

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.
- **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 !

TRAITEUR PIRONT

Traiteur PIRONT - Rue d'Eupen, 6 - 4950 WAIMES - T. 080/67.91.45 - info@pironT.be - www.pironT.be

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 viande pour pierrade. 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 marcassin, 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 Valèt de Waimes à 28,00€ / 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.

TRAITEUR PIRONT

Traiteur PIRONT - Rue d'Eupen, 6 - 4950 WAIMES - T. 080/67.91.45 - info@pironT.be - www.pironT.be



Charcuteries fines et Spécialités

(GLUTEN FREE)

Tout est fabriqué par le patron !

Boudin de Noël aux fines herbes, aux choux & aux fruits, spéculoos, airelles	18,00€ / kg
Boudin noir aux pommes & aux raisins de Corinthe, spéculoos	16,00€ / 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.

TRAITEUR PIRONT

Traiteur PIRONT - Rue d'Eupen, 6 - 4950 WAIMES - T. 080/67.91.45 - info@pironT.be - www.pironT.be

Apéritif à partager

PLATEAU DE CHARCUTERIES DE NOËL : 26,00€
(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 : 30,00€
(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 saumon fumé, crème et perles de hareng
Croustade de scampis au gingembre et fines herbes
Foie gras sur pain d'épices, mangue, banane
Panna cotta de fromage local et chips de jambon cru





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**

TRAITEUR PIRONT

Traiteur PIRONT - Rue d'Eupen, 6 - 4950 WAIMES - T. 080/67.91.45 - info@pironT.be - www.pironT.be

Menus de Noël et Nouvel An

Menu « Gourmand » : 32,00€ / pers.

Crème mousseuse de panais et shitakés dorés

OU

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

(supplément 7€ / pers.)

OU

Filet de saumon, sauce Champagne aux agrumes (chaud)

(supplément 7€ / pers.)

OU

Rosbif mariné, champignons dorés, émulsion d'huile d'olive (froid)

(supplément 6€ / pers.)

*****

Civet de gibier de nos forêts au grand veneur

OU

Suprême de pintadeau, jus à la sauge

OU

Filet de dinde farci aux légumes, sauce au cresson de fontaine

Croquettes de pomme de terre « maison »
Choix de légumes de saison

*****

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



Traiteur PIRONT - Rue d'Eupen, 6 - 4950 WAIMES - T. 080/67.91.45 - info@pironT.be - www.pironT.be

Menus de Noël et Nouvel An

Menu « plaisir » : 49,00€ / pers.

Soupe mousseuse de céleri - truffe
Praline de ricotta et épinard

*****

Noix de Saint Jacques poêlée et sa bisque de homard à l'orientale
nouilles et sauce aux cacahouètes et panko

OU

Carpaccio de biche aux figues, copeaux de truffe,
champignons des bois poêlés et crème balsamique

OU

Foie gras de canard au Sauterne, brioche et chutney d'hiver
(Supplément de 6,00€ / pers.)

*****

Magret de canard , jus à la crème de cassis et carvi
Choix de légumes de saison glacé
Pak choï , endive-passion, carottes fanes glacées, pickels d'oignons rouges,
Choux fleurs orange et mauve.

OU

Pavé de biche en croute de fruits secs, sauce au grand veneur
(supplément de 4,00€ / pers.)

OU

Filet de chevreuil, jus réduit de vieux Porto et jus de betterave.
(Supplément de 6,00€ / pers.)

Choix de légumes de saison (voir ci-dessous)

*****

Tartelette meringuée à la crème de citron
et fruits rouges crème anglaise



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 cassolette
oignons farcis aux senteurs de sous bois

*****

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

TRAITEUR PIRONT



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

★

Médaillons de volaille farcis aux petits légumes, pleurotes

★

Variation de 4 salades composées, sauces & condiments.

★

Pain en assortiment.

TRAITEUR PIRONT

Traiteur PIRONT - Rue d'Eupen, 6 - 4950 WAIMES - T. 080/67.91.45 - info@pironT.be - www.pironT.be



Galette des Rois

6, 7 et 8 janvier 2027

GALETTES DES ROIS SALÉES. 5-6 PERSONNES

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

TRAITEUR PIRONT

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 21, mardi 22 et mercredi 23 décembre, notre boutique est ouverte de 8 à 18h30.
Jeudi 24 décembre, notre boutique sera ouverte de 8 à 15h00.
Vendredi 25 décembre, notre boutique est ouverte de 8h à 12h.
Samedi 26 décembre, notre boutique sera ouverte de 8 à 12h00.

POUR LA SAINT SYLVESTRE :

Lundi 28, mardi 29 et mercredi 30 décembre, notre boutique sera ouverte de 8 à 18h30.
Jeudi 31 décembre, notre boutique sera ouverte de 8 à 15h00.

Les vendredi 1, samedi 2 et dimanche 3 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 2027, pleine de santé et de succès.

TRAITEUR PIRONT

Traiteur PIRONT - Rue d'Eupen, 6 - 4950 WAIMES - T. 080/67.91.45 - info@pironT.be - www.pironT.be

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'exé- cution, 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

Traiteur PIRONT - Rue d'Eupen, 6 - 4950 WAIMES - T. 080/67.91.45 - info@pironT.be - www.pironT.be

Notes



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

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

Conception : art-east.be