



TRAITEUR
PIRONT



Menus

SUGGESTIONS
GASTRONOMIQUES

Noël & Saint-Sylvestre



La gastronomie

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



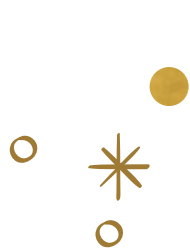
SAVEZ-VOUS QUE NOTRE PREMIER MÉTIER,
c'est la Boucherie et
les Charcuteries Fines ?

**Notre boutique vous propose
des viandes de premier choix !**

- **Viande de bœuf et de 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.
- **Legibier 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 » : 28,00€ / kg au choix

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

L'ALL IN « CONVIVIALITÉ » : 20,00€ / pers.

Assortiment de 4 salades composées, sauces & pain inclus.

LE MIXTE VIANDES ET FROMAGES : 29,00€ / kg.

(250g viandes et 150g fromages)

LE MIXTE ALL IN VIANDES + FROMAGES + ACCOMPAGNEMENTS : 24,00€ / pers.

Pierrade « Grand Cerf » : 39,50€ / 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.

L'ALL IN « GRAND CERF » : 29,50€ / 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 28,00€ / kg

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

ALL IN « FONDUE » AVEC ACCOMPAGNEMENTS : 20,00€ / pers.

4 salades, pommes en chemise, 4 sauces, pain.





Raclette en demi roue au Valêt de Waimès à 27,00€ / pers.

(minimum 4 pers.)

Jambon cuit, cru, lard fumé, pipes fagnardes,
boudin blanc, coppa fagnarde, salami, saucisson,
condiments, 4 salades, pommes de terre en chemise,
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, airelles.....	17,00€ / kg
Boudin noir aux pommes & aux raisins de Corinthe, spéculoos.....	15,00€ / kg
Dodine de canard aux morilles	3,80€ / 100g
Dinde farcie à la pistache & truffe	3,00€ / 100g
Poulet farci à la pistache & truffe	2,80€ / 100g
Jambon de gibier.....	3,50€ / 100g
Terrine de chevreuil en croûte « Richelieu ».....	4,50€ / 100g
Terrine de faon aux poires	2,50€ / 100g
Terrine de marcassin aux noisettes.....	2,50€ / 100g
Terrine de lièvre à la mirabelle.....	3,50€ / 100g
Terrine de faisan aux giroles	3,50€ / 100g
Terrine de perdreau et cèpes.....	4,50€ / 100g
Terrine de pintadeau et pistache.....	3,50€ / 100g
Terrine de lièvre aux pruneaux.....	3,50€ / 100g
Saumon fumé artisanal	5,50€ / 100g
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	15,00€ / kg

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



Apéritif



PLATEAU DE CHARCUTERIES DE NOËL : 25,00€

(30 bouchées)

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

PLANCHE PAYSANNE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES DE NOTRE RÉGION : 29,00€

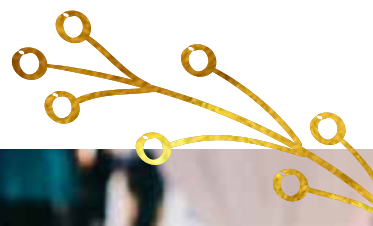
(36 bouchées)

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

LES CANAPÉS ASSORTIS : 42,00€

(20 pièces assorties)

Blinis à la crème de pistache et saumon fumé,
Croustille de champignons des bois aux lentilles
Foie gras confit de mangue, banane, pomme
Brochette de jambon cru et mozzarella





Croquettes "maison", quiche, foie gras

Croquettes « maison » ou cromesquis

Croquette de volaille : **3,00€ / Pièce**

Croquette de fromage : **2,75€ / Pièce**

Croquette de pommes de terre : **0,75€ / Pièce**

Quiches (5 pers.)

Quiches lorraine ou aux poireaux : **12,00€ / Pièce**

Quiches au saumon - épinard : **13,00€ / Pièce**

Foies gras « maison »

Foies gras de canard au vieux Porto (100% morceaux) : **prix du jour**

Foies gras d'oie au Sauternes : **prix du jour**





Menus de Noël et Nouvel An

Menu « Gourmand » : 32,00€ / pers.

Crème mousseuse de potiron au lait de coco et noisettes grillées

OU

Gambas saisies au romarin, jus d'agrumes en gel, roquette aux herbes

(supplément 7€ / pers.)

OU

Mi-cuit de truite saumonée en mille feuilles, crème aigrette au curry

(supplément 8€ / pers.)

Filet de dinde farci aux fruits, jus réduit à la bière et sirop de pomme

OU

Civet de gibier de nos forêts au grand veneur

OU

Pavé de biche en croûte de fruits secs

Sauce poivrade

(supplément 6€ / pers.)



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 :

Roquetterre, Carignan vieilles vignes : 13,00€ / Bt



Menus de Noël et Nouvel An



Menu « plaisir » : 47,00€ / pers.

Soupe mousseuse de choux fleurs aux arômes de truffe

Pavé de loup de mer en croûte d'herbes, beurre de homard,
Risotto de Fregola Sarda et petits légumes oubliés

OU

Marbré de foie gras, réduction de vin rouge mangue, chicon, pomme verte
(Supplément de 6,00€ / pers.)

Magret de canard caramélisé au miel des Fagnes et épices,
Jus à la bière locale et framboise.

Oignon confit et champignons des bois

Chicons au miel, salsifis et carottes glacés,
brocolis et chou-fleur au pesto

Gratin et croquettes « maison »

Bûche ÉTOILE

(glace noisette, chocolat au lait framboise,
coulis de fruits rouges)

Notre sélection de vin :

Domaine FERRANDIERE - Le Grand Rouge : 13,00€ / Bt

Pour les bambins : 17,00€ / pers.

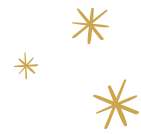
Soupe de tomate et vermicelles

Filet de poulet grillé, sauce brune,
compote et croquette maison

Bûche de glace comme les parents



La tradition du nouvel an



Choucroute « Porte Bonheur » : 14,00€ / pers.

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

Choucroute « Royale » : 17,00€ / pers.

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



Menu végétarien : 44,00€ / pers.

Portion de quiche aux légumes
Roquette aux herbes, vinaigrette

Soupe mousseuse de choux fleur aux arômes de truffe
Chips de pain au pesto de roquette

Gratin de pâtes en cassiolette
oignons farcis aux senteurs de sous bois

Bûche de Noël glacée à la vanille, coulis de fruits rouges





Buffets



« Grand Classique » : 32,00€ / 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



Médallions de volaille farcis aux petits légumes, pleurotes



Variation de 4 salades composées, sauces & condiments.



Pain en assortiment.





Galette des Rois

3 et 4 janvier 2026

GALETTES DES ROIS SALÉES. 5-6 PERSONNES

Galette des rois « grand mère » : **16,00€ / Pièce**

Galette des rois au poulet : **16,00€ / 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.

Lundi 22 décembre et mardi 23 décembre, notre boutique est ouverte de 8 à 18h30.

Mercredi 24 décembre, notre boutique sera ouverte de 8 à 15h00.

Jeudi 25 décembre, notre boutique est ouverte de 8h à 12h.

Vendredi 26 décembre, notre boutique sera ouverte de 8 à 12h00.

POUR LA SAINT SYLVESTRE :

Samedi 27 décembre, notre boutique sera ouverte de 8 à 18h30.

Le dimanche 28 décembre, notre boutique sera ouverte de 8 à 12h00.

Lundi 29 et mardi 30 décembre, ouvert de 8 à 18h30.

Mercredi 31 décembre, ouvert de 8 à 15h00.

Les 1 et 2 janvier 2026, 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 2026, 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, 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.



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

4 repas à partir de 38,00€ / pers.

Lasagne
Filet de poulet Hawaï, riz, carottes vichy
Boulets liégeois, compote de pomme, purée
Cordon bleu de porc aux champignons, haricots verts, pomme de terre

5 repas à partir de 48,00€ / pers.

Lasagne
Filet de poulet Hawaï, riz, carottes vichy
Boulets liégeois, compote de pomme, purée
Cordon bleu de porc aux champignons, haricots verts, pomme de terre
Choucroute, purée, francfort, mettwurst, kassler



Maison PIRONT

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

www.piront.be