIN
Rue de l'Ange, 11
5000 Namur

TÉLÉPHONE
081 22 15 34

E-MAIL
magasin@
maison-saint-aubain.be

WWW.MAISON-SAINT-AUBAIN.BE

TAPAS & APÉRO

LES VERRINES MAISON

2,50€ / pièce

Nous proposons un assortiment de verrines variées et originales pour vos apéros ou walking dinners, élaborées selon l'humeur du cuisinier ou en suivant une demande spécifique. *Minimum 15 pièces.*

TOASTS CROQUANTS

1,20€ / pièce

Assortiment de toasts froids garnis. *Minimum 20 pièces.*

LÉGUMES CRUS ET SAUCES

2,50€ / personne

Cagette de légumes, carottes, choux-fleurs, concombres, tomates cerises, accompagnés d'une sauce cocktail et d'une sauce tartare maison.

Minimum 10 personnes.

MINI - FOCACCIA

1,20€ / pièce

Assortiment de bouchées "tapas" sur pain focaccia garnies de fromages et charcuteries italiennes.

ZAKOUSKIS

1,20€ / pièce

Assortiment de bouchées apéritives à réchauffer au four.

LA PLANCHE TAPAS APÉRO

6,50€ / personne

Parfait pour l'apéro, un beau plateau avec des bons produits et bien garni à déguster entre amis : Fromages, olives, charcuteries, tapenades, gressinis, boudins, houmous, ...



LA PLANCHE TAPAS APÉRO

6,50€ / personne

Parfait pour l'apéro, un beau plateau avec des bons produits et bien garni à déguster entre amis : Fromages, olives, charcuteries, tapenades, gressinis, boudins, houmous, ...



FROMAGES & CHARCUTERIES

REPAS FROMAGES

Une belle sélection de fromages pour un repas convivial, n'hésitez pas à nous faire part de vos préférences. Environ 200g/personne.

Sur plateau 10,50€ / personne

En vrac 9,00€ / personne

REPAS CHARCUTERIES

Une sélection de charcuterie de notre comptoir, dressés ou en vrac.
Environ 200g/personne.

Sur plateau 10,50€ / personne

En vrac 9,00€ / personne

REPAS FROMAGES & CHARCUTERIES

Choisissez la proportion de fromage et de charcuterie que vous souhaitez.

POUR COMPLÉTER LE REPAS

SALAD BAR POUR FROMAGES ET CHARCUTERIES

3,5€ / personne

Assortiment de crudités, adapté à votre planche et à la météo du jour.

PAIN & BEURRE

3,00€ / personne

LES FONDUES

à partir de 9,50€ / personne

FONDUE MOITIÉ – MOITIÉ

Mélange de Gruyère Suisse et de Vacherin Fribourgeois

LA SAVOYARDE

Mélange de Beaufort, de fromage d'Abondance et de Tomme de Savoie

LA SUISSE DE MONTAGNE

Mélange de Gruyère suisse, de Vacherin et d'Appenzeller

LA BELGE

Mélange de Sarté et de Valet

*Conseil du chef : remplacer le vin blanc par de la Houppe de Namur

Conseils pour la préparation de votre fondue

- Frotter légèrement votre caquelon avec une gousse d'ail.
- Placer le mélange de fromage complet dans votre caquelon
- Faire fondre à feu doux en remuant continuellement
- Ajouter du vin blanc ou de la bière progressivement afin d'atteindre une fondue homogène

Si besoin, nous proposons des caquelons en prêt



LA RACLETTE

1/2 ROUE DE FROMAGE MINIMUM 8 PERSONNES

Demi roue de fromage à faire fondre et à racler directement dans l'assiette ou sur un pain.

Raclette jeune

à partir de 20,90€ / kg

Lait cru

à partir de 25,90€ / kg

Suisse

à partir de 32,90€ / kg

L'appareil à racler est prêté gratuitement

RACLETTE EN TRANCHES

à partir de 9,50€ / personne

Fromage à raclette en tranches, dressées sur plateaux. Formule idéale pour les appareils domestiques.

Différentes sortes de fromage sont proposées : suisse, fumée, moutarde, 2 poivres, ail des ours, bleu, ...

Faites-nous part de nos préférence.

LA PLANCHE CHARCUTERIE

à partir de 6,00€ / personne

Assortiment de charcuteries pour accompagner la raclette.



LE BUFFET DÉCOUVERTE

BUFFET FROID MINIMUM 8 PERSONNES

26,00€ / personne

Charcuteries de notre comptoir : jambon à l'os, jambon sec, saucisson et une sélection du moment.

Carpaccio de boeuf, huile de truffes, copeaux de parmesan, roquette et pignons de pin.

Pavé de saumon cuit, perles marines citronés et légumes cuit vapeur.

Pêches au thon.

Mozzarella di Bufala, asperges vertes, tomates cerises et roquette.

Vinaigrette aux herbes.

Salade méditerranienne avec tomates, concombres, oignons rouges et feta. *

Carottes rapées en vinaigrette*.

Salade de pâtes au pesto rouge*.

Taboulé oriental*.

Mesclun de jeunes pousses.

Assortiment de fromages dressé sur plateau +5€ / personne

*Les salades et crudités sont susceptibles de changer en fonction des saisons et/ou produits du moment.

Une demande particulière ?

N'hésitez pas à nous contacter si vous avez une demande particulière, nous sommes à votre écoute.





LE BUFFET GOURMAND

BUFFET FROID MINIMUM 10 PERSONNES**31,00€ / personne**

Charcuteries de notre comptoir : jambon cuit et cru, pâté maison, rillettes d'oie, saucisson et une sélection du moment.

"Vitello & tonato" : chiffonnade de veau, vinaigrette au thon, anchois et câpres.

Saumon roti au four et ses garnitures de saison .

Carpaccio de saumon fumé, huile à l'aneth poivre et citrons.

Terrines de saumon à l'oseille.

Tomates farcies à la truite fumée, crème épaisse et oignons jeunes.

Brochettes de poulet parfumées aux épices.

Tsatsiki.

Vinaigrette aux herbes.

Salade méditerranienne avec tomates, concombres, oignons rouges et feta. *

Carottes rapées en vinaigrette*.

Salade de pâtes au pesto rouge*.

Taboulé oriental*.

Mesclun de jeunes pousses.

Assortiment de fromages dressé sur plateau +5€ / personne

*Les salades et crudités sont susceptibles de changer en fonction des saisons et/ou produits du moment.

LE BUFFET SOLEIL

BUFFET FROID MINIMUM 6 PERSONNES

25,00€ / personne

Carpaccio de boeuf, huile au pesto vert, parmesan et pignons de pin.

Burratina, tomates cerises huile d'olive et basilic frais.

Salade méditerranéenne à la feta.

Houmous.

Brochettes de scampis au curry rouge.

Tsatsiki.

Pâtes aux deux saumons, herbes fraîches et jeunes oignons.

Planche de charcuteries italiennes.

Bols d'olives.

Fruits frais.

Fromage de brebis au piment d'Espelette*.

Camembert di Bufala*.

Comté mi-vieux en bloc*.

Taboulé à l'orientale.

Raisins.

Salade et vinaigrette.

*Les fromages proposés peuvent être adaptés à la demande.



LE BUFFET “BOL”

BUFFET MINIMUM 12 PERSONNES

31,00€ / personne

LE CONCEPT

De petits plats froids et/ou chauds savoureux, dressés en portions individuelles en **bols, wecks ou petites assiettes**. Original et idéal pour faciliter le service. Cette formule permet aussi de manger debout ou sur des tables hautes.

LES RECETTES

Consultez-nous pour obtenir la liste des recettes en “bol”.

Les recettes sont régulièrement mises à jour et varient en fonction des saisons.

Besoin d'infos sur le buffet bol ?

Contactez directement la cuisine pour avoir un devis et des idées de recettes pour votre buffet bol.





LE BUFFET BRUNCH

BUFFET FROID MINIMUM 8 PERSONNES

25,00€ / personne

Oeufs brouillés ou autre sur demande, présentés dans un plat prêt à réchauffer au four.

Assortiment de pains multi-céréales.

Tranches de saumon fumé.

Guacamole maison.

Houmous.

Sélection de fromages et de charcuteries type "Brunch".

Lentilles au lards, tomates et feta, à réchauffer au four.

Tomates et concombres natures.

Yahourt grecque.

Salade de fruits frais.

Granola.

Mini-Muffin.

Confitures.

Miel.

Beurre.



LE BUFFET MONTAGNARD

BUFFET FROID MINIMUM 8 PERSONNES

23,00€ / personne

Caquelon de fondue savoyarde prête à mélanger.

Une bouteille de vin blanc Apremont.

Camembert au four.

Sélection de charcuterie, saucissons, coppa, viandes des Grisons, Lorietta, Spianata piccante, ...

Poêlée de légumes hivernale, champignons, carottes et brocolis.

Grenailles précuites au four.

Céleri rave, vinaigrette miel et moutarde.

Salade de tomates, huile d'olive et jeunes oignons.

Salade verte.

Cornichons et oignons au vinaigre.

Raisins.



Besoin d'un buffet chaud pour un événement ?

Nous discutons ensemble de votre événement et de vos envies culinaires afin d'établir un devis précis.

Quel que soit le type de cuisine et de budget, nous tâcherons de répondre à votre demande.

LES BUFFETS CHAUDS

| VIANDES OU POISSONS | + | LA SAUCE | + | LÉGUMES | + | ACCOMPAGNEMENTS |
|------------------------|---|-----------------|---|--|---|-------------------|
| Volaille d'Ardennes | | Tomate | | Légumes vapeurs (brocolis, carottes, choux-fleur) | | Gratin dauphinois |
| Suprême de pintadeau | | Sambre et Meuse | | Fagots de haricots au lard | | Pomme purée |
| Magret de Canard | | Champignons | | Carottes confites | | Croquettes |
| Filet pur de veau | | Liégeoise | | Chicons braisés | | |
| Boulettes | | Poivre | | Légumes au four (Brocolis, patates douces, pois-chiche) | | |
| Pain de viande | | Foie gras | | | | |
| Roti de porc | | Vallé d'Auge | | | | |
| Mijoté de volaille | | Curry rouge | | | | |
| Filet de Saumon | | Beurre blanc | | | | |
| Filet de Cabillaud | | Chorizo-poivron | | | | |
| Cassolette de poissons | | Vin blanc | | | | |
| | | | | | | |

BUFFET DE PÂTES

PAËLLA

BUFFET BRASSERIE

TARTIFLETTE

CHOUCROUTE

COUSCOUS

BUFFET THAI

CHILI CON CARNE

RISOTTO À LA TRUFFE

QUELQUES FORMULES CHAUDES

BUFFET DE PÂTES

14,00€ / personne

Composez votre buffet en choisissant parmi les variétés suivantes :

- Farfalle à la bolognaise maison
- Pennes à la volaille rotie, crème épinard parmesan.
- Pennes jambon-fromage
- Fusilli aux 2 saumons
- Raviolis chèvre et épinards

PAËLLA

13,50€ / personne

Une délicieuse paëlla maison, réalisée avec un mélange de riz, des crustacés, de la volaille et du poisson, prête à servir à vos convives. Pour les grands groupes, nous mettons à disposition des poêles géantes qui facilitent la réchauffe et le service et apportent un côté très convivial à votre évènement.

500g / personne, garnitures comprises

LA CHOUCRROUTE

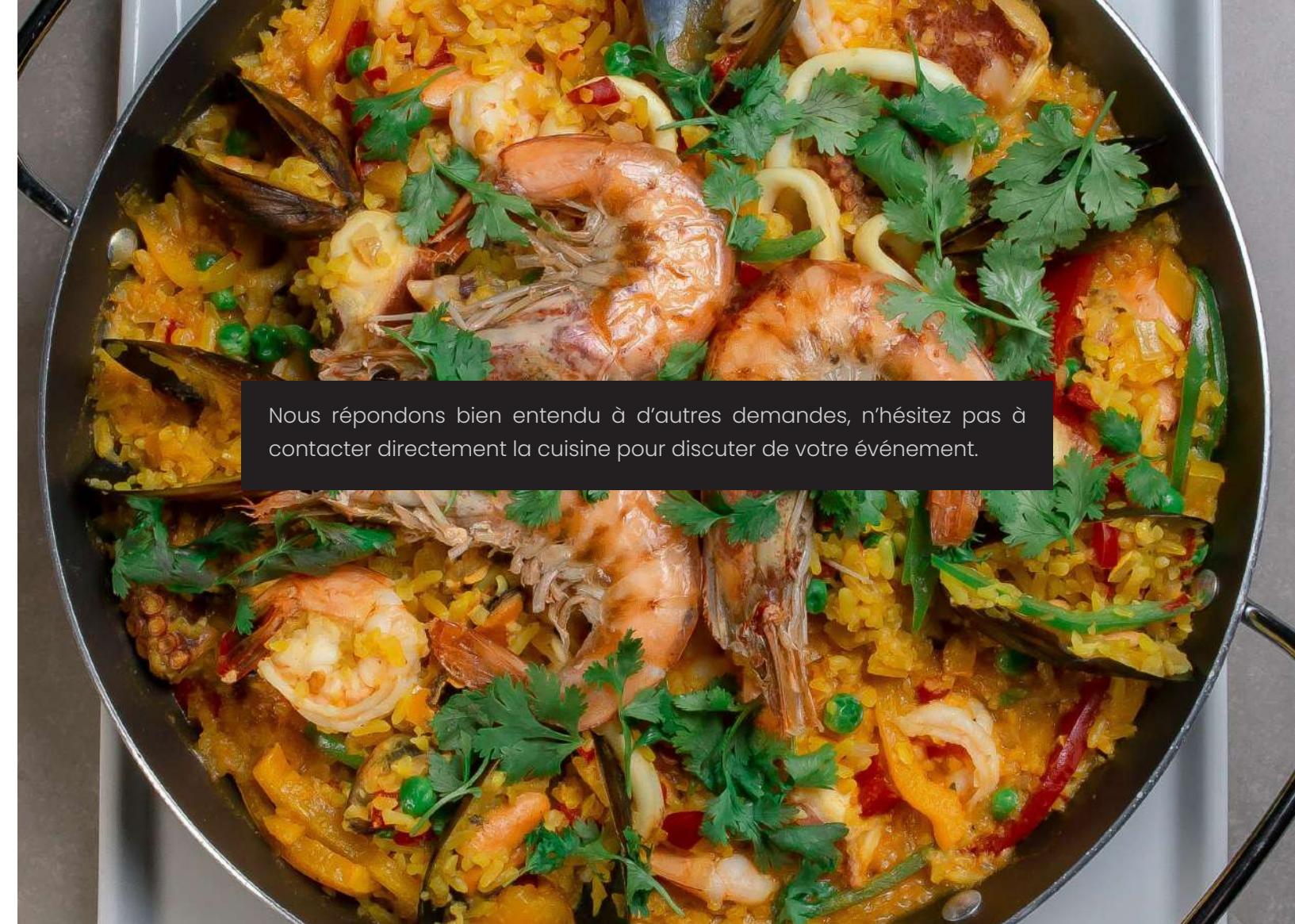
12,50€ / personne

Choucroute préparée au vin blanc, accompagnée de saucisses de Francfort, de côtes de porc ardennaises, de saucissons polonais, de lards braisés, etc.

TARTIFLETTE

10,00€ / personne

La tartiflette maison, préparée avec du reblochon, des lardons, des oignons et des pommes de terre.



Nous répondons bien entendu à d'autres demandes, n'hésitez pas à contacter directement la cuisine pour discuter de votre événement.

LA CUISINE

Notre cuisine élabore et prépare des plats à base de produits frais toute l'année pour le comptoir mais aussi pour vos événements familiaux ou professionnels.

VOUS RECEVEZ ?

N'hésitez pas à nous téléphoner si vous désirez élaborer un menu personnalisé et connaître les suggestions du moment.

QUELQUES SUGGESTIONS

ENTRÉE

- Potage du jour
- Croustade de volaille et champignons
- Carpaccio de bœuf
- Déclinaisons autour du saumon
- St-Jacques snackées et garnitures de saison
- Brochette de scampis et risotto au parmesan
- Cassolette de scampis au curry rouge

PLATS TRADITION

- Volaille en sauce
- Suprême de pintadeau en sauce
- Magret de canard en sauce
- Pavé de saumon en sauce
- Joue de porc à la Houppe
- Cassolette de la mer
- Langue de bœuf sauce madère

PLATS VÉGÉTARIENS

- Aubergine farcie
- Cannelloni ricotta-épinards
- Patate douce farcie au brie
- Lasagne parmigiana
- Rissoto aux champignons des bois

NOS INCONTOURNABLES

- Escalope à la milanaise
- Vol-au-vent
- Boulettes sauce tomate
- Boulettes sauce liégeoise
- Chicons au gratin

PÂTES

- Lasagne de volaille
- Moussaka
- Tagliatelles aux scampis
- Lasagne bolognaise
- Tagilattes à la tartuffata

PLATS MIJOTÉS

- Blanquette de veau
- Bœuf bourgignon
- Navarrin d'agneau
- Cuisse de lapin aux pruneaux
- Mijoté thai de volaille
- Mijoté de volaille aux champignons

Vous cherchez autre chose ?

Un coup de fil et on élabore votre menu ensemble

LES BOWLS FROIDS

LE BOWL ITALIEN

15,50€

Bowl composé de pâtes au pesto, jambon cru, mozza di Bufala, chorizo piquant, tomates au vinaigre balsamique et asperges vertes.

VITELLO TONNATO

15,50€

Rôti de veau cuit au vin blanc, assaisonné d'une vinaigrette au thon, câpres et anchois. Tomates cerises et cresson.

BOWL NORDIQUE

17,90€

Riz blanc, pavé de saumon cuit et herbes fraîches, rillettes de truite fumée et zeste de citron, saumon fumé de la région, légumes vapeur.



*La composition des bols est susceptible de changements en fonction de la saison et/ou des produits du moment.



BOWL VEGGIE **13,50€**

Bol végétarien composé d'un trio de riz, salade verte, falafels, aubergines confites, tsatziki et légumes vapeurs.

SALADE CÉSAR **15,50€**

Filet de poulet frit, bacon grillé, parmesan, haricots verts, oignons rouges, œufs, vinaigrette maison et salade verte.

TERRE & MER **17,90€**

Pâtes au pesto, filet de saumon cuit vapeur et sa garniture de saison, chiffonnade de jambon séché, roastbeef cuit, copeaux de parmesan, légumes croquants.



LES SANDWICHES

DEMI SANDWICHES GARNIS

Campagnard

Jambon, américain, salade de crabe,
salami, fromage, salade de poulet,...

3,00€ / pièce

Gourmet

Saumon fumé, salade de langoustines,
rilette d'oie, jambon de Parme, Houmous, ...

4,00€ / pièce

MINI SANDWICHES

3,00€ / pièce

Un assortiment de mini sandwiches garnis selon vos envies dressé dans une cagette en bois.

Option végétarienne disponible.



COTÉ BOUCHERIE

LE PLATEAU PIERRADE

Choix de viande de qualité pour vos pierrades :

Bœuf, porc, veau, volaille, saucisses

à partir de 12,50€ / personne

LE PLATEAU PIERRADE GOURMET

Choix de viande de qualité pour vos pierrades :

Canard, gibier (en saison), viande maturée, volaille, porc ibérique

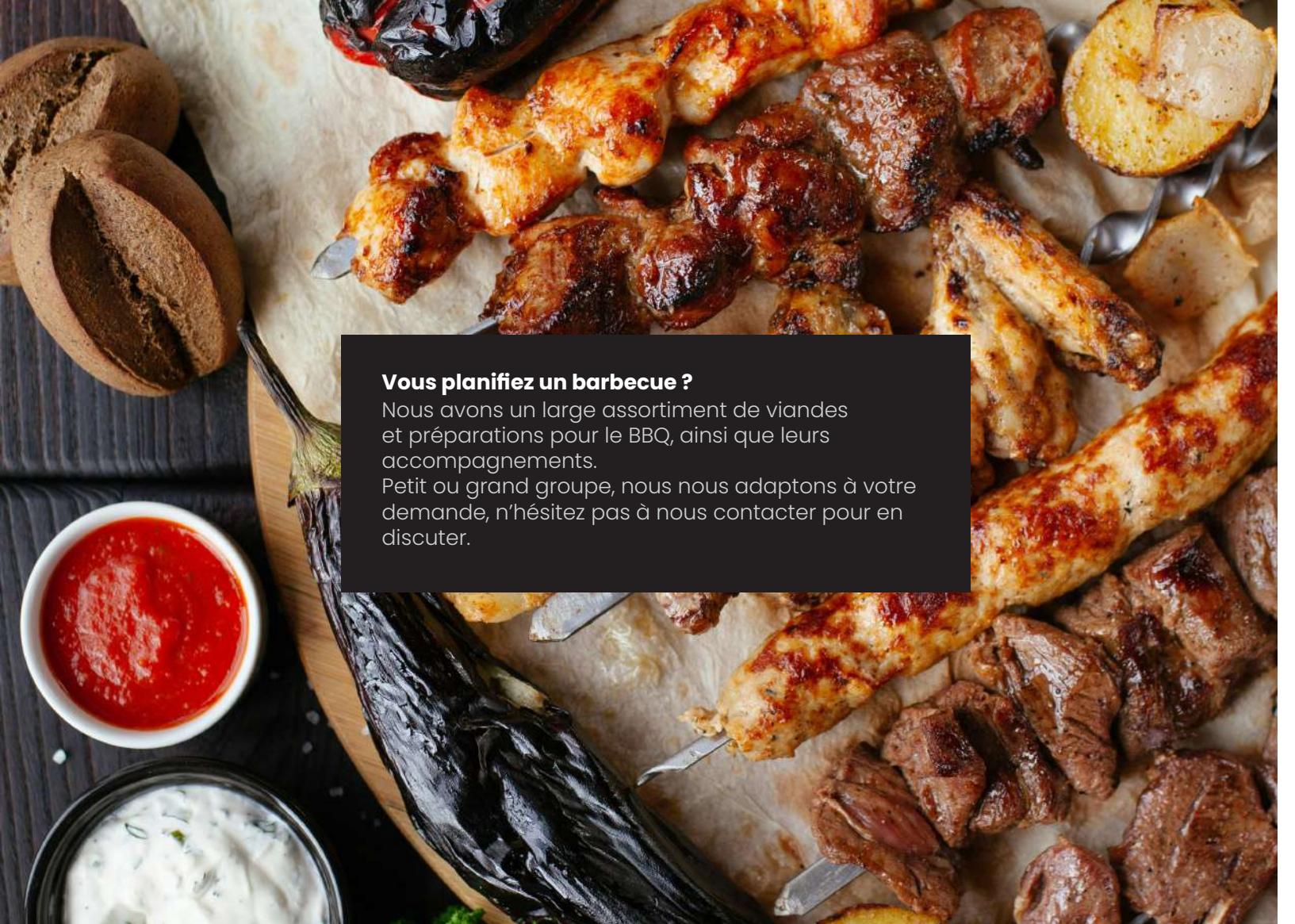
à partir de 16,50€ / personne

LE PLATEAU FONDUE BOURGUIGNONNE

Choix de viande de qualité pour vos fondues :

Bœuf, porc, volaille, mini boulettes de viande hachée, etc.

à partir de 12,50€ / personne



Vous planifiez un barbecue ?

Nous avons un large assortiment de viandes et préparations pour le BBQ, ainsi que leurs accompagnements.

Petit ou grand groupe, nous nous adaptons à votre demande, n'hésitez pas à nous contacter pour en discuter.

ACCOMPAGNEMENTS BARBECUE

SALAD BAR

4,5€ / personne

Un assortiment de crudités et/ou de féculents, réfléchi pour accompagner au mieux votre barbecue, salade de pâtes froides, pommes de terre, taboulé, ...

TRIO DE SAUCES MAISON

1€ / personne

Sauce cocktail, sauce pesto rouge, mayonnaise au poivre, le tout maison pour accompagner vos viandes.

FROMAGES BBQ

à partir de 3,50€

Choisissez un ou plusieurs fromages "spéciaux" BBQ pour terminer le repas d'une manière conviviale.

PAIN & BEURRE

3,00€ / personne

POMMES DE TERRE GRILL PRÉCUITE

1,80€ / personne

LA PLANCHE TAPAS APÉRO

à partir de 6,50€ / personne

Parfait si le BBQ met du temps à prendre.

Le plateau tapas est composé de produits faciles à grignoter comme : olives, charcuterie, houmous, tomates séchées, anchois, fromage, etc.

infos ou commandes

081 22 15 34

www.maison-saint-aubain.be

magasin @ maison-saint-aubain.be