



TRAITEUR
PIRONT
★ ★ ★ ★ ★

Menus

Automne • Hiver

Noël & Saint-Sylvestre
Suggestions gastronomiques



La gastronomie

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

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 des 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, poussin, coquelet, chapon, pintadeau, poule mère, canard, faisan, pigeon ramier, col vert, perdreau, 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, ractette & 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 « Convivialité » : 14,50€ / pers.

Assortiment de 4 salades composées, sauces & pain inclus.

Le mixte all in viandes et fromages : 19,00€/pers (250g viandes et 150g fromages)

Pierrade « Grand Cerf » : 32,00€ / 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 » : 23,00€ / 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 : 15€ / pers.

4 salades, pommes en chemise, 4 sauces, pain.
(Huile de pépins de raisin vierge : 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 « poissons » all in avec accompagnements : 20€ / pers.

Assortiment de poissons, 4 salades, pommes natures, 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 : 20€ / pers.

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

Raclette en demi roue au Valèt de Waimes à 20,00€/pers (minimum 4 personnes)

jambon cuit, cru, lard fumé, pipes fagnardes, boudin blanc, coppa fagnarde, salami, saucisson, condiments, 4 salades, Mamdyflette, pain baguette au levain.

« Teppanyaki » (sorte de pierrade japonaise) : 20,00€ / 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



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: **13,00€/ kg**

Boudin de Noël pomme à la cannelle royale du Vietnam : **13,00€ / kg**

Boudin noir aux pommes & aux raisins de Corinthe : **11,00€ / kg**

Dodine de canard aux morilles : **28,00€ / kg**

Dinde farcie aux scampis : **28,00€ / kg**

Poulet farci à la pistache & truffe : **20,00€ / kg**

Jambon de gibier : **2,50€ / 100 g**

Terrine de chevreuil en croûte « Richelieu » : **4,50€ / 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 : **2,50€ / 100 g**

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

Terrine de perdreau et cèpes: **4,00€/100 g**

Terrine de pintadeau et pistaches : **3,00€ / 100 g**

Terrine de lièvre aux pruneaux : **3,00€ / 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) : **3,50€ / 100 g**

Saumon fumé artisanal : **4,00€ / 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)

Nous sommes là pour vous conseiller un plateau de fromages à servir pendant les repas ou en soirée ...

Plateau de fromages régionaux,

Pain aux noix & bûcheron au levain, miel & sirop de Liège, fruits frais et secs, salades.

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 « viandes et fromages » : 250 g de viandes et 150g de fromages : 19,00€/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, saucisson, salami, ...) Tartiflette, assortiment de 4 salades composées, condiments, sauces & pain inclus.

À partir de 20,00€ / pers. en all in.

Raclette en demi roue au Valèt de Waimes à 20,00€/pers (minimum 4 personnes)

jambon cuit, cru, lard fumé, pipes fagnardes, boudin blanc, coppa fagnarde, salami, saucisson, condiments, 4 salades composées, Mamdyflette, pain.

Appareils gratuits selon disponibilité (si rendus propres).



Apéritif

Canapés froids et chauds

Plateau de charcuteries de Noël : 19,00€ (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 : 20,00€ (25 bouchées)

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

Les canapés assortis : 26,00€ (21 pièces assorties)

Saumon fumé, citron vert, oignon rouge, caviar de saumon
Mousse foie gras, mousse rhubarbe, jambon « Piront »
Fromage frais, roquette, tomate séchée, olive
Magret de canard, patate douce, roquette
Mousse d'avocat, mousse de crevettes grises, shizo
Mousse truite fumée, caviar Årenkha, afila cress
Tapenade concombre et chèvre frais

Les mini burgers apéro : 24,00€ (12 pièces assorties)

Cheese Bœuf Cheddar,
Végétarien,
Noix de St Jacques en croute d'amande
Volaille fermière « Mamdyflette »

Plateau de mini Mauricettes assorties de 16 pièces : 30,00€

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



Plateau de mini parisiennes assorties de 20 pièces : 30,00€

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





Apéritif



Canapés froids et chauds

Plateau de Foodpops salés froids : 22,00€

(15 pièces assorties)

Chèvre frais, mangue et noix, Boulet liégeois,
Cake pops salé au yaourt et soja
Saumon en gravlax dans son pois gourmand,
Falafel de petits pois et menthe

Les Blinis : 28,00€

(16 pièces assorties)

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

Plateau Gourmand : 28,00€

(16 pièces assorties)

Cannelé cresson-épinard, caviar de citron,
Trident de courgette mozzarella crème tomatée.
Opéra de foie gras en profiterole.
Madeleine de saumon fumé crème à l'aneth.

Plateau Prestige : 32,00€

(16 pièces assorties)

Mousse foie gras, chutney figue, pain d'épice, figue moelleuse
Crèmeux mandarine, Saint Jacques, poireau, Aneth
Sifflet de pomme Agatha Arënkha, truffe
Oeuf de caille fumé aux sarments de vigne, saumon fumé artisanal

Plateau bulles gourmandes salées : 24,00€

(16 pièces assorties)

Canard fumé et cuit, brunoise de légumes, crèmeux groseilles, grenade
Queue d'écrevisse, quinoa, shiso
Champignons, filet de veau, meule de Herve
Patate douce, brunoise de légumes et cranberries





Croquettes "maison", quiche, foie gras

Croquettes « maison » ou cromesquis

- Croquette de viande : **1,20€ / Pièce**
- Croquette de truite fumée : **2,00€/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 fromage : **1,20€ / Pièce**
- Croquette de pommes de terre : **0,20€ / Pièce**

Quiches (5 pers.)

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

Foies gras « maison »

- Foie gras (30% morceaux) : **6,50€ / 100 g**
- Foie gras de canard au vieux Porto (100% morceaux) : **8,00€ / 100 g**
- Foie gras de canard (100% morceaux) truffé 5% : **13,00€ / 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 (4 portions)

Crème de salsifis, quenelles de poireaux : **9,00€**

Soupe de pleurotes, châtaignes rôties : **10,00€**

Crème de panais et noisette, chips de carotte : **10,00€**

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 : 25,00€

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

Mareyeur : 32,00€

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

Crustacés : 39,50€

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

Royal : 56,00€

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.

Le prix des plateaux de fruits de mer peut être modifié selon l'évolution du marché et donc sujet à variation tant à la hausse qu'à la baisse !



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, fromage 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 20 pièces au prix de 28,00€/pc

Pain surprise avec sandwiches Mauricette : 20 pièces au prix de 36,00€/pc

Pain surprise mixte « terroir » et dips de légumes, sauce : 40,00€/pc



Sandwichs garnis

► Plateau de Mauricettes assorties de 16 pièces : 30,00€

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



► Plateau de mini parisiennes assorties 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 16 pièces : 26,00€ ◀

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



Menus d'automne/hiver



Menu « Gourmand » : 22,00€ / pers.

Consommé de bœuf, quenelle de moelle aux fines herbes
OU

Terrine de poissons, mesclun, crème aigrette 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

Menu « Etoile » : 32,00€ / pers.

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

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

Magret de canard au mûres et poivre de Madagascar,
Légumes oubliés

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



Menus d'automne/hiver

Menu « plaisir » : 37,00€ / pers.

Crème de chou-fleur, raviole de foie gras, râpée de truffe

Filet de plie mariné au gingembre, giroles au yuzu, risotto
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,
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**

Dom. 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

Risotto et clafoutis de légumes et champignons des bois, oeufs de caille

Poire, chocolat, biscuit moelleux



Menus d'automne/hiver

Menu « Prestige » gourmand : 50€/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,
salsifi, 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

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, saucisse fraîche,
Kasseler, saucisse fumée, lard, jambonneau, moutarde de Raeren



Buffets

« Grand Classique » : 22,00€ / 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 et soya



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



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



Terrine de gibier et confit d'échalotes



Médallions de volaille farci aux petits légumes, pleurotes



Variation de 4 salades composées, sauces & condiments.



Pain en assortiment.





Buffets

« Étoiles » : 39,00€/pers.

(à partir de 6 pers.)

Saumon d'Ecosse 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 porclet 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.





Buffets

« Épicure » : 50,00€ / pers.

(à partir de 10 pers.)

Bûche de saumon & tourteau



Crémeux de panais & gambas



Saumon d'Écosse-shot moscovite au caviar de hareng



Religieuse de homard & tomates au pistou



Verrines de crevettes tropicales, espuma de betteraves



Filet de rouget 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 4 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

8,50€ / pers.

Vieux jambon de notre fumoir 24 mois,

Figue, mesclun et graines de grenade

9,00€ / pers.

Truite fumée de l'Amblève

Méli-mélo de légumes croquants, betterave déclinée

11,00€ / pers.

Carpaccio de saumon au poivre rose,

Comptée de papaye et fruit de la passion

11,00€ / pers

Tomate crevettes grises revisitée

15,00€/pers.

Tataki de thon,

Avocat, mangue, miso et vinaigre balsamique

12,00€ / 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
12,00€ / pers.

Filet de rouget,
Crumble de pistache, crème de betternut et huile de noisette
12,00€ / pers.

Grosses gambas à la citronnelle
Gingembre et argousier
13,00€ / pers.

Bar de ligne en croûte de crevettes,
Potimarron et kiwi iodé
12,00€ / pers

St Jacques braisées, jus de betterave et vieux vinaigre
Copeaux de racines du potager de Sébastien à la fleur de sel
13,00€/pers.

Pavé de cabillaud « cuit au lait »,
Chicon, orange sanguine et beurre de cacahuète
13,00€ / 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

Médaille de porc au miel et baies de genièvre : **13,00€/pers**

Civet de gibier au grand veneur : **13,00€ / pers.**

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

Gigue de biche ou faon ou marcassin au grand veneur : **15,00€ / pers.**

Gigue de chevreuil au grand veneur : **16,00€ / pers.**

Pavé de biche, croûte de pralin, sauce grand veneur et poivre de Madagascar : **16,00€/pers.**

Côtes de chevreuil, sureau et gingembre, poivrade : **18,00€ / pers.**

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

Noisette de lièvre flambée au Cognac et airelles : **15,00€ / 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 : **13,00€ / pers.**

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

Tous les plats sont accompagnés d'un choix de légumes de saison, gratin et croquettes.

Viande + sauce sans accompagnement : -4,50€

Notre sélection de vin :

Château Le Breton Cuvée Prémium : **16,00€ / Bt**



Cadeaux d'affaires présentés dans une corbeille



Waimés : 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 2021

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

Galette des rois « grand mère » : **12,00€/pc**

Galette des rois au poulet : **12,00€/pc**

Galette des rois végétariennes : **12,00€/pc**

Galette des rois façon tartiflette : **12,00€/pc**

Galette des rois au saumon, épinard et ricotta : **14,00€/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 :

Notre boutique reste OUVERTE.

Le dimanche 20 décembre notre boutique sera ouverte de 7 à 12h.

Du lundi 21 décembre, mardi 22 décembre, mercredi 23 décembre, notre boutique est ouverte de 7 à 18h30.

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

Le vendredi 25 décembre, notre boutique sera ouverte de 8h à 12h

POUR LA SAINT SYLVESTRE :

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

Le dimanche 27 décembre, notre boutique sera ouverte de 7 à 12h

Le lundi 28 décembre, notre boutique sera ouverte de 7 à 18h30

Le mardi 29, mercredi 30 décembre, notre boutique sera ouverte de 7h à 18h30

Le jeudi 31 décembre, notre boutique sera ouverte de 7h à 16h.

Le 1 janvier 2021, 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 2021, pleine de santé et de succès.**

Conditions générales de vente

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, onglet 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.



TRAITEUR
PIRONT
★ ★ ★ ★ ★

MAISON PIRONT

Rue d'Eupen, 6

4950 WAIMES

T. 080/67.91.45

F. 080/67.86.33

info@piront.be

www.piront.be

**VOUS PARTEZ AUX SPORTS D'HIVER?
PENSEZ À NOTRE PACK « SKI-REPAS »**

4 repas à partir de 30,00€ / pers.

