CONTACTEZ-NOUS

N'hésitez pas à nous demander conseil pour vos cuissons, choix, recettes... Nous mettons tout en œuvre pour la réussite de votre repas de fête.

Pour passer commande :
en magasin,
par téléphone : 02 343 11 42,
par mail : commande@maisonpetre.be,
en ligne, via bonappetit.maisonpetre.be

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

HORAIRE DES FÊTES

Ven 22 10 - 16h
Sam 23 10 - 18h
Dim 24 10 - 14h
retrait de commandes uniquement

Ven 29 9 - 18h
Sam 30 10 - 18h
Dim 31 10 - 12h
retrait de commandes uniquement

Livraison à domicile tous les jours d'ouverture
Fermé les 25, 26 et 27 décembre
ainsi que les 1er, 2 et 3 janvier

MAISON
Pétré
1936

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

Menu des fêtes 2023

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...

Foie gras d'oie	*181,60 €/kg*
Foie gras de canard	*167,80 €/kg*
Foie gras de canard à poêler	*118,80 €/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
Fondus au parmesan	*3,10 €*
Croquettes aux crevettes grises	*4,80 €*
Mini croquettes aux crevettes grises	*1,80 €*
Nems de volaille	*3,45 €*
Mini nems de volaille	*1,10 €*
Zakouskis	*(pour 10 pièces) 10,50 €*

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 sublimées par nos truffes noires du Périgord sur demande.

Dinde fermière

- *nature* *16,85 €/kg ~ 9,50* €/pers.*
- *farcie au foie gras* *~ 17,50* €/pers.*
- *farcie truffée* *~ 23* €/pers.*

Chapon fermier

- *nature* *24,25 €/kg ~ 13,50* €/pers.*
- *farci* *~ 19* €/pers.*
- *farci truffé* *~ 24* €/pers.*

**Le prix par personne est indicatif*

Oie fermière	*22,20 €/kg*
Caille farcie	*9,75 €/pièce*
Caille farcie truffée	*13,35 €/pièce*
Blanc de poulet farci	*38 €/kg*
Rôti de dinde farci	*46,80 €/kg*
Poulet farci (truffé + 18 €)	*52 €/pièce*
Pintadeau farci (truffé + 18 €)	*58 €/pièce*

Nos sauces maison

	par quart de litre
Aux cèpes	*8,70 €*
Aux morilles	*9,10 €*
Aux truffes	*10,70 €*
Sauce gibier crème	*7,30 €*
Fond de gibier	*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* *22,80 €*
- *Noisette de biche* *23,80 €*
- *Suprême de pintadeau* *22,60 €*
- *Filet de faisan* *24,20 €*
- *Blanc de poulet farci* *14,40 €*
- *Caille farcie* *16,80 €*

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* *14,80 €*

Nos accompagnements

Pommes aux airelles	*3,50 €/pièce*
Poires au vin rouge	*2,00 €/pièce*
Gratin dauphinois	*4,20 €/400 g*
Croquettes de pommes de terre	*0,50 €/pièce*
Purée de pommes de terre	*3,30 €/400 g*
Purée de céleri rave	*3,50 €/250 g*
Purée de marrons	*4,80 €/250 g*
Chicons braisés	*2,20 €/100 g*
Mini gâteaux de chou-vert	*3,60 €/pièce*