



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 » : 20,00€ / 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 » : 15,00€ / pers.

Assortiment de 4 salades composées, sauces & pain inclus.

Le mixte viandes et fromages : 22,00€ / kg. (250g viandes et 150g fromages)

Le mixte all in viandes + fromages + accompagnements : 19,00€/pers.

Pierrade « Grand Cerf » : 33,00€ / 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 » : 25,00€ / 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 : 16€ / pers.

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





« **Teppanyaki** » (sorte de pierrade japonaise) : **22,00€ / 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

Raclette en demi roue au Valèt de Waimes à 22,00€ / pers. (minimum 4 pers.)

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





Charcuteries fines et Spécialités (gluten free)



Tout est fabriqué par le patron !

Boudin de Noël aux fines herbes, aux choux & aux fruits, spéculoos, potiron: **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 faisan 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**

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.





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€ (20 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, afile cress

Tapenade concombre et chèvre frais





Croquettes "maison", quiche, foie gras

Croquettes « maison » ou cromesquis

- 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 fromage : **1,20€ / Pièce**
- Croquette de pommes de terre : **0,20€ / Pièce**

Quiches (5 pers.)

- Quiche lorraine : **9,00€ / Pièce**
- Quiche aux poireaux : **9,00€ / Pièce**
- Quiche au saumon - épinard : **9,50€ / Pièce**
- Quiche toscane : **9,50€ / Pièce**
- Quiche végétarienne : **9,00€ / Pièce**
- Quiche aux chicons : **9,00€ / Pièce**
- Quiche au chèvre et pomme : **9,50€ / Pièce**

Foies gras « maison »

- Foie gras (30% morceaux) : **7,00€ / 100 g**
- Foie gras de canard au vieux Porto (100% morceaux) : **9,00€ / 100 g**
- Foie gras d'oie au Sauternes : **13,00€ / 100 g**
- Portion de foie gras cru à poêler : **4,30€ / 100 g**





Menus d'automne/hiver



Menu « Gourmand » : 25,00€ / 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 : 11,00€ / Bt

Menu « plaisir » : 39,00€ / 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 (glace, mandarine, chocolat)

Notre sélection de vin :

La Motte Chardonnay (Vin du Pays d'Oc) : 11,00€ / Bt





Menus d'automne/hiver

Menu « Prestige » gourmand : 65€ / pers. (Nouvel an)

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 » : 12,00€ / pers.

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

Choucroute « Royale » : 16,00€ / pers.

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

Remarque : les prix du poisson sont très volatiles.
Nous nous réservons le droit de changer
le poisson en fonction du prix du marché.



Buffets



« Grand Classique » : 25,00€ / pers.

(à partir de 10 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



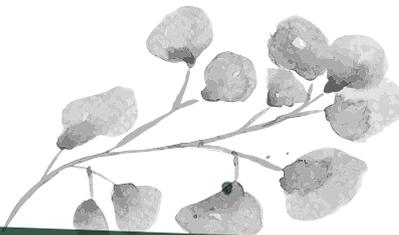
Médillons de volaille farci aux petits légumes, pleurotes



Variation de 4 salades composées, sauces & condiments.



Pain en assortiment.





Entrées froides

Terrine de gibier de nos Fagnes,
Chutney de mangue, pomme banane,
mesclun, brioche maison
9,50€ / pers.

Scampis grillés aux fines herbes,
Panacotta de légumes,
mayonnaise de yuzu et bettrave
11,00€ / pers.

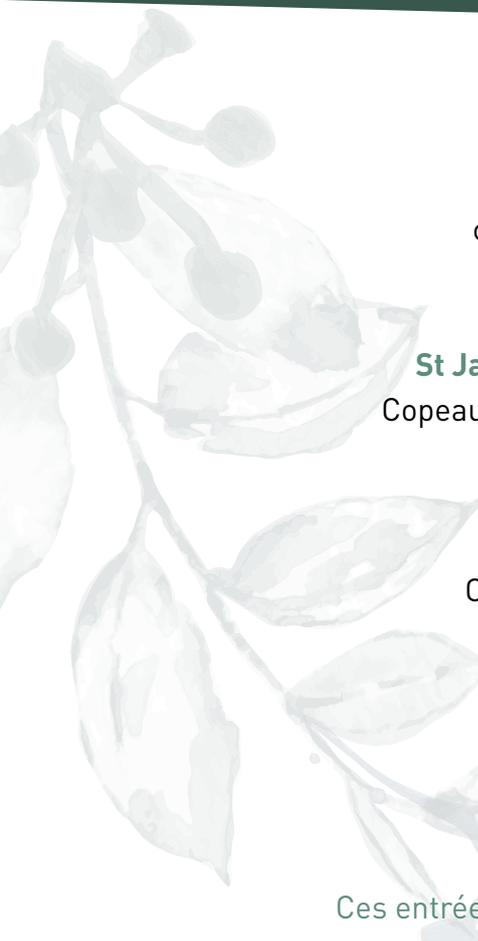
La truite en déclinaison
Oignons rouges en pickels,
condiment mangue curcuma
13,00€ / pers.

Le foie gras de canard au torchon,
Lit de chicons marinés au balsamique,
pignons de pin & confit d'échalotes
16,00€ / pers.





Entrées chaudes



Pavé de saumon gingembre,
citronnelle, jus de homard et tagliatelles noires
13,00€ / pers.

St Jacques braisées, jus de betterave et vieux vinaigre
Copeaux de racines du potager de Sébastien à la fleur de sel
14,00€ / pers.

Pavé de cabillaud « cuit au lait »,
Chicon, orange sanguine et beurre de cacahuète
15,00€ / pers.

Plie marinée au gingembre,
girolles au yuzu et risotto
16,00€ / pers.

Ces entrées peuvent être commandées également en plat principal
avec un supplément de 9,00€ / pers.

Notre sélection de vin :

Château Octavie Sauvignon : **13,00€ / Bt**

Remarque : les prix du poisson sont très volatiles.
Nous nous réservons le droit de changer
le poisson en fonction du prix du marché.





Gibiers des Fagnes et viandes de nos Ardennes

Médailon de porc au sirop d'érable, pomme, sauce soja : **13,00€ / pers.**

Civet de gibier au grand veneur : **14,00€ / pers.**

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

Gigue de biche ou faon ou marcassin au grand veneur : **16,00€ / pers.**

Gigue de chevreuil au grand veneur : **17,00€ / pers.**

Pavé de biche, croûte de pralin, sauce grand veneur et poivre de Madagascar : **18,00€ / pers.**

Dodine de pintadeau fermier, gingembre & agrumes, lait de coco : **13,50€ / pers.**

Magret de canard en cuisson lente, carotte, salsifis, chutney de poire, coing café, orange : **14,50€ / pers.**

Caille farcie, myrtilles et estragon : **15,00€ / 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 Premium : **16,00€ / Bt**





Cadeaux d'affaires présentés dans une corbeille

À commander 24h à l'avance !



Wames : 29,00€



Sourbrodt : 85,00€



Bellevaux : 19,00€



Noix de Jambon fumée : 15,00€ / kg



Cadeaux d'affaires présentés dans une corbeille

À commander 24h à l'avance !



Succulence de Reinhardstein : 25,00€



Ovifat : 70,00€



Cheneux : 30,00€



Merveilles des Fagnes : 90,00€



Galette des Rois

5-6-7 janvier 2022

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

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

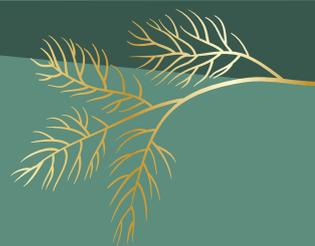
Galette des rois au poulet : **12,00€ / Pièce**

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

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



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 19 décembre notre boutique sera ouverte de 7 à 12h00.

Du lundi 20 décembre au jeudi 23 décembre, notre boutique est ouverte de 7 à 18h30.

Le vendredi 24 décembre, notre boutique sera ouverte de 7 à 17h00.

Le samedi 25 décembre, notre boutique sera ouverte de 7 à 12h00.

POUR LA SAINT SYLVESTRE :

Le dimanche 26 décembre, notre boutique sera ouverte de 7 à 12h00.

Du lundi 27 décembre au jeudi 30 décembre, notre boutique sera ouverte de 7 à 18h30.

Le vendredi 31 décembre, notre boutique sera ouverte de 7h à 16h00.

Le 1 janvier 2022, 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 2022, pleine de santé et de succès.**

Conditions générales de vente

NOUS SOMMES 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.



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 36,00€ / pers.