FROMAGEON 2026

Nous vous proposons également de compléter votre commande de Noël d'un plateau de fromages, à venir chercher en même temps que votre pièce principale !

Plateau de fromages

- *Assiette apéro fromages et charcuteries (pour 3 pers.)* — 18 €
- *Repas* — 15 ,50€/pers.
- *Pré-dessert* — 8 €/pers.
- *Dessert* — 10.50 €/pers.

Dressage sur planche, avec accompagnements (fruits frais et secs et confiture)

Tous nos assortiments de fromages peuvent se décliner en fromages et charcuterie (2/3-1/3) sans supplément de prix

Pour prolonger le plaisir...

- *Fondue Le Fromageon* — 13 €/pers.
- *Assortiment raclette* — 13 €/pers.

Prêt d'appareils à raclette et fondue



CONTACTEZ-NOUS

Pour passer commande:
en magasin,
par téléphone : 02 343 11 42,
ou par mail : commande@maisonpetre.be.

Pour plus d'informations:

En commandant avant le samedi 19 décembre, vous nous aidez à vous fournir des produits de qualité !

HORAIRE DES FÊTES

Sam 19 9 - 17h
Mar 22 9 - 18h
Mer 23 9 - 18h
Jeu 24 10 - 14h
retrait de commandes uniquement

Sam 26 Fermé
livraison et retrait de commandes uniquement

Mar 29 9 - 18h
Mer 30 9 - 18h
Jeu 31 10 - 14h
retrait de commandes uniquement

Livraison à domicile tous les jours d'ouverture
Fermé les 20, 21, 25, 26, 27 et 28 décembre
ainsi que les 1er, 2, 3 et 4 janvier

MAISON
Pétré
1936

LE 90ÈME NOËL DE LA MAISON PÉTRÉ

Menu des fêtes



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...

Foie gras d'oie	*197,60 €/kg*
Foie gras de canard	*189.80 €/kg*
Foie gras de canard à poêler	*138,80 €/kg*
Pâté en croûte Richelieu	*54,20 €/kg*

Pour les accompagner

Confits d'oignons	*5,40 €*
Confit de figues Tour d'Argent	*8,80 €*
Pain d'épices	*5,20 €*

Nos amuse-bouches

	par pièce
Fondus au parmesan	*4,10 €*
Mini fondus au parmesan	*1,80 €*
Croquettes aux crevettes grises	*5,90 €*
Mini croquettes aux crevettes	*2.45 €*
Rillettes de canard et crackers à l'épeautre (pour 4-6 pers.)	*16,40 €*
Zakouskis	*(pour 10 pièces) 15 €*

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 sublimées par nos truffes noires du Périgord sur demande.

Dinde fermière

- *nature* — *20,50 €/kg ~ 11,50* €/pers.*
- *farcie au foie gras* — *~ 20,50* €/pers.*
- *farcie truffée* — *~ 25,50* €/pers.*

Chapon fermier

- *nature* — *27,00 €/kg ~ 14,50* €/pers.*
- *farci au foie gras* — *~ 21* €/pers.*
- *farci truffé* — *~ 25,50* €/pers.*

**Le prix par personne est indicatif*

Poulet de Bresse		*42.60 €/kg*
Caille farcie		*13,80 €/pièce*
Caille farcie truffée		*15,40 €/pièce*
Pintade Bio		*27.30 €/kg*
Rôti de dinde farci		*46,80 €/kg*
Poulet farci	*Truffé + 16 €*	*54 €/pièce*
Pintadeau farci	*Truffé + 16 €*	*64 €/pièce*

Nos sauces maison

en bocal consigné

	par quart de litre
Aux cèpes	*9.80 €*
Aux morilles	*10,70 €*
Aux truffes	*11.80 €*
Grand veneur	*10,70 €*
Crème Monsieur Paul	*9,80 €*

À réchauffer

Nos plats cuisinés

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

Comprenant un accompagnement et une sauce :

- *Râble de lièvre* — *29,80 €*
- *Noisette de biche* — *24,80 €*
- *Filet de chapon* — *26,20 €*
- *Suprême de pintadeau* — *24,60 €*
- *Filet de faisan* — *25,20 €*
- *Blanc de poulet farci* — *21,40 €*
- *Caille farcie* — *23,80 €*

Sauces au choix: aux truffes, morilles, cèpes, grand veneur et sauce crème Monsieur Paul

Accompagnements au choix: chicons braisés, pomme aux airelles, purée de céleri, purée de marrons, gratin dauphinois ou poires au vin rouge.

Nos accompagnements

Pommes aux airelles	*4,30 €/pièce*
Poires au vin rouge	*2,70 €/pièce*
Gratin dauphinois	*7,40 €/pièce*
Croquettes de pommes de terre	*0,60 €/pièce*
Risotto aux Morilles	*15,40 €/pièce*
Purée de céleri rave	*6,20 €/pièce*
Purée de marrons	*5,80 €/pièce*
Chicons braisés	*32,80 €/kg*
Confit d'airelles	*5,80 €/pièce*

Crozes-Hermitage "Les Pierrelles"	*28 €*
Bourgogne rouge Régnard	*24 €*