Le dépliant

DES FÊTES 2026

Depuis 1958

MAISON
SAINT-AUBAIN

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 des bois et crumble de coppa.
2x Saumon fumé à la flamme, avocat et cream cheese.
2x Houmous au sésame noir, tartare de courgette.
18.00 €

PLATEAU TAPAS APÉRO • Minimum 5 pers.
Tapenades, charcuterie, houmous, gressinis, olives, poivrons farcis, fromages, salametti truffe, ...
6.90 € / personne.

POTAGES

Bisque de homard maison.
0,450ml - 9.00 €
Velouté de butternut au curry, graines de courge torréfiées.
0,450ml - 7.00 €

ENTRÉES FROIDES

SAUMON FUMÉ
Carpaccio de saumon fumé et rillettes de saumon maison aux herbes, pickles d'oignons rouges et crème fouettée citronnée.
18.00 €

FOIE GRAS
Foie gras de canard du Périgord et rilette de porc à la truffe, confiture de figue et fruits secs.
18.50 €

ENTRÉES CHAUDES

SAINT-JACQUES ET SCAMPIS
Cassolette de Saint-Jacques et de scampis, sauce au champagne, fondue de poireaux et zeste de citron jaune.
19.00 €

BOUCHÉE DE RIS DE VEAU
Bouchée à la reine aux ris de veau et à la volaille jaune, crémeux de morilles et persillade.
19.00 €

CROUSTILLANT FETA ET PATATE DOUCE
Pâte filo farcie à la feta, à la patate douce et aux épinards, miel citronné et sésame doré.
17.00 €

PLATS

DINDE FARCIE À L'ANCIENNE
Sauce forestière aux champignons des bois, carottes glacées au thym et au miel.
22.00 €

ROTI DE BICHE
Rôti de biche, sauce grand veneur (vin rouge aux airelles), mousseline de rave et pommes aux airelles.
24.00 €

FILET DE DORADE
Filet de dorade cuit sur peau et gambas sauvages, beurre blanc, fenouil rôti aux agrumes et asperges thaïes.
23.00 €

CUISSE DE CANARD CONFITE MAISON
Jus réduit aux griottes et au vin rouge, purée de patate douce et chicon braisé.
24.00 €

COCHON DE LAIT
Roulade de cochon de lait rôti façon porchetta, jus au miel et romarin, mousseline de panais et fagots de haricots lardés
21.50 €

RAVIOLES À LA TRUFFE
Ravioles farcies aux champignons, crème de parmesan truffée, girolles poêlées, éclats de noisettes torréfiées et huile de persil.
18.50 €

RACLETTE ET FONDUE



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.
11.00 € / personne.

RACLETTE EN DEMI ROUE (appareil en prêt)

Raclette jeune : 20.00 € / kg.
Raclette lait cru : 26.00 € / kg.
Raclette suisse : 32.00 € / kg.

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.

ACCOMPAGNEMENT CHARCUTERIES	6.00 € / personne.
SALAD BAR DE SAISON	4.50 € / personne.
POMMES GRENAILLE ROTIE AU FOUR	2.00 € / personne.

FROMAGE ET CHARCUTERIE

REPAS FROMAGE ET/OU CHARCUTERIE SUR PLATEAUX

Minimum 6 personnes. à partir de 11.50 € / personne.

FROMAGE EN DESSERT

En vrac. à partir de 6.00 € / personne.
Sur plateaux. à partir de 7.00 € / personne.

Faites nous part de vos préférences lors de la commande.
Minimum 6 personnes

SPÉCIALITÉS DU BOUCHER

DINDE FARCIE OU ROTI DE DINDONNEAU FARCI À L'ANCIENNE
Farce n°1 : Poivre noir et truffe
Farce n°2 : Fruits secs et cramberries

ROULADE DE BICHE, FARCE AU COGNAC ET ÉCLATS NOISETTES

PIÈCES DE VIANDES PRÉPARÉES PAR NOS BOUCHERS :
Filet et roti de biche, filet et roti de marcassin, dinde, chapon, chapon farci, caille nature ou farcie, faisan, poule faisane, perdrix, râble de lièvre, ...

FONDUE ET PIERRADE

PIERRADE TRADITIONNELLE
Bœuf belge, porc Duroc, volaille, et mini-steaks hachés et saucisses.
300 g / personne. **12.50 € / personne.**

PIERRADE DU CHASSEUR
Entrecôte étrangère et belge, filet de biche, canard, pintadeau, ...
300 g / personne. **17.00 € / personne.**

FONDUE BOURGUIGNONNE
Au choix : boeuf, volaille, boulettes,
300 g / personne. **12.00 € / personne.**

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois - 200 gr -	3.50 €
Gratin dauphinois à la truffe - 200gr -	4.80 €
Duo de purée en duchesse	3.80 €
Croquettes (5 pièces)	2.00 €
Pommes airelles - 1 pièce -	3.00 €
Embeurrrée de haricots au lard - 250gr -	4.00 €
Purée de celeri rave - 250gr -	4.00 €
Sauce aux champignons	8.50 € / demi-litre
Sauce grand veneur	9.50 € / demi-litre
Sauce mandarines	9.50 € / demi-litre

BUFFET SUR TABLE

LES FÊTES SE PARTAGENT AUTOUR D'UNE BELLE TABLE !

Pour Noël ou le Nouvel An, réunissez famille et amis autour d'un buffet généreux et festif, à disposer au centre de votre table.

Une formule conviviale et gourmande, idéale pour les grandes tablées, où chacun se sert au gré de ses envies !



LE BUFFET DES FÊTES !!

- Pavé de saumon cuit à la vapeur et gambas, façon belle-vue.
- Carpaccio de saumon fumé et rillette de saumon, pickles d'oignons rouges, crème fouettée citronée.
- Foie gras de canard du Perigord et rilette de porc à la truffe, confiture de figues.
- Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe, copeaux de parmesan et tomates sechées.
- Sélection de fromages et de charcuteries de notre comptoir.
- Céleri rave, vinaigrette miel et moutarde.
- Tomates à l'huile de noix et aux herbes fraîches.
- Choux-fleur en vinaigrette.
- Pomme de terre aux oignons rouges, moutarde à l'ancienne.
- Garnitures de saison.

31.00 € / personne.

POUR PASSER 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 · Date limite de commande : 18 décembre.
NOUVEL AN · Date limite de commande : 26 décembre

RETRAIT DES COMMANDES

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

LIVRAISON À VOTRE DOMICILE
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.

merry christmas
& HAPPY NEW YEAR



Merci pour votre fidélité !

Toute l'équipe de la Maison Saint-Aubain vous souhaite
d'ores et déjà de merveilleuses fêtes de fin d'année,
remplies de joie, de partage et de gourmandise !



Depuis  *1958*

MAISON SAINT-AUBAIN

WWW.MAISON-SAINT-AUBAIN.BE