

Maison Pétré

Rue Edith Cavell, 1

1180 Uccle/Cavell

T 02 343 11 42

info@maisonpetre.be

Mardi-vendredi 8h30-18h30, samedi
8h30-17h

Fermé en juillet

Livraison à domicile

Combien ça coûte ?

Poulet de grain 6,65 € le kilo

Poulet fermier 12,95 € le kilo

Poulet coucou de Malines 11,20 €
le kilo

Pintadeau 10,85 € la pièce

Lapin 12,20 € le kilo



MA

On y trouve
poulet de
nourri au
volaille de
quable po
de Malines
pintadeau
produits p
spécialisés
En saison,
biche et de
sans et liè
Pour les f
nous prop
chapons, fa
des poulard
farci. Des
derniers tru
Vous trouve
plats prépar
son, des file
du tournedo
des cailles a
la dinde à la
nard aux oliv
champignons
Divers pâtés
persillé.
Et aussi deux
fruits presque
gumes habitu



MAISON PÉTRÉ

On y trouve de merveilleuses volailles, du poulet de grain, élevé en liberté et vraiment nourri au grain à un prix étonnant*, de la volaille de Bresse, en passant par un remarquable poulet fermier et un superbe coucou de Malines, tous deux plumés à la main. Du pintadeau et de l'excellent lapin. Tous ces produits provenant de deux ou trois élevages spécialisés depuis plusieurs générations...

En saison, du remarquable gibier : filet de biche et de chevreuil, canards sauvages, faisans et lièvres.

Pour les fêtes de fin d'année, Pierre Pétré nous propose des dindes fermières et des chapons, farcis ou non ; des oies fermières ; des poulardes, des pintadeaux et des faisans farcis. Des foies gras de canard et d'oie, ces derniers truffés ou nature.

Vous trouverez tout au long de l'année des plats préparés, entre autres, selon la saison, des filets de pintadeau aux morilles ; du tournedos de chevreuil aux chanterelles ; des cailles aux champignons des bois ; de la dinde à la normande ; du magret de canard aux olives ou des cuisses de poulet aux champignons.

Divers pâtés, têtes pressées et jambon persillé.

Et aussi deux grands étals de légumes et de fruits presque trop bien rangés. Tous les légumes habituels sont présentés ainsi que

UCCLE/UKKEL
volailler-traiteur-primeurs

d'autres, moins connus comme les pâtissons et les potimarrons, les oignons de Roscoff et de Mulhouse et, côté pommes de terre, les belles de Fontenay et les Noirmoutier.

Pareil du côté des fruits, où, outre les classiques, vous trouverez des oranges amères ou sanguines ; des tangerines ; des pommes de reinette, françaises ou étoilées ; des raisins de table comme le chasselas, le muscat de Hambourg ou le Lavallée. J'ai surtout apprécié l'automne passé des poires dont les noms, doyen du comice, Durondeau, beur-ré-Hardy, me rappellent ma douce enfance... Et, bien sûr, la traditionnelle série de condiments, compotes, confitures et autres huiles et vinaigres...



* Plus qu'étonnant ! Je l'ai pratiqué de nombreuses fois et le poulet de grain de chez Pétré m'a toujours paru plus honnête (et moins cher !) que bien des assez vagues « poulets du Sud-Ouest » glanés au hasard des grandes surfaces...