

Depuis  1958

MAISON SAINT-AUBAIN

Boucherie Crèmerie Charcuterie Traiteur

Maison de bouche depuis 1958

www.maison-saint-aubain.be

ÉPICURIENS

Amoureux de bidoche, amateurs de fromages & vins, 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 Minimum 15 pièces

2,30€ / pc

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.

TOASTS CROQUANTS

14,00€ / 15 pièces

Assortiment de toasts froids garnis.

ZAKOUSKIS

12,00€ / 12 pièces

Assortiment de bouchées apéritives à réchauffer au four.

WRAPS

14,00€ / 10 pièces

Création de mini-tortillas farcies au fromage frais, au saumon fumé, à la mousse de jambon,...

LÉGUMES CROQUANTS Minimum 10 personnes

2,50€ / personne

Raviers de petits légumes croquants accompagnés d'une sauce cocktail et d'une sauce tartare maison.

LA PLANCHE TAPAS APÉRO

6,20€ / personne

Tapas faciles à grignoter, déguster entre amis : olives, charcuteries, tapenades, tomates séchées, anchois, fromages, etc.







Fromages et charcuteries

LA PLANCHE FROMAGE

10,00€ / personne

Selon vos envies et votre budget, nous créons un plateau sur mesure pour votre repas. Environ 8 sortes de fromage par plateau.

LA PLANCHE CHARCUTERIE

10,00€ / personne

Toujours selon vos envies et votre budget, une sélection de produits de qualité issus de notre comptoir charcuterie.

LA PLANCHE FROMAGE & CHARCUTERIE

10,00€ / personne

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

*** NOS PLATEAUX SONT CAUTIONNÉS**

pour compléter votre repas

SALAD BAR DE SAISON

3,5€ / personne

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

PAIN & BEURRE

3,00€ / personne

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 au pesto vert, copeaux de parmesan, roquette et pignons de pin.

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

Pêches au thon.

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

Vinaigrette aux herbes.

Salade d'été, concombre, tomates, oignons rouge 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 souhaitez une "variation" dans votre buffet, 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 cuit vapeur et ses garnitures de saison .

Carpaccio de saumon fumé de M. Dawagne, huile à l'aneth et poivre Timut.

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 d'été, concombre, tomates, oignons rouge 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 souhaitez une “variation” dans votre buffet, nous sommes à votre écoute.



Le buffet au soleil

BUFFET FROID MINIMUM 6 PERSONNES

24,00€ / 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.

LE CHOIX

En fonction du nombre de convives, vous choisissez un certain nombre de recettes dans la liste proposée. Nous sommes bien entendu à votre écoute si vous avez une envie particulière ou une idée à proposer. Nous comptons 3 à 4 bols par personne.

12 personnes	40 bols	4 variétés
18 personnes	60 bols	5 variétés
24 personnes	80 bols	6 variétés



Nos assiettes froides

ASSIETTE ITALIENNE

15,50€

Assiette composée de jambon cru, mozza di Bufala, chorizo piquant, mousse de jambon au persil, tomates au vinaigre balsamique.

SALADE DU SUD-OUEST

16,90€

Foie gras, magret fumé, cuisse de canard confite, viande séchée, salade de jeunes pousses, confit d'oignons et accompagnements de saison.

VITELLO TONNATO

15,50€

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

ASSIETTE NORDIQUE

17,90€

Pavé de saumon cuit et herbes fraîches, rillettes de truite fumée et zeste de citron, saumon fumé de la région, chou-fleur et brocoli vapeur.

ASSIETTE VEGGIE

13,50€

Salade d'épinards frais, feta et pois chiches, brisures de pomme verte, mozza, tomates cerises et pesto vert.

ASSIETTE CÉSAR

15,50€

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

ASSIETTE TERRE & MER

17,90€

Filet de saumon cuit vapeur et sa garniture de saison, chiffonnade de jambon séché, roastbeef cuit, copeaux de parmesan, légumes croquants.

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







Les formules chaudes

BUFFET DE PÂTES

12,00€ / personne

Composez votre buffet en choisissant parmi les variétés suivantes :

- Spaghettis bolognaise
- Pâtes aux 4 fromages
- Pennes jambon-fromage
- Tagliatelles aux 2 saumons
- Raviolis chèvre et épinards

PAËLLA

12,50€ / 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 CHOUCROUTE

11,50€ / 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 si vous avez une envie particulière et si vous souhaitez qu'on la réalise pour vous.

La cuisine

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

VOUS RECEVEZ ?

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

ENTRÉES FROIDES

ENTRÉES CHAUDES

PLATS

ACCOMPAGNEMENTS

SUR COMMANDE

En livraison ou à emporter



QUELQUES PLATS COMME ÇA

ENTRÉE

Potage du jour
Feuilleté au saumon
Charmi
Tartelette au fromage
Croustade aux champignons
Carpaccio de bœuf
Déclinaisons autour du saumon
St-Jacques snackées et garniture de saison
Brochette de scampis et risotto au parmesan

PLATS TRADITION

Suprême de pintadeau en sauce
Magret de canard en sauce
Filet de volaille Sambre et Meuse
Pavé de saumon en sauce
Joue de porc à la Houppé
Cassolette de la mer
Langue de bœuf sauce madère

PLATS MIJOTÉS

Blanquette de veau
Bœuf bourgignon
Navarrin d'agneau
Cuisse de lapin

PÂTES

Lasagne de volaille
Moussaka
Tagliatelles aux scampis
Cannelloni ricotta-épinards
Lasagne bolognaise

NOS CLASSIQUES

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

ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Pomme purée
Pommes risolées
Gratin dauphinois
Croquettes

Les fondues

à partir de 8,00€ / 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 PLANCHE CHARCUTERIE

à partir de 6,00€ / personne

Assortiment de charcuteries pour accompagner la fondue au fromage.



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 16,00€ / kg

Lait cru

à partir de 20,00€ / kg

Suisse

à partir de 28,00€ / kg

L'appareil à racler est prêté gratuitement

RACLETTES 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 préférences.

LA PLANCHE CHARCUTERIE

à partir de 6,00€ / personne

Assortiment de charcuteries pour accompagner la raclette.





Pains garnis

DEMI SANDWICHES GARNIS

Campagnard

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

2,50€ / pièce

Gourmet

Saumon fumé, salade de langoustines, mousse de caille, jambon de Parme,...

3,50€ / pièce

MINI SANDWICHES

2,50€ / pièce

Un assortiment de mini sandwiches garnis selon vos envies. On en discute...



Coté boucherie

LE PLATEAU PIERRADE

à partir de 10,50€ / personne

Choix de viande de qualité pour vos pierrades :

Bœuf, porc, veau, volaille, saucisses

LE PLATEAU PIERRADE GOURMET

à partir de 16,00€ / personne

Choix de viande de qualité pour vos pierrades :

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

LE PLATEAU FONDUE BOURGUIGNONNE

à partir de 10,50€ / personne

Choix de viande de qualité pour vos fondues :

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

*Vous planifiez
un gros barbecue ?*



On en discute, contactez nous pour obtenir une offre personnalisée



Tout pour le barbecue !

SALAD BAR

3,5€ / personne

Un assortiment de crudités et/ou de féculents, réfléchi pour accompagner au mieux votre barbecue.

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 6,20€ / personne

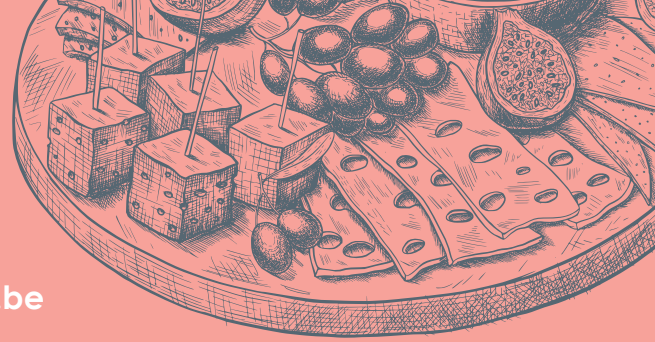
Parfait si le BBQ met du temps à prendre.

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

COMMANDEZ

Par téléphone
Sur notre site
Par e-mail

081 22 15 34
www.maison-saint-aubain.be
magasin @ maison-saint-aubain.be



NOUS LIVRONS CHEZ VOUS GRATUITEMENT*

*livraison gratuite à partir de 100 € et dans un rayon de 20km autour du magasin



FROMAGERIE

Vos fromages préférés
Planches de fromages
Fondues
Raclettes



BOUCHERIE

Viande de qualité
Bœuf, veau, porc, agneau et volaille
Saucisses, haché, préparations maison
Packs BBQ
Plateaux pierrade



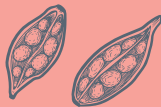
CHARCUTERIE

Charcuteries d'exception
Jambons et salaisons
Pâtés
Boudins



TRAITEUR

Plats cuisinés maison
Buffets
Menus sur mesure



Depuis  1958

MAISON SAINT-AUBAIN

Boucherie Crèmerie Charcuterie Traiteur

