

Au Plaisir Gourmand

Sabine et Thierry Hensgens-Bruwier

Traiteur

Fromages - Volailles - Gibiers

*Grande variété de fromages,
choisis et affinés par nos soins.*

www.au-plaisir-gourmand.be



Pour la facilité de chacun,
il est impératif de passer commande,
pour le traiteur et les viandes crues :
Noël jusqu'au 19/12
Nouvel An jusqu'au 26/12

La prise de commande ainsi qu'un acompte en espèces
se feront au comptoir.

Réduction de 5% pour tout paiement en liquide.

Horaire des fêtes

Dimanche 22/12 ouvert jusqu'à 16h
Lundi 23/12 ouvert jusqu'à 18h
Mardi 24/12 ouvert jusqu'à 17h
Dimanche 29/12 ouvert jusqu'à 13h
Lundi 30/12 ouvert jusqu'à 18h
Mardi 31/12 ouvert jusqu'à 16h

Le magasin sera fermé le 25 décembre 2019,
1^{er} et 2 janvier 2020

Volailles & fraîches Gibiers frais

Depuis 28 ans, nous nous efforçons
de vous servir des volailles fermières, vidées,
découpées et désossées par nos soins.

Ainsi que du gibier frais du pays,
découpé selon vos goûts.



Volailles fraîches des fêtes

Spécialités de la Maison

• Dinde fermière (± 3kg) Désossée et farcie (haché de volaille et champignons des bois)	le kilo	14,90 €
• Pintadeau (± 1,5kg) Désossé et farci (haché de volaille et champignons des bois)	le kilo	14,90 €
• Caille Désossée et farcie (haché de volaille et champignons des bois)	la pièce	7,00 €
• Rôti farci (base de haché de volaille)		
- Noël (foie gras, pommes, magret fumé)	le kilo	25,90 €
- Italien (tomate, Mozzarella, basilic)	le kilo	18,90 €
- Méditerranée (aubergines grillées, fêta, coppa)	le kilo	18,90 €
- Truffé (Mozzarella, tapenade de truffe)	le kilo	18,90 €
- Jurassien (Comté fruité, jambon cru)	le kilo	18,90 €
- Persillade (Mozzarella, ail, persil)	le kilo	18,90 €
- Ardennais (pruneaux macérés, jambon ardennais)	le kilo	18,90 €
NOUVEAU :		
• Viandes pour plancha, pierrade et raclette gourmet Filet de dinde nature, mariné aux herbes, magret de canard mariné, boeuf (possibilité de gibier)	2 pers.	12,00 €
• Dinde fermière		
Entière, vidée	le kilo	9,00 €
Filet	le kilo	15,90 €
Cuisse	le kilo	9,00 €
• Pintadeau		
Entier, vidé	le kilo	11,00 €
Filet	le kilo	26,00 €
Ballotines	le kilo	17,90 €
• Caille		
Entière, vidée	la pièce	4,20 €
Désossée et farcie	la pièce	7,00 €
En filets	4 pièces	6,80 €
• Magret de canard frais	le kilo	22,90 €
• Aiguillettes de canard	le kilo	31,90 €
• Cuisse de canard confite	la pièce	6,60 €
• Pigeonneau entier, vidé	la pièce	12,90 €
• Chapon - Poularde - Oie - Canard		prix du marché

Spécialité de la maison : vente de foie gras (au détail)
la tranche (±70 gr.) 8,00 €
le kilo 115,00 €



Gibiers frais du pays

• Biche		
Médallons	le kilo	62,00 €
Filet	le kilo	62,00 €
Gigue désossée	le kilo	25,90 €
Ragoût sans os	le kilo	16,90 €
• Faon		
Médallons	le kilo	69,00 €
Filet	le kilo	69,00 €
• Chevreuil		
Noisettes	le kilo	69,00 €
Filet	le kilo	69,00 €
Gigue désossée	le kilo	30,90 €
Ragoût sans os	le kilo	20,90 €
• Marcassin		
Filet	le kilo	28,90 €
Gigue désossée	le kilo	25,90 €
Côtes	le kilo	24,90 €
Ragoût sans os	le kilo	15,90 €
• Lièvre		
Râble	le kilo	22,90 €
• Faisan		
Prêt-à-cuire	le kilo ..	16,90 €-18,90 €
Filet	le kilo	36,00 €
• Poulet faisanne		
Prête-à-cuire	le kilo ..	14,90 €-16,90 €

Sauces prêtes à réchauffer

• Grand veneur - Airelles - Poivre vert	}	1/2 litre	7,00 €
• Arômes de truffes - Champignons des bois		le litre	12,00 €
• Échalotes - Fruits rouges - A la Normande			
• Dijonnaise - Fine champagne			

Pour accompagner vos plats

• Fagot de haricots	la pièce	1,00 €
• Chicon braisé	la pièce	1,00 €
• Pomme aux airelles	la pièce	2,50 €
• Poires à la cannelle (5 pièces/ravier)	le ravier	5,00 €
• Gratin dauphinois	0,500 kilo	7,00 €
• Croquettes de pomme de terre	10 pièces	4,00 €
• Pomme macaire	la pièce	2,60 €
• Purée de céleri	2 pers.	4,00 €



Plats cuisinés avec accompagnements

& Menus

Zakouskis froids

- Foie gras d'oie artisanal
- Terrines maison
- Rillettes d'oie
- Mousse de jambon
- Boudins de Noël
- Girolles (Tête de Moine)
- Gouda extra-vieux (± 100gr.)

les 100 gr.	11,50 €
les 100 gr.	2,30 €
le ravier	6,00 €
le ravier	3,90 €
le kilo	18,90 €
le ravier	4,80 €
le ravier	3,00 €

Zakouskis chauds

- Croquant de légumes et soja
- Croquant de chèvre, miel et magret fumé
- Croquant de boudin et sirop de Liège
- Croquant de scampis, poireaux et curry
- Mini friand jambon et fromage
- Pruneaux lardés (10 pièces)
- Cuisses de caille confites (à tiédir)

la pièce	1,20 €
la pièce	1,20 €
la pièce	0,80 €
la pièce	1,20 €
la pièce	1,20 €
le ravier	3,00 €
4 pièces	4,00 €

Entrées froides

- Foie gras d'oie artisanal (70 gr.)
- Confiture d'oignons
- Terrines maison (70 gr.)
- Magret de canard fumé
- Le trio maison (min. 2 pers.)
1/2 tranche de foie gras - 1/2 tranche de terrine
5 tranches de magret fumé - Confit d'oignons
- Pressée de foie gras (70 gr.)

la tranche	8,50 €
le ravier	2,20 €
la tranche	1,80 €
les 100 gr.	5,30 €
la pièce	7,90 €
la tranche	6,50 €

Entrées chaudes

- Lobbe de foie gras cru de canard
- Duo de croquettes maison
Parmesan et volaille - sauce tomate
- Feuilleté de chèvre frais, miel et magret fumé
- Demi caille
Désossée et farcie - sauce fine Champagne
- Cuisses de caille confites (à tiédir)

les 100 gr.	7,50 €
la portion	6,00 €
la portion	3,00 €
la portion	6,00 €
4 pièces	4,00 €

Volailles et gibiers cuisinées avec accompagnements

Menus volailles et gibiers minimum 4 personnes

Volailles cuisinées avec accompagnement

- **Dinde fermière, cuisinée et découpée** (min. 6 pers.)
sauce fine Champagne **ou** sauce aux fruits des bois la portion 14,90 €
- **Filet de poulet fermier au vin jaune et morilles** la portion 21,90 €
- **Ballotines de pintadeau aux arômes de truffes** la portion 18,90 €
- **Filet de pintadeau sauce aux fruits des bois** (min. 2 pers.) la portion 18,90 €
- **Magret de canard à l'orange** (min. 2 pers.) la portion 17,50 €
- **Cailles aux raisins et vin blanc** la portion 15,90 €
- **Caille, désossée et farcie sauce fine Champagne** la portion 18,90 €

Gibiers cuisinés avec accompagnement

- **Médallions de biche** (min. 2 pers.)
sauce aux fruits des bois **ou** sauce grand veneur la portion 18,90 €
- **Noisettes de chevreuil** (min. 2 pers.)
sauce aux champignons des bois **ou** sauce grand veneur la portion 22,90 €
- **Gigue de marcassin** (min. 4 pers.)
sauce dijonnaise **ou** sauce échalotes la portion 15,00 €
- **Filet de lièvre** (min. 2 pers.)
sauce dijonnaise **ou** sauce poivre vert la portion 18,90 €
- **Filet de faisan** (min. 2 pers.)
sauce normande **ou** sauce champignons des bois la portion 18,90 €

Accompagnements 1 féculent, 1 légume, 1 fruit

- **Fagot de haricots** la pièce 1,00 €
- **Chicon braisé** la pièce 1,00 €
- **Pomme aux aïrelles** la pièce 2,50 €
- **Petites poires à la cannelle (5 pièces/ravier)** le ravier 5,00 €
- **Gratin dauphinois** 0,500 kilo 7,00 €
- **Croquettes de pomme de terre** 10 pièces 4,00 €
- **Pomme macaire** la pièce 2,60 €
- **Purée de céleri** 2 pers. 4,00 €

Menu volaille (min. 4 pers.)

la pers. 36,90 €

- **Zakouskis**
3 chauds (friand, croquant, pruneaux)
2 froids (boudin, girolles)
- **Entrée**
Trio maison (foie gras, terrine, magret de canard fumé, confiture d'oignons)
ou
Foie gras maison et confiture d'oignons (suppl. 2 €)
- **Plat**
Dinde cuisinée, sauce fine Champagne et accompagnements
- **Fromages**
Assortiment de la maison (4 sortes) avec fruits secs et gelée

Menu gibier (min. 4pers.)

la pers. 40,90 €

- **Zakouskis**
3 chauds (friand, croquant, pruneaux)
2 froids (boudin, girolles)
- **Entrée**
Foie gras maison et confiture d'oignons
ou
Demi caille sauce fine Champagne
- **Plat**
Médallions de biche, sauce grand veneur et accompagnements
- **Fromages**
Assortiment de la maison (4 sortes) avec fruits secs et gelée

ATTENTION :
Pas de changement possible !!!

Fromages



Notre assortiment de fromages est toujours disponible au comptoir, le choix variant en fonction de la vente et des arrivages. Une liste n'est donc pas possible.

Nos différentes possibilités de formules pour raclette, fondue fromage, salaisons sont disponibles sur le feuillet à part.

Variétés de salaisons



- Viande séchées des Grisons
- Jambon séché Sarde au poivre noir
- Jambon séché d'Italie
- Speck du Tyrol du Sud
- Jambon cru de Vendée
- Jambon fumé d'Ardenne
- Magret de canard fumé
- Saucisse de Morteau
- Rosette de Lyon
- Saucisson gaumais
- Spianata piquante
- Pancetta
- Coppa di Parma
- Rond d'Auvergne
- Pipe fumée
- Salami des Abruzzes
- Salami al tartufa
- Entrelardé «paysan» fumé
- Lard fermier salé
- ...

Sabine Bruwier
**3^e meilleure
fromagère**
Belgique 2010

LA BONNE ADRESSE

Au Plaisir Gourmand

Sabine et Thierry Hensgens-Bruwier

Fromagers et volaillers à Mettet

Place J. Meunier 25

071 72 60 72

www.au-plaisir-gourmand.be



N'hésitez pas à leur demander conseil !