

SPECIALITES Fin d'année 2020

Epicerie
Chéri

Escargots

Petits gris au beurre d'ail en coquilles	4.9 €/6pc et 9.1 €/12pc
Petits gris au beurre d'ail en croquilles (biscuits en forme de coquille)	5.3 €/6pc et 9.5 €/12pc

Noël et Nouvel An : Disponible le mercredi 23 et 30/12 - Commande jusqu'au samedi précédent

L'Escargot d'Or – Jean Pierre et Marie Pierre Van Collie (Kain)

Dérivés de canard

Foie Gras cru (+/- 550g/pc)	59.9 €/kg
Foie Gras mi-cuit nature ou Porto (2x50g, 200g ou 400g)	9.6 , 19.2 ou 38.4 €/pc
Magrets frais (+/- 330g/pc)	19.1 €/kg
Magret Fumé tranché (120g)	5.8 €/pc
Cuisses fraîches (+/- 600g/2pc)	10.9 €/kg
Cuisses confites	10.9 €/2pc

Noël et Nouvel An : Disponible le jeudi 24 et 31/12 - Commande jusqu'au **mercredi 16/12 !**

Ferme Louis Legrand (Templeuve)

Volailles

Poulet 'le Dodu de Wasmes'

Poulet fermier entier (min 2.5kg)	8.8 €/kg (+ 1.0 € si découpé)
Blanc de poulet	19.0 €/kg
Cuisse de poulet	11.8 €/kg

Dinde entière (4-5kg)

11.3 €/kg (+ 1.0 € si découpé)

Poularde entière (+/- 2,5kg)

14.9 €/kg

Noël et Nouvel An : Disponible le mercredi 23 et 30/12 - Commande jusqu'au jeudi précédent

Ferme Saint-Michel - Jacques et Anne-Marie Faux-Vandeputte (Wasmes-A-B)

Lapins entiers ou découpés (+/-1.5kg)

10.9 €/kg

Décembre et janvier : Disponible chaque vendredi 17h - Commande pour le mardi !! Lundi Perdu = 11/01 !!

Noël et Nouvel An : Disponible le mercredi 23 et 30/12 - Commande pour le lundi précédent

Cense du Maire, Damien et Chantal Vannieuwenhuys (Laplaigne)

Agneau

Gigot ou tranche de gigot	34.6 €/kg
Viande à tajines	20.6 €/kg

Noël et Nouvel An : Disponible le jeudi 24 et 31/12 - commande jusqu'au **mardi 15/12 et 22/12 !**

ArtHisans des Saveurs – Philippe et Christine Feryn-Dropsy (Villers N-D)

Volailles et viandes farcies

Caille fermière désossée et farcie (+/- 300g/pc)	10.0 €/pc
Coq désossé et farci (+/-3kg)	34.9 €/kg
Roti de coq farci (4, 6 ou 8 pers.)	34.9 €/kg
Poitrine de coq farcie (2 pers.)	34.9 €/kg
Cuisse de coq désossée farcie (2 pers.)	34.9 €/kg
Paupiette d'agneau farcie (1 pers.) *uniquement farce citrons confits et olive	42.0 €/kg

Farces au choix : - cèpes, gésiers confits et Armagnac ... ou
- figues, foie de volaille et vin de noix ... ou
- citrons confits, liqueur de pain d'épices et olive ou
- **foie gras** maison et pépites de chocolat: + **0.5/pc** ou + **2.0/kg**

Noël et Nouvel An : Disponible le jeudi 24 et 31/12 - commande jusqu'au **mardi 15/12 et 22/12 !**

Arthisans des saveurs – Philippe et Christine Feryn-Dropsy (Villers N-D)

Plats traiteurs

Biscuits Salés	Chorizo et graines de courges ou Parmesan et ail confit ou Parmesan et moutarde	5.5 €/100g
Tartes Salées	Brie et compote d'airelles ou Patate douce, betterave et fêta ou Poireaux, chèvre, noisettes et miel	10.0 €/2pers.

Noël et Nouvel An : Disponible le jeudi 24 et 31/12 - Commande jusqu'au lundi précédent

Les Craquants de Natasza –Natasza Cielecka (Tournai)

Entrées des Trente Bouleaux

Saumon Gravelax	11.0 €/p.
Chèvre, pomme et miel	11.0 €/p.
Duo de terrines (faisan et marcassin) et confits	11.0 €/p.

Plats des Trente Bouleaux

Poulet fermier Marengo, tagliatelles fraîches	14.9 €/p.
Tranche de dinde farcie aux champignons, pommes aux airelles, gratin dauphinois	14.9 €/p.

Noël : Disponible le jeudi 24/12 - Commande jusqu'au vendredi 18/12

Ferme des Trente Bouleaux, Marie-France et Philippe Vastrade (Ghoy)

Mises en bouche de Plaisirs de Table

	1.7 €/pc
Velouté de potimarron, lard séché	Tartare de saumon à l'huile de myrte citronnée
Sushi au foie gras	Sushi au saumon fumé
2 bonbons au fromage de chèvre aromatisé	Bonbon au foie gras, sésame, groseille *(2,1€/pc)

Entrées de Plaisirs de Table

Terrine de foie gras maison, chips de vitelotte, confit miel citron et brioche	19.9 €/p.
Saint Jacques, velouté de potiron, purée de topinambours et noix	20.4 €/p.
Saumon fumé maison, blinis aux poivres roses, crème d'estragon citronnée	17.7 €/p.

Plats de Plaisirs de Table

Cabillaud en croûte d'herbes, ravioles de gambas et sauce bisque	23.2 €/p.
Magret de canard, sauce framboises, pommes de terre sarladaise et légumes de saison	25.5 €/p.
Pintade farcie aux morilles, tarte tatin de potiron et purée aux marrons	24.3 €/p.

Noël et Nouvel An : Disponible le jeudi 24/12 et 31/12 à **12h** - Commande jusqu'au lundi précédent

Plaisirs de Table, Antoine Vanderdonck (Amougies)

Plateau Gourmet

Assortiment de morceaux de porc, bœuf, agneau, canard et poulet (+/-300g/pers.)	10.0 €/pers.
---	--------------

Colis choucroute

1kg de chou, 4 saucisses de Francfort, 4 1/2 tranches de lard, 4 1/2 saucisses cuites, 4 1/2 tranches Kasseler	43.0 €/4 pers.
--	----------------

Noël et Nouvel An : Disponible le jeudi 24 et 31/12 - commande jusqu'au **mardi 15/12 et 22/12 !**

Arthisans des Saveurs – Philippe et Christine Feryn-Dropsy (Villers N-D)

Fromages à Raclette

Fromages au choix : Raclette de l'Épinette, Rosière, Petit Clocher et Muchotte	De 16.9 à 22,3 €/kg
+ Charcuterie de l'Arthisans des Saveurs sur commande	

Noël et Nouvel An : Disponible le jeudi 24 et 31/12 - commande jusqu'au mardi 22/12 et 29/12

Nos producteurs respectifs

Pâtisserie

Tartes Sucrées	Crème de framboise ou Citron et fromage blanc ou Chocolat et fleur de sel	9.0 €/4 pers.
Biscuits Sucrés	Massepain ou Chocolat et poivre ou Miel et épices	5.0 €/pc

Noël et Nouvel An : Disponible le jeudi 24 et 31/12 - Commande jusqu'au samedi précédent

Les Craquants de Natasza –Natasza Cielecka (Tournai)

Dôme Fourré :Coque en chocolat, mascarpone, spéculoos + framboise ou pommes et CBS	3.0 €/pc
---	----------

Noël et Nouvel An : Disponible le mercredi 23 et 30/12 - Commande jusqu'au vendredi précédent

Ferme De Ruyver-Delem-Maes (Baugnies)

Boulangerie

Coquilles (farine bio)

Nature : - 250g : 5.6 €/pc	Raisins, sucre ou chocolat : - 250g : 6.1 €/pc
- 500g : 7.8 €/pc	- 500g : 8.6 €/pc
- 1kg : 11.4 €/pc	- 1kg : 12.6 €/pc

Pains

Pain aux noix :	3.95 €/pc
Pain brioché nature :	3.95 €/pc
Pain demi-gris raisins :	3.15 €/pc
Pain gris raisins :	3.25 €/pc

Noël et Nouvel An : Disponible le jeudi 24 et 31/12 - Commande jusqu'au samedi précédent

Boulangerie de l'Plaine –Xavier et Isabelle Lécolier (Laplaigne)

Glaces

Lait de vache ou sorbet

Bûches glacées (4, 6 ou 8 pers.) :

4.2 €/ part

- Mystère (glaces vanille et parfait caramel, croquant aux noix de Pécan, enrobage CBS)
- Piémontaise (glaces noisette et chocolat au lait, éclats de noisettes, biscuit sablé, enrobage dulcey)
- Coeur de fruits (sorbets framboise et litchi, biscuit crumble, enrobage fruits rouges)
- Duo d'agrumes (glace citron et sorbet orange sanguine, biscuit sablé, enrobage meringue italienne)

L ou 1/2L :

Prix selon les goûts

- **Glaces** : Vanille, CBS, Chocolat, Spéculoos, Praliné, Stracciatella, Pistache, Noisette, Moka, Chocahuètes
- **Sorbets** : Citron, Citron meringué, Passion, Poire

Commande jusqu'au **lundi 14/12** ! Disponible au plus tard le jeudi 24 et 31/12 mais **retraits précoces appréciés** 😊

Mystère et boule de glace – Anne-Chantal Dupont (Lesdain)

Lait de brebis

Bûches glacées

15,6 €/4 pers. - 24,9 €/8 pers.

Goûts : Vanille/chocolat noir ou Spéculoos ou Rhum-raisin ou Chocolat noir/Griotte ou Chocolat blanc/pistache

Glaces ¾ L

10.3 €/pc

Goûts classiques habituels

Noël et Nouvel An : Commande jusqu'au lundi 14 et 21/12- Disponible vendredi 18 et mercredi 23/12

Bergerie des Collines – Emilien Bossut (Ouedeghien)

Lait de chèvre

13 €/L – 6.5 €/1/2L

Goûts classiques habituels

Noël et Nouvel An : Commande jusqu'au samedi précédent - disponible au plus tard le jeudi 24 et 31/12

Chèvrerie Pecquereau – J.P. Pecquereau (Velaines)



Epicerie Chéri – 069/30 84 75

Lu au Ve 10h-18h30

Sa 10h-18h

JEUDI 24 et 31 décembre 10h à 15h

FERME : 25 décembre et 1 au 5 janvier