

NOUVEAUTÉ 2024

Commandez et récupérez fromages et charcuterie
en même temps !

La Maison Pétré a repris son voisin Le Fromageon depuis le mois de juin. Nous vous proposons désormais de compléter votre commande de Noël d'un plateau de fromages, à venir chercher en même temps que votre pièce principale !

Plateau de fromages

- Repas 13 €/pers.
- Pré-dessert 6 €/pers.
- Dessert 9 €/pers.
- Présentation sur planche, avec accompagnements 20€
(fruits frais, fruits secs et confitures)

Tous nos assortiments de fromages peuvent se décliner en fromages et charcuterie (2/3-1/3) sans supplément de prix

Pour prolonger le plaisir...

- Fondue Le Fromageon 11,50 €/pers.
- Assortiment raclette 12,50 €/pers.

Prêt d'appareils à raclette et fondue



CONTACTEZ-NOUS

Pour passer commande, ou pour un conseil sur
votre menu :
en magasin,
par téléphone : 02 343 11 42,
par mail : commande@maisonpetre.be,
en ligne, via bonappetit.maisonpetre.be



En commandant avant le jeudi 19 décembre,
vous nous aidez à vous fournir des produits de
qualité !

HORAIRE DES FÊTES

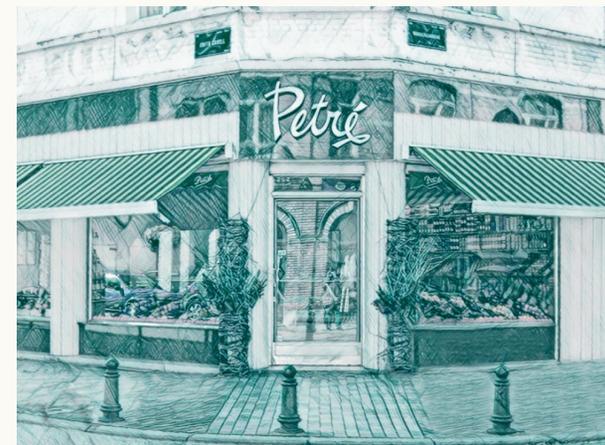
Sam 21 9 - 18h
Lun 23 10 - 18h
Mar 24 10 - 14h ↘
retrait de commandes uniquement
Sam 28 9 - 17h
Lun 30 10 - 18h
Mar 31 10 - 14h ↘
retrait de commandes uniquement

Livraison à domicile tous les jours d'ouverture
Fermé les 25 et 26 décembre
ainsi que les 1er et 2 janvier



GOURMANDS DEPUIS 1936,
LA TRADITION FAMILIALE
AU SERVICE DE LA QUALITÉ

Menu des fêtes



Pour vos fêtes de fin d'année, en plus de notre assortiment habituel de gibiers et volailles soigneusement sélectionnés, nous vous proposons également :

En entrée

Nos foies gras

Mi-cuits maison ou cru à poêler, vous les dégusterez en verrines, en crème brûlée ou en tranche, pour le plaisir des papilles...

<i>Foie gras d'oie</i>	191,60 €/kg
<i>Foie gras de canard</i>	182,80 €/kg

<i>Foie gras de canard à poêler</i>	128,80 €/kg
-------------------------------------	-------------

Pour les accompagner, nous vous proposons nos confits d'oignon, de figue, nos chutneys de mangue ainsi qu'un pain d'épices « spécial foie gras » pour une dégustation gourmande.

Nos amuse-bouches

	par pièce
<i>Fondus au parmesan</i>	3,10 €
<i>Mini fondus au parmesan</i>	1,60 €
<i>Croquettes aux crevettes grises</i>	4,90 €
<i>Mini croquettes aux crevettes grises</i>	1,90 €
<i>Mini croquettes de volaille</i>	1,70 €
<i>Nems de volaille</i>	3,45 €
<i>Mini nems de volaille</i>	1,10 €
<i>Zakouskis</i>	(pour 10 pièces) 13 €

À cuire

Nos volailles fermières

Issues d'élevages traditionnels, nos volailles fermières sont farcies selon notre recette ancestrale à base de foie gras et de champignons. Elles peuvent être sublimes par nos truffes noires du Périgord sur demande.

Dinde fermière

- nature 18,85 €/kg ~ 11,50* €/pers.
- farcie au foie gras ~ 19,50* €/pers.
- farcie truffée ~ 24,50* €/pers.

Chapon fermier

- nature 26,25 €/kg ~ 14,50* €/pers.
- farci au foie gras ~ 21* €/pers.
- farci truffé ~ 25,50* €/pers.

*Le prix par personne est indicatif

<i>Oie fermière</i>	24,20 €/kg
<i>Caille farcie</i>	10,75 €/pièce
<i>Caille farcie truffée</i>	14,25 €/pièce
<i>Blanc de poulet farci</i>	42 €/kg
<i>Rôti de dinde farci</i>	46,80 €/kg
<i>Poulet farci (truffé + 16 €)</i>	53,80 €/pièce
<i>Pintadeau farci (truffé + 16 €)</i>	64 €/pièce

Nos sauces maison

	par quart de litre
<i>Aux cèpes</i>	8,80 €
<i>Aux morilles</i>	9,40 €
<i>Aux truffes</i>	10,80 €
<i>Sauce gibier crème</i>	7,40 €
<i>Fond de gibier</i>	11,50 €

À réchauffer

Nos plats préparés

Une volaille ou un gibier préparé selon nos meilleures recettes et ses accompagnements. Déjà cuits, il ne reste plus qu'à les réchauffer...

Avec accompagnement et sauce au choix

- *Râble de lièvre* 29,80 €
- *Noisette de biche* 23,80 €
- *Suprême de pintadeau* 22,60 €
- *Filet de faisan* 24,20 €
- *Blanc de poulet farci* 17,40 €
- *Caille farcie* 18,80 €

Sauces au choix: truffes, morilles, gibier, cèpes.
Accompagnement au choix: chicons braisés, pomme aux airelles, purée de céleri ou poires au vin rouge.

Autres plats préparés

- *Civet de biche* 16,10 €
- *Risotto aux morilles* 12,80 €
- *Vol-au-vent, volaille, ris de veau et bouchée à la reine* 14,80 €

Nos accompagnements

<i>Pommes aux airelles</i>	3,80 €/pièce
<i>Poires au vin rouge</i>	2,20 €/pièce
<i>Gratin dauphinois</i>	4,80 €/400 g
<i>Croquettes de pommes de terre</i>	0,50 €/pièce
<i>Purée de pommes de terre</i>	3,30 €/400 g
<i>Purée de céleri rave</i>	3,80 €/250 g
<i>Purée de marrons</i>	4,80 €/250 g
<i>Chicons braisés</i>	23,80 €/kg
<i>Crozes-Hermitage "La Garenne"</i>	28 €