



CONTACTEZ-NOUS

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

Pour passer commande :
en magasin,
par téléphone : 02/343 11 42,
par mail : commande@maisonpetre.be,
en ligne, via notre app accessible ici :



En commandant avant le mardi 20 décembre, vous nous aidez à vous fournir des produits de qualité !

HORAIRE DES FÊTES

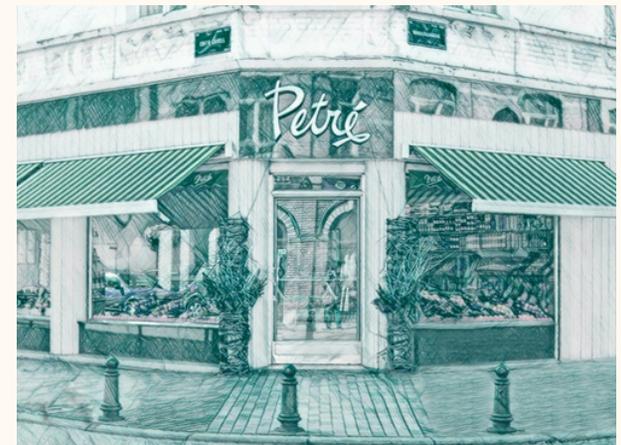
Jeu 22 10 - 16h
Ven 23 10 - 18h
Sam 24 10 - 15h ↘
retrait de commandes uniquement

Jeu 29 9 - 16h
Ven 30 10 - 18h
Sam 31 10 - 14h

Livraison à domicile tous les jours d'ouverture
Fermé les 25, 26 et 27 décembre
ainsi que les 1er, 2 et 3 janvier



GOURMANDS DEPUIS 1936,
LA TRADITION FAMILIALE
AU SERVICE DE LA QUALITÉ



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

En entrée

Nos foies gras

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

<i>Foie gras d'oie</i>	181,60 €/kg
<i>Foie gras de canard</i>	167,90 €/kg

<i>Foie gras de canard à poêler</i>	118,80 €/kg
-------------------------------------	-------------

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

Nos amuse-bouches

	par pièce
<i>Fondus au parmesan</i>	3,10 €
<i>Croquettes aux crevettes grises</i>	4,60 €
<i>Mini croquettes aux crevettes grises</i>	3,40 €
<i>Nems de volaille</i>	2,80 €
<i>Mini nems de volaille</i>	1,10 €
<i>Zakouskis</i>	(pour 10 pièces) 10,50€

À cuire

Nos Volailles fermières

Issues d'élevages traditionnels, nos volailles fermières sont farcies selon notre recette ancestrale à base de foie gras et de champignons. Elles peuvent être sublimes par nos truffes noires du Périgord sur demande.

Dinde fermière

- *nature* 16,35 €/kg ~ 9 €/pers.
- *farcie au foie gras* ~ 17 €/pers.
- *farcie truffée* ~ 22,50 €/pers.

Chapon fermier

- *nature* 24,25 €/kg ~ 13,50 €/pers.
- *farci* ~ 19 €/pers.
- *farci truffé* ~ 24 €/pers.

<i>Oie fermière</i>	22,20 €/kg
<i>Caille farcie</i>	9,75 €/pièce
<i>Caille farcie truffée</i>	13,35 €/pièce
<i>Blanc de poulet farci</i>	38 €/kg
<i>Rôti de dinde farci</i>	46,80 €/kg
<i>Poulet ou pintadeau farci</i>	48 €/pièce
<i>Poulet ou pintadeau farci truffé</i>	65 €/pièce

Nos sauces maison

	par quart de litre
<i>Aux cèpes</i>	8,70 €
<i>Aux morilles</i>	9,10 €
<i>Aux truffes</i>	10,70 €
<i>Sauce gibier crème</i>	7,30 €
<i>Fond de gibier</i>	11,50 €

À réchauffer

Nos plats préparés

Une volaille ou un gibier préparé selon nos meilleures recettes et ses accompagnements. Déjà cuits, il ne reste plus qu'à les réchauffer...

Avec accompagnement et sauce au choix

- *Râble de lièvre* 22,80 €
- *Noisette de biche* 23,80 €
- *Suprême de pintadeau* 22,60 €
- *Filet de faisan* 24,20 €
- *Blanc de poulet farci* 14,40 €
- *Caille farcie* 16,80 €

Sauces au choix: truffes, morilles, gibier, cèpes.
Accompagnement au choix: chicons braisés, pomme aux aïrelles, purée de céleri ou poires au vin rouge.

Autres plats préparés

- *Civet de biche* 16,10 €
- *Risotto aux morilles* 10,80 €
- *Vol-au-vent, volaille, ris de veau* 19,20 €

Nos accompagnements

<i>Pommes aux aïrelles</i>	3,50 €/pièce
<i>Poires au vin rouge</i>	2,00 €/pièce
<i>Gratin dauphinois</i>	4,20 €/400 g
<i>Croquettes de pommes de terre</i>	0,50 €/pièce
<i>Purée de pommes de terre</i>	3,30 €/400 g
<i>Purée de céleri rave</i>	3,50 €/250 g
<i>Purée de marrons</i>	4,80 €/250 g
<i>Chicons braisés</i>	2,20 €/100 g
<i>Mini gâteaux de chou-vert</i>	3,60 €/pièce