

Depuis  1958

# MAISON SAINT-AUBAIN

MENU DES FÊTES 2024

*Merry Christmas and happy new year !*

Ouvert les dimanches  
22 et 29 décembre

- *Mise en bouche* -

**ZAKOUSKIS CHAUDS MAISON** • 12 pièces

Assortiment de zakouskis maison à réchauffer au four.

15.00 €

**VERRINES MAISON** • 6 pièces

Panna cotta de foie gras, coulis de fruits rouges.

Perles marines citronnées, saumon fumé et oignons frits.

Crème de guacamole, concassé de tomates et pignon de pin.

16.00 €

**PLATEAU TAPAS APÉRO** • Minimum 5 pers.

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

6.50 € / personne.

- *Potages* -

Bisque de homard maison.

9.00 €

Velouté butternut, mélange de fruits secs et croûtons. - **VEGGIE** -

7.00 €



- Entrées froides -

**GRAVLAX DE SAUMON**

3 poivres et aneth, vinaigrette miel et moutarde, salade de blé, pickles d'oignons rouges et salicorne.

16.00 €

**FOIE GRAS**

Enrobé d'amandes torréfiées, magret fumé, confiture de figue, pomme caramélisée et petite salade fraîche.

16.50 €

- Entrées chaudes -

**SAINT-JACQUES ET SCAMPIS**

Cassolette de Saint-Jacques et scampis, sauce champagne, tombée de poireaux et chips de Coppa.

17.00 €

**RISOTTO TRUFFE ET PARMESAN - VEGGIE -**

Poêlée de champignons, courgettes jaunes et tomates confites.

14.00 €

**RAVIOLES DE FOIE GRAS ET CÈPES**

Jus de viande au cognac, compotée de poires au romarin et noisettes torréfiées

15.00 €

- *Plats* -

**DINDE FARCIE À L'ANCIENNE**

Sauce aux mandarines, fagots de haricots lardés.

19.50 €

**CURRY DE POISSONS**

Saumon, cabillaud et lotte au curry rouge et lait de coco, poêlé de légumes, citron vert et noix de cajou.

22.50 €

**FILET DE BICHE RÔTI**

Sauce grand veneur, mousseline de céleri rave, pomme airelles.

22.00 €

**MIJOTÉ DE VOLAILLE DE NOS ARDENNES**

Crème aux champignons forestiers, trio de carottes et poêlé de marrons au thym.

19.50 €

**RIGATONIS GRATINÉ AU COMTÉ - VEGGIE -**

Gratin de pâtes au butternut, choux vert et oignons caramélisés, graines de courge.

17.00 €

**FILET PUR DE VEAU**

Sauce vallée d'Auge (cidre et pomme), pomme caramélisée, chicons braisés.

23.00 €

- *Accompagnements en supplément* -

|                                     |                     |
|-------------------------------------|---------------------|
| Gratin dauphinois                   | 3.50 €              |
| Gratin dauphinois à la truffe       | 4.80 €              |
| Duo de purée en duchesse            | 3.50 €              |
| Croquettes (5 pièces)               | 1.80 €              |
| <hr/>                               |                     |
| Pommes airelles                     | 2.80 €              |
| Ecrasée de haricots au lard (250gr) | 3.50 €              |
| Purée de potiron au thym (250gr)    | 3.50 €              |
| <hr/>                               |                     |
| Sauce aux champignons               | 8.50 € / demi-litre |
| Sauce grand veneur                  | 9.00 € / demi-litre |
| Sauce aux mandarines                | 8.50 € / demi-litre |

**COMMANDEZ EN LIGNE**

**WWW.MAISON-SAINTE-AUBAIN.BE**

## - Spécialités du boucher -

### DINDE OU ROTI DÉSOSSÉE FARCIE À L'ANCIENNE

**Farce A** ← *Farce au choix* → **Farce B**  
Poivre noir et truffe      Fruits secs et cranberries

### BALLOTINE DE VOLAILLE

Farcie aux champignons et éclats de noisettes pour 2 personnes.

### CAILLE FARCIE AU FOIE GRAS

## - 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.

## - *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.  
9.50 € / 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 et raisins secs.  
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-SAINTE-AUBAIN.BE**

---

**NOËL** • Clôture des commandes le 18 décembre.

**NOUVEL AN** • Clôture des commandes le 26 décembre

**Ouvert les dimanches 22 et 29 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.