

TRAITEUR
PIRONT
★ ★ ★ ★ ★

Menus

NOËL • SAINT-SYLVESTRE



Suggestions gastronomiques

La gastronomie

est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le Bonheur

-Théodore Zeldin-



Savez-vous que notre premier métier, c'est la Boucherie et les Charcuteries Fines ?

Notre boutique vous propose des viandes de
premier choix !

- **Viande de bœuf et veau** de notre région et de fermes environnantes soigneusement sélectionnées par nos soins.
- **Viande de porc** des abattoirs Porc Qualité Ardennes de Malmedy provenant de fermes environnantes et certifiées sans OGM.
- **Viande de volaille** : poulet fermier, dinde, poussins, coquelet, chapon, pintadeau, poule mère, canard, faisan, pigeon ramier, col vert, perdreaux, lapin fermier et d'autres ainsi que leurs découpes.
- **Viande d'agneau** bio des éleveurs wallons PQA
- **Le gibier provenant des chasses régionales** : biche, faon, cerf, chevreuil, marcassin, sanglier, lièvre, et d'autres ...

Informations et conseils de cuisine sur simple demande !
Nos ateliers et cuisines sont certifiés « Quality Control » pour l'autocontrôle de
l'AFSCA tant pour la boucherie que pour le département traiteur !





Plateaux pour pierrade, fondue, raclette & gourmet

Toujours convivial : 300 g / pers.

Pierrade « Convivialité » : 19,50€ / kg au Choix

Mini tournedos de boeuf, veau, filet de porc, côtes d'agneau, steak de poulet, brochette de dinde, boulettes, pruneau au lard, banane au lard, saltinbocca de volaille, mini boudins blancs et noirs, mini chipolatas et d'autres diverses petites préparations savoureuses.

L'all in : 14,00€ / pers.

Le plateau de viandes assorties selon votre choix (300 g de viande /pers.)
Assortiment de 4 salades composées, sauces & pain inclus.

Le mixte all in viandes et fromages : 18,00€/pers (250g viandes et 150g fromages)

Pierrade « Grand Cerf » : 30,00€ / kg

Côte de marccassin, steak de biche, râble de lièvre, magret de canard, filet de dinde aux fruits secs, boulettes, saucisses, boudins blancs et noirs, foie gras cru.

L'all in grand Cerf : 22,00€ / pers.

Le plateau de viandes assorties selon votre choix (300 g de viande /pers.)
Assortiment de 4 salades composées, sauces & pain inclus.

Plateau fondue selon vos envies à partir de 19,00€ / kg

Viande de bœuf, veau, porc, volaille, canard, agneau, boulettes, ...

All in fondue avec accompagnements : 14€ / pers.

4 salades, pommes en chemise, 4 sauces, pain. Huile de pépins de raisin : 8€ / L.

Fondue chinoise à partir de 20,00€ / kg (bouillon inclus)

Viande de bœuf, volaille, porc, veau, calamar, saumon, scampis, boulettes, ...

Fondue chinoise all in avec accompagnements : 19€ /pers.

Assortiment de viandes et poissons, 3 salades chinoises, légumes crus
riz cantonais, nouilles sautées, sauces, pain, bouillon





Fondue de poissons à partir de 25,00€ / kg (fumet de poisson inclus)

Saumon, scampis, médaillon de bar victoria, calamar, perche, rouget, moules, St Jacques,...

Fondue chinoise all in avec accompagnements : 19€ /pers.

Assortiment de poissons, 4 salades, pommes nature, 4 sauces, pain, fumet

Fondue fagnarde au fromage de Waimes à partir de 30,00€ / kg

Valèt de Waimes et vieux Sartais, ...

Fondue Fagnarde All in avec accompagnements : 19€ / pers.

Fromage Valèt de Waimes et vieux Sartais , jambon cuit, cru, lard fumé, pipes fagnardes, condiments, 4 salades, tartiflette, pain baguette au levain.

Teppanyaki (sorte de pierrade japonaise) : 19,00€ / pers.

Noix de St Jacques marinés, pavés de Saumon, pics de scampis, cuisses de grenouille, côtes d'agneau, brochettes d'agneau, brochettes de volaille, tournedos de boeuf au sésame, petites saucisses, magret de canard, tournedos de porc marinés.

Accompagnement de légumes crus, salades, riz blanc, 4 sauces et marinades

Appareils gratuits selon disponibilité (si rendus propres).





Charcuteries fines et Spécialités (gluten free)

Tout est fabriqué par le patron et son équipe !

Boudin de Noël aux fines herbes, aux choux & aux fruits, spéculoos, potiron: **12,00€/ kg**

Boudin de Noël pomme à la cannelle royale du Vietnam : **12,00€ / kg**

Boudin noir aux pommes & aux raisins de Corinthe : **10,00€ / kg**

Dodine de canard aux morilles : **27,00€ / kg**

Dinde farcie aux scampis : **27,00€ / kg**

Poulet farci à la pistache & truffe : **18,00€ / kg**

Jambon de gibier : **2,50€ / 100 g**

Terrine de chevreuil en croûte « Richelieu » : **4,00€ / 100 g**

Terrine de faon aux poires : **2,20€ / 100 g**

Terrine de marcassin aux poires : **2,20€ / 100 g**

Terrine de lièvre à la mirabelle : **2,20€ / 100 g**

Terrine de faisan aux giroles : **3,00€/100 g**

Terrine de perdreau et cèpes: **3,50€/100 g**

Terrine de pintadeau et pistaches : **2,75€ / 100 g**

Terrine de lièvre aux pruneaux : **2,75€ / 100 g**

Marbré de légumes croquants : **2,20€ / 100 g**

Verrine à l'ancienne de terrine de gibier « maison » (200 g) : **4,50€ / Pièce**

Terrine de poisson en croûte (saumon, bar & légumes) : **3,00€ / 100 g**

Saumon fumé artisanal : **3,50€ / 100 g**

Gelée au Sauternes : **15,00€ / kg**

Gelée au Porto : **10,00€ / kg**

Confit d'échalotes : **15,00€ / kg**

Confit de chicons et mangues : **20,00€ / kg**

Confit de poivrons au gingembre : **20,00€ / kg**

Airelles fraîches cuisinées : **12,00€ / kg**

Ainsi que les fameux jambons fumés à l'ancienne, le jambon cuit, d'autres boudins, terrines, saucissons et charcuteries dans notre boutique.





Plateaux de fromages des producteurs locaux (Waimes et environs)

Choisissez un assortiment varié,
nous sommes là pour vous conseiller un plateau de fromages
à servir pendant les repas ou en soirée ...

Pain aux noix & bûcheron au levain, miel & sirop de Liège.

A partir de 12,00€ / pers.

Plateaux pour raclette

Assortiment de fromages à pâtes dures des meilleurs producteurs locaux.

À partir de 30,00€ / kg

Raclette all in avec accompagnements à 20,00€/personne :

Assortiment de fromages, charcuteries, cuites et sèches,
salades, pommes en chemise, condiments, pain au levain.

Le mixte all in : 250 g de viandes et 150g de fromages : 18,00€/personne

Plateaux pour fondue au fromage

Fondue fromage au Valèt de Waimes, Vieux Sartais et plateaux de charcuteries sèches
de notre fumoir (jambon fumé, coppa au poivre, lard fumé, pipe de gibier, boudin, jambon cuit, ...

À partir de 20,00€ / pers. en all in.

Tartiflette, assortiment de 4 salades composées, condiments, sauces & pain inclus.

Possibilité de raclette en demi roue de Valèt de Waimes avec appareil





Apéritif



Canapés froids et chauds

Plateau de charcuteries de Noël : 18,00€
(30 bouchées)

Jambon d'Ardenne, boudin blanc de Liège, aux pruneaux, boudin noir aux pommes, aux raisins, pipe de marcassin au Roquefort, terrine de gibier, Coppa des Fagnes.

Planche paysanne de charcuteries et fromages de notre région : 19,00€
(20 bouchées)

Jambon fumé, boudins, coppa, saucisse de gibier, Troufleur, yenle Bernister fleuri, Fleur des Fagnes, petits oignons et cornichons, tomate cerises

Les canapés assortis : 19,00€
(15 pièces assorties)

Saumon fumé yuzu, foie gras rhubarbe, fromage frais roquette, scampis curry, jambon fumé-melon, magret de canard-agrume, truite fumée-tapenade concombre et chèvre frais





Apéritif



Canapés froids et chauds

Les Blinis : 28,00€

(16 pièces assorties)

Saumon fumé, Tarama blanc, œufs de saumon
Tartare de noix de St Jacques Arenkha & citron
Mousse de homard, crevette rose, pomme Granny Smith
Légumes croquants, crème aux herbes et œuf de caille

Plateau de sucettes salées froides : 20,00€

(16 pièces assorties)

Chèvre frais et noix, Boulet liégeois, Foie gras en pomme d'amour
Saumon en gravlax dans son pois gourmand
Falafel de petits pois et menthe

Plateau Gourmand : 28,00€

(20 pièces assorties)

Trident de courgette mozzarella crème tomatée. Fleur de potimarron,
Zagora de foie gras. Madeleine de saumon fumé crème à l'aneth.

Plateau Prestige : 28,00€

(16 pièces assorties)

Noisette d'agneau noisette-pistache. Sifflet de pomme Agatha Arënkha,
Foie gras -gelée mangue. Oeuf de caille fumé aux sarments de vigne.

Plateau bulles gourmandes salées : 23,00€

(15 pièces assorties)

Canard fumé et cuit, frisées, pomme. Crevettes, tomates, caviar de truite,
St Jacques, mangue. Concombre, chèvre, dinde fumée.





Croquettes « maison », Quiches et Foies gras



Croquettes « maison » ou crosques

- Croquette de viande : **1,20€ / Pièce**
- Croquette de crevettes grises : **2,75€ / Pièce**
- Croquette de volaille : **1,20€ / Pièce**
- Croquette de pâtes : **1,20€ / Pièce**
- Croquette de gibier : **2,20€ / Pièce**
- Croquette de pommes de terre : **0,20€ / Pièce**
- Croquette de fromage : **1,20€ / Pièce**

Quiches (5 pers.)

- Quiche lorraine : **7,50€ / Pièce**
- Quiche aux poireaux : **7,50€ / Pièce**
- Quiche au saumon - épinard : **8,00€ / Pièce**
- Quiche toscane : **8,00€ / Pièce**
- Quiche végétarienne : **7,50€ / Pièce**
- Quiche aux chicons : **7,50€ / Pièce**
- Quiche au chèvre et pomme : **8,50€ / Pièce**

Foies gras « maison »

- Foie gras (30% morceaux) : **5,50€ / 100 g**
- Foie gras de canard (100% morceaux) truffé 5% : **13,00€ / 100 g**
- Foie gras de canard au vieux Porto (100% morceaux) : **8,00€ / 100 g**
- Foie gras de canard aux figues (100% morceaux) : **9,00€ / 100 g**
- Foie gras d'oie au Sauternes : **13,00€ / 100 g**
- Portion de foie gras cru à poêler : **40,00€ / kg**





Potages & Plateaux de fruits de mer



Potages (au litre)

Crème de salsifis quenelles de poireaux : **6,00€**

Soupe de pleurotes, châtaignes rôties : **9,00€**

Crème de panais et noisette, chips de carotte : **9,00€**

Soupe thaï « Tom Kah Gai », filet de poulet et pois gourmand : **10,00€**

Bouillon de caille, brunoise de légumes, oeufs de caille, ravioles de foie gras : **14,00€**

Bisque de homard, croûtons & rouille : **14,00€**

Plateaux de fruits de mer

Zélande : 14,00€

6 Huitres n°3 creuses

Ecailler : 24,00€

6 huîtres n°4, 10 gambas, 3 amandes, 10 bulots

Mareyeur : 31,00€

1/2 tourteau, 6 huîtres n°4, 10 gambas, 3 amandes,
2 langoustines, bulots, bigorneaux

Crustacés : 38,50€

1/2 homard, 2 pinces de tourteau, 10 gambas, 2 langoustines,
crevettes grises entières

Royal : 55,00€

1/2 homard, 1/2 tourteau, 9 huîtres n°3, 10 gambas, 3 amandes,
2 langoustines, bigorneaux, bulots, crevettes grises entières

Les Plateaux comprennent :

L'ouverture des coquillages & des huîtres ainsi que la mise sur plateau, la mayonnaise, le beurre, le citron, le vinaigre à l'échalote, les tranches de pain, les rince-doigts & les pics à bigorneaux.





Pains surprises

« Terroir » : 32,00€

Saumon fumé au raifort, jambon d'Ardenne, terrine de chevreuil, fromage, jambon cuit & rillettes de truite (± 40 petites tartines)

« Campagnard » : 32,00€

Terrine de gibier, saumon fumé, fromages frais aux fines herbes, jambon cuit, salami & rillettes de truite (± 40 petites tartines)

« Poisson » : 35,00€

Saumon fumé au raifort, elbot fumé, rillettes de truite, crevettes & surimi de crabe aux fines herbes (± 40 petites tartines)

« Italien » : 33,00€

Salami Milano, jambon de Parme, mozzarella, provolone mortadelle & huile de truffe (± 40 petites tartines)

« Végétarien » : 33,00€

Courgette grillée et tapenade de poivrons, tapenade de légumes, caviar d'aubergines & carottes, guacamole-omelette (± 40 petites tartines)

Pain surprise avec des mini sandwiches mous pour 25 pièces au prix de 33,00€/pc
Pains surprise avec foccacia : 30 pièces au prix de 40,00€



Sandwichs garnis

Plateau de petits pains assortis de 20 pièces : 30,00€

Crevettes, saumon fumé, poulet cocktail, américain, fromage fines herbes (ou autres)

Plateau de figotes assorties de 20 pièces : 35,00€

Jambon cuit, crabe, mousse de truite, tapenade de légumes, poulet curry (ou autres)

Plateau de bruschetta assorties de 20 pièces : 25,00€

Tomate-mozza, jambon fumé-melon, houmous de légumes, salade de poisson, terrine de gibier (ou autres)

Plateau de ciabatta assorties de 20 pièces : 32,00€

Saucisson sec, fromage de chèvre frais, saumon fumé, carpaccio de bœuf, mousse de truite (ou autres)

Plateau de Bagels assortis de 20 pièces : 45,00€

Fleur des Fagnes, bœuf fumé, roquette, fromage frais, moutarde et miel des Fagnes
Saumon fumé, avocat, mangue, mesclun, fromage fine herbes
Tapenade de légumes, œufs, pouce d'épinard, Tome de chèvre,
Sirop de Liège, Herve, courgette, tomate, jambon de nos Ardennes





Menus de Noël

Noël « gourmand » : 19,50€ / pers.

Consommé de bœuf, quenelle de moelle aux fines herbes

OU

Terrine de poissons, mesclun, crème aigrelette au safran (supplément 4€ / pers.)

Filet de dinde farci aux fruits secs, jus réduit aux épices

OU

Civet de gibier de nos forêts au grand veneur,

Croquettes de pomme de terre « maison »

Choix de légumes de saison

La traditionnelle bûche de Noël glacée à la vanille, coulis de fruits rouges

Notre sélection de vin : ROQUETERRE, Carignan vieilles vignes : 10,00€ / Bt

Noël « Etoile » : 28,00€ / pers.

Crème de potiron, noisettes grillées, figote au vieux jambon 12 mois

Pavé de truite saumonée de chez Olivier Mathonet, coulis de panais au gingembre

Suprême de volaille de Roger Lejoly réduction au whisky belge
et poivre de Madagascar, légumes oubliés

La bûche de Noël « MOGADOR » (chocolat au lait - fruit de la passion - banane)



Menus de Noël



Noël plaisir » : 35,00€ / pers.

Crème de choux fleur, raviole de foie gras, râpée de truffe

-

Pavé de lieu jaune mariné au gingembre, giroles au yuzu

OU

Tranche de foie gras au torchon sur un lit d'endives marinées au balsamique.

Fine gelée au Sauterne & perles de pomme granny, brioche maison

(Supplément de 3,00€ / pers.)

-

Pavé de filet de faon en croûte d'épices, grand veneur au Barollo,
Topinambour, salsifi, carotte glacée, pomme coing, patate douce

-

Bûche HOMMAGE (mandarine, chocolat)

Notre sélection de vin :

La Motte Chardonnay (Vin du Pays d'Oc) : 10,00€ / Bt

Domaine de Grangeneuve Côtes du Rhône Grignan les Adhémar vieilles vignes : 16,00€ / Bt

Menu végétarien : 29,00€ / pers.

Soupe des anges en croûte, julienne de pois mange-tout croquant et morilles

-

Légumes de saison comme une salade fagnarde, confit d'oignons doux
et chèvre frais d'Astrid Bastin

-

Risotto et pot-au-feu de légumes dans un court-bouillon et champignons des bois

-

Poire, chocolat, biscuit moelleux





Menu Saint-Sylvestre

Menu Saint-Sylvestre gourmand : 42€/pers.

Jalousie de foie gras de canard, gelée de sureau,
poire-coing confite au sirop de safran, petit pain perdu

-

Barbue cuit à l'unilatéral, croûte de chorizo, beurre de homard,
risotto aux légumes oubliés

-

Filet de biche farci au homard, sauce foie gras et truffe, mousseline de racine de cerfeuil,
salsifis, butternut, vitelotte et choux de Bruxelles glacé à l'huile de crustacés

-

Dessert autour de la mandarine
Coulis concentré au balsamique blanc, coque chocolat blanc, sablé au amandes,
parfumé aux zestes, parfait glacé au basilic et citron

Notre sélection de vin : Rully 1^{er} CRU Montpalais : 22,00€ / Bt

Abbaye Sylva Plana Faugère : 22,00€ / Bt

La tradition du nouvel an

Choucroute « Porte Bonheur » : 11,00€ / pers.

Choucroute, purée mousseline, saucisse de Francfort, lard fumé,
saucisse fraîche, Kasseler, saucisse fumée, moutarde de Raeren

Choucroute « Royale » : 15,00€ / pers.

Choucroute, purée mousseline, saucisse de Francfort, boudin noir,
saucisse fraîche, Kasseler, saucisse fumée, lard, jambonneau,
moutarde de Raeren





Les Buffets



**« Grand Classique » : 20,00€ / pers.
(à partir de 6 pers.)**

Pavé de Saumon d'Ecosse, caviar de truite et crème ciboulette

-

Coupelle de truite au raifort

-

Cannelloni d'elbot et mousse de crevettes

-

Verrine de scampis à la noix de coco & gingembre,
gelée de citron vert

-

Selle de porcelet braisé au miel de thym

-

Rosbif à la moutarde de Raeren juste rose et fromage fine herbes

-

Duo de Jambon cuit à l'os et d'Ardenne

-

Terrine de gibier et confit d'échalotes

-

Médallions de volaille farcie aux petits légumes, Pleurotes

-

Variation de 4 salades composées, sauces & condiments.

-

Pain en assortiment.





Les Buffets



« Étoiles » : 36,00€/pers.

(à partir de 6 pers.)

Saumon d'Écosse aux parfums d'Asie

-

Sucrine vitello tonato

-

Tomates crevettes

-

Roulade de sole et St Jacques

-

Verrine d'écrevisses à l'huile d'orange-pistache

-

Médaille de pintade aux figues

-

Rosbif – copeaux de foie gras, roquette

-

Terrine de gibier et chutney de mangue-pomme-banane

-

Tube de foie gras, cake aux pommes

-

Carré de porcelet à la moutarde ancienne

-

Haricots verts en fagot de véritable jambon de notre fumoir

-

Fond d'artichaut, mousse de volaille, œuf de caille, champignons

-

Variation de 4 salades composées, sauces et condiments.

-

Pain en assortiment.





Les Buffets



**« Épicure » : 45,00€ / pers.
(à partir de 10 pers.)**

- Bûche de saumon & tourteau
-
- Crèmeux de panais & gambas
-
- Saumon d'Ecosse-shot moscovite au caviar de hareng
-
- Religieuse de homard & tomates au pistou
-
- Verrines de crevettes tropicales, espuma de betteraves
-
- Filet de sandre à la tapenade d'aubergines
-
- Carpaccio de St Jacques à la mangue et pistou d'herbes
-
- Magret de canard laqué et soya
-
- Opéra foie gras mangue & pain d'épices
-
- Vieux Jambon 12 mois aux poivres
-
- Suprême de caille marron poire
-
- Noix de veau au miel de thym
-
- Terrine de chevreuil en croûte
-
- Variation de salades composées, sauces & condiments
-
- Pain en assortiment.





Desserts en verrines



3 Petits desserts en verrines : 5,00€

Yuzu et mangue
en pana cotta

-

Chocolat intense en mousse, noix
et pignons de pin

-

Coco-orange mousse
et croquant, meringue

ALLERGÈNES

**Si vous avez des problèmes d'allergies alimentaires, veuillez-nous en parler
nous adapterons nos recettes pour vous !**



Entrées froides



Terrine de gibier de nos Fagnes,

Chutney de mangue, pomme banane,
mesclun, brioche maison : **7,50€ / pers.**

Vieux jambon de notre fumoir 24 mois,

citron-caviar et graines de grenade : **9,00€ / pers.**

Truite fumée de l'Amblève

Pickles, méli-mélo de légumes croquants : **9,00€ / pers.**

Carpaccio de saumon au poivre rose,

Compotée de papaye et fruit de la passion **10€ / pers**

Tomates crevettes grises revisitées 11,00€ / pers.

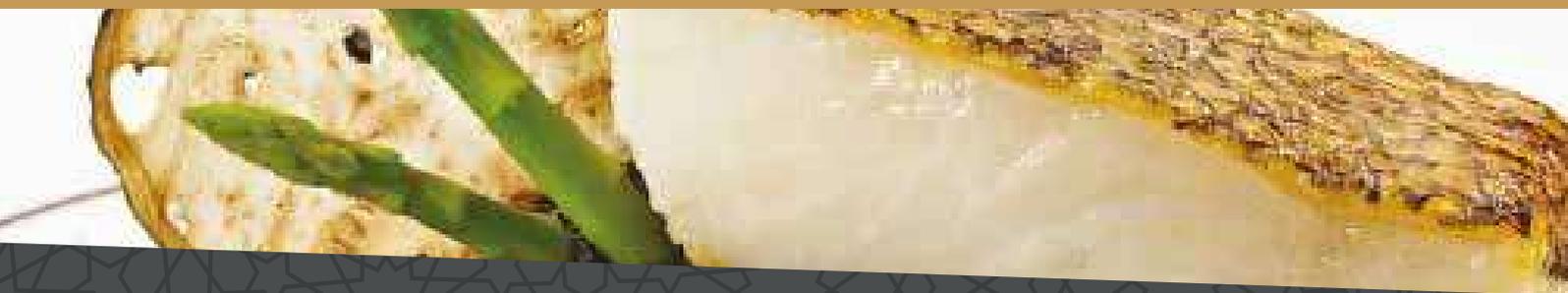
Tataki de thon,

Avocat, mangue, miso et vinaigre balsamique : **10,00€ / pers.**

Le foie gras de canard au torchon,

Lit de chicons marinés au balsamique,
pignons de pin & confit d'échalotes : **15,00€/pers.**





Entrées chaudes



Truite saumonée confite,

Mille feuilles carottes et carvi : **10,00€ / pers.**

Filet de rouget,

Crumble de pistache, crème de betternut et huile de noisette : **10,00€ / pers.**

Grosses gambas à la citronnelle,

Gingembre et argousier : **11,00€ / pers.**

Bar de ligne en croûte de crevettes,

Potimarron et kiwi iodé : **11,50€ / pers.**

St Jacques braisées, jus de betterave et vieux vinaigre,

Copeaux de racines du potager de Sébastien à la fleur de sel : **12,00€ / pers.**

Pavé de cabillaud « cuit au lait »,

Chicon, orange sanguine et beurre de cacahuète : **12,00€ / pers.**

**Ces entrées peuvent être commandées également en plat principal
avec un supplément de 8,00€ / pers.**

Notre sélection de vin :

Château Octavie Sauvignon : **12,00€ / Bt**



Gibiers des Fagnes et viandes de nos Ardennes



Médailillon de porc au miel et baies de genièvre : **11,00€/pers**

Civet de gibier au grand veneur : **12,00€ / pers.**

Filet de dinde farcie aux légumes, sauce champignons des bois : **12,00€ / pers.**

Gigue de biche ou faon ou marcassin au grand veneur : **14,00€ / pers.**

Gigue de chevreuil au grand veneur : **15,00€ / pers.**

Pavé de biche, croûte de pralin, sauce grand veneur et poivre de Madagascar **15,00€/pers.**

Côtes de chevreuil, sureau et gingembre, poivrade : **17,00€ / pers.**

Pavé de veau crumble d'amandes, jus à la bière de Reinhardstein : **14,00€ / pers.**

Noisette de lièvre flambé au Cognac et airelles : **14,00€ / pers.**

Dodine de pintadeau fermier, gingembre & agrumes, lait de coco : **12,50€ / pers.**

Magret de canard en cuisson lente, carotte, salsifis,
chutney de poire, coing café, orange : **13,50€ / pers.**

Suprême de volaille farcie, morilles et émulsion de brocolis - cresson : **12,50€ / pers.**

Caille farcie, myrtilles et estragon : **14,00€ / pers.**

Tous les plats sont accompagnés d'un choix de légumes de saison.

Viande + sauce sans accompagnement : -4,50€

Notre sélection de vin :

Château La Bastide Exubérance : **14,00€ / Bt**





Cadeaux d'affaires présentés dans une corbeille



Waimès

27,00€



Sourbrodt

80,00€



Bellevaux

18,00€



Noix de Jambon fumée

15,00€ / kg





Cadeaux d'affaires présentés dans une corbeille



Succulence de Reinhardstein

20,00€



Ovifat

65,00€



Cheneux

28,00€



Merveilles des Fagnes

80,00€





Galette des Rois *4-5-6 janvier 2020*

Grands choix de Galettes des rois salées. 5-6 personnes

- Galette des rois « grand mère » : **12,00€/pc**
- Galette des rois au poulet : **12€/pc**
- Galette des rois végétariennes : **12€/pc**
- Galette des rois façon tartiflette : **12€/pc**
- Galette des rois au saumon, épinard et ricotta : **14€/pc**



Informations générales



Tous nos plats sont préparés au minimum pour 2 personnes.

Nos prix s'entendent par personne & taxes comprises.

Afin de pouvoir garantir la toute première qualité de nos mets gastronomiques, nous nous réservons l'option de remplacer un ingrédient, éventuellement non disponible, suivant nos critères de qualité par une denrée alternative.

Si vous avez des problèmes d'allergies alimentaires, veuillez-nous en parler, nous adapterons nos recettes pour vous

Pour Noël :

Nous serons au marché de Noël de Waimès les 6-7-8, 13-14-15 décembre, notre boutique reste OUVERTE.

Le dimanche 22 décembre notre boutique sera ouverte de 7 à 18h.

Du lundi 23 décembre, notre boutique est ouverte de 7 à 18h30.

Le mardi 24 décembre, notre boutique sera ouverte de 7h à 16h

Le mercredi 25 décembre notre boutique sera ouverte de 7h à 12h

Pour la Saint Sylvestre :

Le jeudi 26 décembre, notre boutique sera ouverte de 7 à 12h

Le vendredi 27, samedi 28 décembre notre boutique sera ouverte de 7h à 18h30

Le dimanche 29 décembre, notre boutique sera ouverte de 7h à 17h

Le lundi 30 décembre, notre boutique sera ouverte de 7 à 18h30

Le mardi 31, notre boutique sera ouverte de 7h à 16h

Le 1 janvier 2020, nos cuisines et notre boutique resteront fermées.

Pas de livraison chaude pour la Saint Sylvestre.

Le transport pour la livraison sera facturé en sus.

Un dernier Conseil :

Demandez les temps et conseils de réchauffe, nous vous les offrons avec plaisir sur feuille explicative.

N'attendez pas « la dernière minute » pour passer votre commande.

Notre service n'en sera que meilleur.

**Nous vous souhaitons d'ores et déjà de merveilleuses fêtes de Noël
et une excellente année 2020, pleine de succès et de santé.**

Conditions générales de ventes

NOTRE PERSONNEL DE NOTRE BOUTIQUE EST À VOTRE DISPOSITION POUR VOUS CONSEILLER OU PRENDRE VOS COMMANDES, SUR PLACE OU PAR TÉLÉPHONE OU ENCORE PAR EMAIL. TOUTE COMMANDE IMPLIQUE DE LA PART DU CLIENT L'ACCEPTATION DES PRÉSENTES CONDITIONS.

Prise de commande

Afin de mieux vous servir, nous vous demandons de bien vouloir passer votre commande le plus tôt possible et au minimum 4 jours à l'avance.

Prix

Les prix s'entendent TTC 6% hors frais de transport et sans service.

Livraison

Les commandes sont à retirer auprès de notre boutique. En cas de livraison, les frais sont facturés conformément au tarif en vigueur. La commande sera remise au client contre signature du bon de livraison.

Modalités de paiement

La validation d'une commande passe par son prépaiement au comptant. Toute somme non payée à sa date d'exigibilité mentionnée sur la facture produira de plein droit et sans mise en demeure préalable, des pénalités de retard à taux égal à une fois et demie le taux de l'intérêt légal, auxquelles s'ajouteront les frais inhérents à ce retard. En cas de retard de paiement, la société FAGNES SAVEURS (Traiteur PIRONT) pourra suspendre toute commande en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action.

Matériel rendu sale ou perdu ou cassé

Il est possible que la commande soit réalisée avec du matériel de la société FAGNES SAVEURS (porcelaine, caisses, plats, couverts, verrines, pierrade, fondue, ...). Tout matériel rendu non propre sera facturé au tarif de location. Conditions sur simple demande. Tout matériel non rendu, perdu, égaré, cassé sera facturé de plein droit au tarif neuf conformément au tarif location, ongles remplacement, et ce, sans réclamation possible.

Réclamation

Le client devra s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande. Toute réclamation devra, pour être prise en compte, intervenir au moment de la livraison et être mentionnée sur le bon de livraison. Toute contestation concernant la facturation ne pourra être prise en compte qu'endéans les 8 jours suivant la date de la facturation.

Force majeure

La société FAGNES SAVEURS (Traiteur PIRONT) pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution, si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assurer par suite d'un cas de force majeure (manifestation, grève, blocage ou difficulté de la circulation, conditions météorologiques, sinistre affectant les installations de la société FAGNES SAVEURS SPRL).

Litiges

À défaut de règlement à l'amiable, tous les litiges seront de la seule compétence du tribunal de Malmedy ou Verviers ou encore d'Eupen en Belgique.

Ces conditions générales de vente sont valables quelle que soit la langue maternelle du client.





Laurent PIRONT

Rue d'Eupen, 6
4950 WAIMES
T. 080/67.91.45
F. 080/67.86.33
info@piront.be
www.piront.be