

N'hésitez pas à nous demander un **conseil** pour vos sauces, cuissons, choix, recettes... nous mettons tout en œuvre pour la réussite de votre repas de fête.

Vous pouvez nous transmettre **votre commande**

par téléphone : 02/343 11 42

02/343 59 08

par mail : info@maisonpetre.be

ou au magasin, bien sûr.

Si vous effectuez votre commande **avant le mercredi 19 décembre**, vous nous aidez à vous fournir des produits de qualité.



Pour vos fêtes de fin d'année, en plus de notre **assortiment habituel de gibiers et volailles** soigneusement sélectionnés, nous vous proposons également :

Pour cette période, nos heures d'ouverture sont modifiées :

Le vendredi 21, de 9 à 17 heures.

Le samedi 22, de 9 à 16 heures.

Le dimanche 23, de 10 à 14 heures, **pour le retrait de commandes uniquement.**

Le lundi 24, de 10 à 15 heures

Le lundi 31, de 10 à 14 heures.

Par ailleurs, le magasin sera **fermé** :

les 25 et 26 décembre,

les 1^{er}, 2, et 3 janvier.

Livraison à domicile les jours d'ouverture

Nos foies gras :

Mi-cuits maison, vous les dégusterez en verrines, en crème brûlée ou en tranche pour le plaisir des papilles...

Foie gras d'oie : 156.60 € le kg

Foie gras de canard : 148.80 € le kg

Foie gras de canard cru à poêler: 98.80 € le kg
(portions de ± 60 g)

Pour les accompagner, nous vous proposons nos **confits d'oignon**, de **figue**, nos **chutneys de mangue**, de **figue** ainsi qu'un **pain d'épices** « spécial foie gras » ou des mini *ciabattas* à toaster pour une dégustation gourmande.

Pour l'apéritif

Mini nems de volaille, sauce aigre douce 4.40 € les 100 g

Mini croquettes aux crevettes grises 1.60 € la pièce



www.maisonpetre.be



Maison Pétré

Nos volailles fermières : issues d'élevages traditionnels, à rôtir, farcies ou non, elles restent les grands classiques des fêtes...

Dinde fermière

nature : 13,35 € le kg

± 6,5 € par pers. selon arrivages

ou farcie (farce au foie gras) : ± 11,5 €

par pers.

Chapon fermier

nature : 21.25 € le kg

± 10€ par pers. selon arrivages

ou farci : ± 16€ par pers.

Toutes les volailles farcies peuvent également être **truffées sur demande** (truffes noires fraîches du Périgord) en supplément, prix selon arrivage et poids de farce.

Oie fermière : 19.80 € le kg

Poulet ou pintadeau farci : 38 € la pièce

Poulet ou pintadeau farci truffé: 60 € la pièce

Caille farcie : 8 € la pièce

Caille farcie truffée : 12 € la pièce

Leurs accompagnements : sucrés ou salés, préparés par nos soins, prêts en quelques minutes, ils accompagnent volailles et gibiers...

Pommes aux airelles : 3.30 € la pièce

Poires au vin rouge : 1.80 € la pièce

Gratin dauphinois : 4.20 € le ravier (400 g)

Pommes de terre Macaire : 1.70 € les 100 g

Croquettes de pommes de terre : 0.44 € la pièce

Purée de pommes de terre : 3.20 € le ravier (400 g)

Purée de céleri rave : 3.20 € le ravier (250 g)

Purée de patates douces: 3.40 € le ravier (250 g)

Purée de marrons : 4.80 € le ravier (250 g)

Nos plats préparés : une volaille ou un gibier préparé selon nos recettes et ses accompagnements...

Prix par portion :

Le civet de biche : 15.60 €

Le vol-au-vent, volaille et ris de veau: 11.95 €

Le risotto aux morilles (végé) : 10.20 €

Avec sauce et accompagnement au choix compris:

La noisette de biche : 23.80 €

Le suprême de pintadeau : 22.60 €

Le filet de faisan : 23.20 €

Sauces : truffes, morilles, gibier ou cèpes

Accompagnement : pomme aux airelles, chicons braisés ou purée de céleri

Nos sauces maison :

aux cèpes : 8.20 € le ¼ litre

aux morilles : 8.60 € le ¼ litre

aux truffes : 10.20 € le ¼ litre

gibier crème : 6.80 € le ¼ de litre

Fonds de sauce maison : 10.50 € le ravier



Maison Pétré

