



Depuis 1958

MAISON SAINT-AUBAIN

MENU DES FÊTES 2023

Merry Christmas and happy new year !

- *Mise en bouche* -

ZAKOUSKIS CHAUDS MAISON • 12 pièces

Assortiment de zakouskis maison à réchauffer au four.

14.00 €

VERRINES MAISON • 6 pièces

Panna cotta de foie gras, coulis de fruits rouges et amandes grillées.

Perles marines citronnées, saumon fumé et oignons frits.

Mousse de chèvre à la tartufata, concassé de tomates.

15.00 €

PLATEAU TAPAS APÉRO • Minimum 5 pers.

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

6.20 € / personne.

- *Potages* -

Bisque de homard maison.

9.00 €

Velouté de carottes et châtaignes au curry. - **VEGGIE** -

7.00 €



 - *Entrées froides* - 

SAUMON FUMÉ

Carpaccio de saumon fumé,
chantilly au citron vert, tomates
cerises, shiso et fèves edamame.

15.50 €

FOIE GRAS

Tranche de foie gras enrobée
d'amandes torréfiées, pain
d'épices, mâche et poire confite.

16.00 €

- *Entrées chaudes* -

NOIX DE SAINT-JACQUES (3 pièces)

Crème de courge et lard de Colonnata, piment d'espelette et cresson.

16.50 €

RAVIOLES TRUFFE ET MASCARPONE - VEGGIE -

Crème de parmesan à la tartuffata, champignons braisés, huile de roquette.

13.00 €

CASSOLETTE DE SCAMPIS

Scampis sautés à l'huile de soja, crème tomate, ail et citronnelle, tomates cerises.

15.00 €

- *Plats* -

DINDE FARCIE À L'ANCIENNE

Sauce aux mandarines, carottes confites.

18.50 €

FILET DE SAINT-PIERRE

Beurre blanc citronné, fenouil confit, tomate au four, chapelure grillée à l'aneth.

21.50 €

MIJOTÉ DE BICHE

Façon grand veneur, écrasé de panais au beurre noisette, chicon braisé.

20.50 €

SAUTÉ DE VOLAILLE DE NOS ARDENNES

Crème aux champignons forestiers, marrons confits, purée de potiron au thym et fagot de haricots au lard.

19.00 €

RISOTTO D'AUTOMNE - VEGGIE -

Potimarron, jeunes épinards, éclats de noix et pickles d'oignons rouges.

15.00 €

- *Accompagnements en supplément* -

Gratin dauphinois	3.50 €
Gratin dauphinois à la truffe	4.50 €
Duo de purée en duchesse	3.00 €
Croquettes (5 pièces)	1.80 €
<hr/>	
Pommes aïelles	2.50 €
Ecrasée de haricots au lard (250gr)	3.00 €
Purée de potiron au thym (250gr)	3.00 €
<hr/>	
Sauce aux champignons	8.50 € / demi-litre
Sauce grand veneur	9.00 € / demi-litre
Sauce aux mandarines	8.50 € / demi-litre



- *Raclette et fondue au fromage* -

RACLETTE EN TRANCHES

Faites-nous part de votre sélection parmi :
jeune, lait cru, vin blanc, moutarde, épices, bleu, suisse, Valet, Fontina, fumé,
ail des ours, truffe, Chavren, 2 poivres, brebis, Appenzeller, aux fleurs.

9.00 € / personne.

FONDUE SAVOYARDE

Beaufort, Abondance et
Tomme de Savoie

9.00 € / pers.

FONDUE SUISSE

Gruyère, Vacherin,
Appenzeller

9.00 € / pers.

FONDUE BELGE

Sarté, Valet

9.00 € / 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 10.00 € / personne.

LE COLIS DU FROMAGER EN DESSERT

Sélection de fromages pour le dessert, fruits secs et miel.

à partir de 5.00 € / personne.

FROMAGE EN DESSERT - PLATEAU -

Pour minimum 5 personnes sur plateau décoré.

à partir de 6.00 € / personne.

- *Spécialités du boucher* -

DINDE DÉSOSSÉE FARCIE À L'ANCIENNE

Prête à rôtir, farcie au poivre noir et à la truffe.

À partir de 6 personnes.

RÔTI DE DINDONNEAU FARCİ À L'ANCIENNE

Prêt à rôtir, farci au poivre noir et à la truffe.

À partir de 3 personnes.

BALLOTINE DE VOLAILLE

Farcie aux champignons et éclats de noisettes pour 2 personnes.

- *Découpe de Gibier et volaille* -

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

FONDUE ET PIERRADE

Bœuf belge, porc Duroc, volaille du pays, veau et mini-steaks hachés.

350 g / personne. **12.50 € / personne.**

PIERRADE DU CHASSEUR

Bœuf belge et bœuf étranger, gibier d'Ardenne, canard.

350 g / personne. **16.50 € / personne.**

- *Pour passer votre commande* -



En magasin
Par téléphone
Par e-mail

Rue de l'Ange 11, 5000 Namur
081 22 15 34
magasin@maison-saint-aubain.be



COMMANDEZ EN LIGNE

WWW.MAISON-SAINTE-AUBAIN.BE

NOËL • Clôture des commandes le 18 décembre.
NOUVEL AN • Clôture des commandes le 26 décembre

- *Retrait des commandes* -

Retirez votre commande les 23 et 30 décembre jusqu'à 19:00 et les 24 et 31 décembre jusqu'à 17:00 !

- *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.