pottier

BOUCHER • CHARCUTIER • TRAITEUR

Le Journal des Fêtes

Année 2023

Nos charcuteries des fêtes

Les boudins de Noël

Boudin blanc à la marjolaine - Boudin blanc aux raisins noirs de Corinthe
Boudin au chou vert - Boudin aux noix et aux pommes
Boudin au spéculos - Boudin de volaille aux petits légumes
Boudin de foie - Boudin noir
Boudin noir aux pommes caramélisées et à la cannelle

Les spécialités des Fêtes

Dinde farcie de Noël - Mousse de canard au Muscadet
Pâté de biche - Pâté de chevreuil - Pâté de lapin aux noisettes - Pâté de faisan
Pâté en croute pommes et calvados - Pâté en croute jambon pistaches

Les charcuteries apéritives, et en accompagnement de vos raclettes

Salami aux truffes - Praline à la truffe et au parmesan
Viande des Grisons Suisse - Saucisson pur porc au poivre - Saucisson Italien au fenouil – Saucisson pur porc aux noisettes
Jambon de Forêt-noire fumé - Jambon de Forêt-noire cuit
Jambon d'Ardennes et collier d'Ardennes de La Roche en Ardennes
Jambon de Parme – Jambon de Serrano – Jambon Ganda
Jambon de ferme - Rillette d'oie

Et toujours notre assortiment de charcuteries classiques. Toutes nos charcuteries sont fabriquées maison selon nos recettes traditionnelles que nous avons créés au fil des années et cela depuis 1974.

Nos foies gras

Le foie gras de canard frais en lobe entier (± 600 à 800 gr.)	10,50 €/100gr
Le foie gras de canard en escalope (congelé, à poêler)	12,90 €/100 gr
Le foie gras d'oie frais en lobe entier (minimum 800 gr.)	11,90 €/100 gr
Le foie gras de canard cuit maison	18,90 €/100 gr
Le foie gras d'oie cuit maison	**22,00 €**/100 gr

En accompagnement :

Le confit d'oignons	6,50 €. le ravier
La compote d'airelles de nos Fagnes	5,90 €. le ravier
Les cristaux de gelée au vieux porto	3,80 €. le ravier

Nos mises en bouche

Mini brochette de volaille		0,6**5 €**	pièce
Mini boulette rôtie	±	**4,00 €**	Les 10
Aile de poulet grillée		1,35 **€**	pièce
Abricot ou pruneau au lard fumé		1,35 **€**	pièce
15 Zakouskis assortis à réchauffer		17,70 **€**	Les 15

Notre DINDE FARCIE Traditionnelle

(disponible à Noël et Nouvel An)

La dinde farcie ou le poulet farci

La dinde farcie de 3 kg (pour 8 à 10 pers.)	93 **€**/pièce
La dinde farcie de 3 kg ½ (pour 10 à 15 pers.)	108 **€**/pièce
Le poulet Bio Coq des Prés farci 2 kg (pour 5 à 6 pers.)	80 **€**/pièce

Il est possible de commander la farce fine de volaille, afin de réaliser vous-même vos volailles farcies : 24,75 **€** le kg

Les conseils de cuisson et de découpe vous seront remis avec votre dinde ou votre poulet ou sur demande lors du passage de votre commande.

Ne tardez pas à commander, la clôture des commandes pour les dindes farcies et les poulets farcis se fera lorsque notre capacité maximale de production sera atteinte et ce, même avant la fin de notre délai de commande.

Nos Rôtis farcis et nos rôtis en croûte

Le rôti de volaille farci	25**,50 €**/kg
Le rôti de porc Orloff	24,4**0 €**/kg
Le rôti de veau Orloff	28,80 **€**/kg
Le rôti de porc farci aux pommes et aux figues	24**,40 €**/kg
Le rôti de veau en croûte à l'estragon	29,50 **€**/kg
Le rôti de bœuf en croûte aux champignons	27,5**0 €**/kg

Les gibiers, viandes et volailles

Nous vous proposons :

LES GIBIERS DE NOS ARDENNES

Les gibiers vendus chez nous sont tous des produits de la chasse originaire des Ardennes et de la Gaume

Les gibiers à plumes : pigeon ramier, canard sauvage (Colvert), faisan (poule et coq)
Les petits gibiers : lapin de garenne, lièvre entier, lièvre en découpe (râble - cuisse)
La biche : filet, noisette, gigue, civet
Le faon : filet (petites noisettes), gigue, civet
Le marcassin : filet, gigue, civet

LES VIANDES

Le **bœuf** "Blanc-Bleu Belge"
Le bœuf Irlandais – le bœuf Holstein
Le veau Belge
Le porc Belge Duroc D'Olives délicieux et très tendre
L**'agneau Belge**

LES VOLAILLES

Les volailles de qualité CEE

Poulet **l'Ardennais,** poulet élevé en plein air et nourri au maïs
Poulet Coq des Prés, poulet Bio de campagne élevé en Wallonie

Volaille entière : dinde, dinde fermière, oie, coq de ferme, poulet de Bresse, pintade fermière, pintadeau, canette (±1kg½), canard (±2kg½), coquelet, poule à bouillir, poule mère, caille, pigeonneau, lapin, lapin fermier, poularde française (±2kg), chapon français (±3kg½) ...

Volaille en découpe : cuisse de dinde, pilon de dinde, filet de dinde, rôti de dinde, filet de pintadeau, cuisse de poulet, cuisse de poulet au maïs, escalope de poulet, cuisse de canard, magret de canard, cuisse de lapin, râble de lapin, cuisse de canard confite...

Nos Gourmet – Pierrade – Plancha – Raclette – Fondue

Le gourmet party « classique »

Assortiment de viandes et volailles. (10 variétés)

Sur plat garni : 23**,50 €.** par personne
En ravier : 18,50 **€.** par personne

Assortiment de viandes et volailles pour enfant (5 variétés)

En ravier : 11**,50 €.** par enfant

La pierrade « classique »

Assortiment de viandes de bœuf, porc, veau et volaille coupées en petites tranches. (4 variétés)

Sur plat garni : 18**,90 €.** par personne
En ravier : 13**,90 €.** par personne

La plancha

Assortiment de viandes de bœuf, volaille, magret de canard, bœuf Irlandais, côte d'agneau. (5 variétés coupées moyenne)

Sur plat garni : 23**,50 €.** par personne
En ravier : 18**,50 €.** par personne

La fondue bourguignonne

Assortiment de viandes de bœuf et de veau, de volaille, découpées en petits cubes, de petites boulettes et petites saucisses.

Sur plat garni : 20**,50 €.** par personne
En ravier : 15**,50 €.** par personne

La raclette

Assortiment de charcuteries et fromages

Sur plat garni : 24**,80 €.** par personne
En ravier : 19**,80 €.** par personne

L'assortiment de charcuteries raclette

5 sortes de charcuteries pour accompagner votre raclette

Sur plat garni : 16**,50 €.** par personne

Ne tardez pas à commander, la clôture des commandes pour les plateaux se fera lorsque notre capacité maximale de réalisation sera atteinte et ce, même avant la fin de notre délai de commande.

Les plats garnis sont réalisés pour 4, 6, 8 ou 10 personnes. Ils sont décorés de mini légumes, fruits exotiques...
Une caution de 20,00 € par plat vous sera demandée.

Vous souhaitez un assortiment sur mesure en ravier ?
Composez votre assortiment pierrade ou gourmet selon vos envies et choisissez les viandes et quantités que vous souhaitez. Celles-ci seront coupées en petites portions : bœuf, veau, volaille, porc, magret de canard, côte agneau, mini burger, mini chipolata, mini merguez, mini chipolata de volaille, mini tournedos.

Notre cuisine des Fêtes

Les entrées

	Prix par portion
Saumon fumé, échalotes, persil	20,00 €
Saumon nacré, tartare de chair d'écrevisses, légumes marinés, fraîcheur de concombre	20,00 €
Ris de veau croustillant (80gr.), purée de potiron, réduction au thym	25,00 €
Roulade de filet de bar, crème de champagne à la ciboulette, billes de légumes	20,00 €
Parmentier de cuisses de canard confites, mousseline de pommes de terre au beurre de ferme, jus de canard réduit	23,00 €
Demi homard, coulis de crustacés crémeux, tagliatelles de courgettes	29,00 €

Les plats

Dos de biche Rossini, foie gras poêlé, jus réduit à la truffe, poire au vin rouge, gratin	33,00 €
Suprême de Pintade, ris de veau croustillant, purée à la truffe, poêlée de champignons des bois, jus truffé crémeux	28,00 €
Dos de cabillaud, purée au safran et jambon fumé, ratatouille de légumes	30,00 €
Pavé de truite saumonée de la commanderie 7, purée à la mousse de truite fumée, jus aux échalotes et légumes vapeur	28,00 €
Demi coquelet, cuisse confite croustillante, filet rôti aux herbes, polenta à la carotte, jus corsé de volaille, légumes vapeur	27,00 €
Civet de biche sauce grand veneur, gratin dauphinois, pomme aux airelles	27,00 €
Cuisse de lapin façon grand-mère, gratin dauphinois, poire au vin	24,00 €
Carbonnades de bœuf cuisinées, gratin dauphinois, chutney de pommes aux airelles	20,00 €

Nos accompagnements

Croquette de pomme de terre	0,45 € pièce
Croquette de patate douce	**0,79 €** pièce
Gratin dauphinois	18,10 € le kilo
Gratin dauphinois à la crème de truffe	22,10 € le kilo
Pomme de terre farcie	16,10 € le kilo
Purée de pomme de terre aux fines herbes	9,30 € le kilo
Purée de pommes de terre nature	9,30 € le kilo
Baluchon aux pommes et aux airelles	3,95 € pièce
Chausson aux figues	2,9**0** € pièce
Poire au vin	**2,70 €** pièce
Pommes aux airelles	6,20 € le ravier de 2 pommes
Chutney de pommes aux airelles	**19,00 €** le kg

Les sauces froides

Cocktail, Curry, Aïoli, Tartare, Aigre-douce piquante	3,60 € le ravier
Américaine	**3,96 €** le ravier

Les sauces à réchauffer 3,96 € le ravier

Sauce grand veneur à la crème - Sauce au poivre concassé - Sauce béarnaise
Sauce à l'orange - Sauce aux fines herbes - Sauce poivrade

La choucroute du Jour de l'An

Choucroute garnie prête à réchauffer : 17,5**0 €** la portion
Elle est composée de Choucroute, Francfort, Kasler, Lard fumé, saucisson Polonais et purée de pomme de terre.

Choucroute fraîche crue	3,50 **€.** le kg
Choucroute précuite au vin blanc	4,75 **€.** le kg

<u>Nous vous proposons un vaste choix de viandes et charcuteries pour accompagner votre choucroute</u> :
Saucisse crue fumée - Saucisse de Francfort - Saucisse de porc aux oignons - Saucisse séchée fumée - Saucisson Polonais - Saucisson fermier – Cervelas - kasler - Lard au jambon - Lard fumé - Lard salé – Lard fumé cuit - Côte de porc fumée - Jambonneau cuit en gelée - Jambonneau cru – Jambonneau demi-sel – Jambon à l'os - Petit salé – Cuisse de canard confite – Saindoux - Graisse d'oie ....

Notre colis Choucroute (4 personnes) pour 45,00 €

1 kg ¼ Choucroute fraiche ou au Vin (à préciser lors de votre commande)
4 Saucisses de francfort - 500 gr Lard fumé coupé en tranches
4 Saucisses de porc - 1 saucisson polonais – 500 gr de kasler en tranches

Pour les petites faims des lendemains de fêtes

Quiche Lorraine	**6,60 €**	Pièce
Quiche aux légumes	**7,60 €**	Pièce
Quiche aux poireaux et lardons	**6,60 €**	pièce
Friand au fromage	**4,95 €**	pièce
Croquette de faisan *nouveau*	**3,75 €**	pièce
Fondu au fromage	**1,95 €**	pièce
Croquette de volaille	**3,00 €**	pièce
Roulade de jambon au chicon	**6,50 €**	le ravier
Tartiflette au reblochon	**11,45 €**	le ravier
Feuilleté « hot dog »	**8,25 €**	pièce
Crème de champignons des bois	**13,75 €**	le litre
Cuisse de canard confite (±350 gr. pièce)	**31,70 €**	Le kg
Cuisse de canard à l'orange *nouveau*	**12,85 €**	pièce
Demi-poulet sauce à l'orange ou sauce archiduc	**13,75 €**	la portion
Coquelet sauce à l'orange ou sauce archiduc	**16,25 €**	la portion
Cassoulet de Castelnaudary (le ravier pour 2 pers.)	**16,50 €**	le ravier
Macaronis jambon/fromage	**7,15 €**	la portion
Hachis Parmentier (aux épinards ou aux poireaux)	**10,75 €**	± 500 gr la portion

Visitez aussi notre site internet www.pottier.be ainsi que notre page Facebook : « Boucherie Pottier ».

Avec toute notre merveilleuse équipe, nous vous souhaitons de Joyeuses Fêtes et une toute bonne année 2024.

Comment passer votre commande ?

- Directement au magasin ainsi vous recevrez une copie écrite de votre commande
- Par téléphone 04.358.30.46
- Par mail info@pottier.be une confirmation vous sera toujours envoyée avec le détail de votre commande

- Un acompte sera demandé pour chaque commande.
- Par banque sur le compte : BE75 0882 4861 6651
- Nos prix sont donnés à titre indicatifs et peuvent être modifiés selon les cours du marché
- Vous avez des intolérances ou allergies ? Informez-vous de la composition de nos produits.

ATTENTION ! **N'attendez pas la dernière minute pour commander.**
Nous vous recommandons de passer votre commande dans les meilleurs délais, les clôtures des commandes se feront :

- **pour Noël jusqu'au** SAMEDI 16 décembre à 16h
- **pour Nouvel An jusqu'au** JEUDI 28 décembre à 16h

(du 22 au 26 décembre les commandes pour le Nouvel An seront possible uniquement par mail)

!!! La clôture des commandes de certains articles se fera dès que notre capacité de production et de réalisation maximale sera atteinte. Nous pourrions refuser certains articles en commande en fonction de celles déjà reçues, y compris les commandes reçues par e-mail.

Modifications de nos horaires pour la fin décembre :

Mardi 19 et mardi 26 décembre, le magasin sera fermé (à l'approche des fêtes nous travaillerons en coulisses 😊)

Mercredi 20 et jeudi 21 décembre,
le magasin sera ouvert de 9h. à 18h.

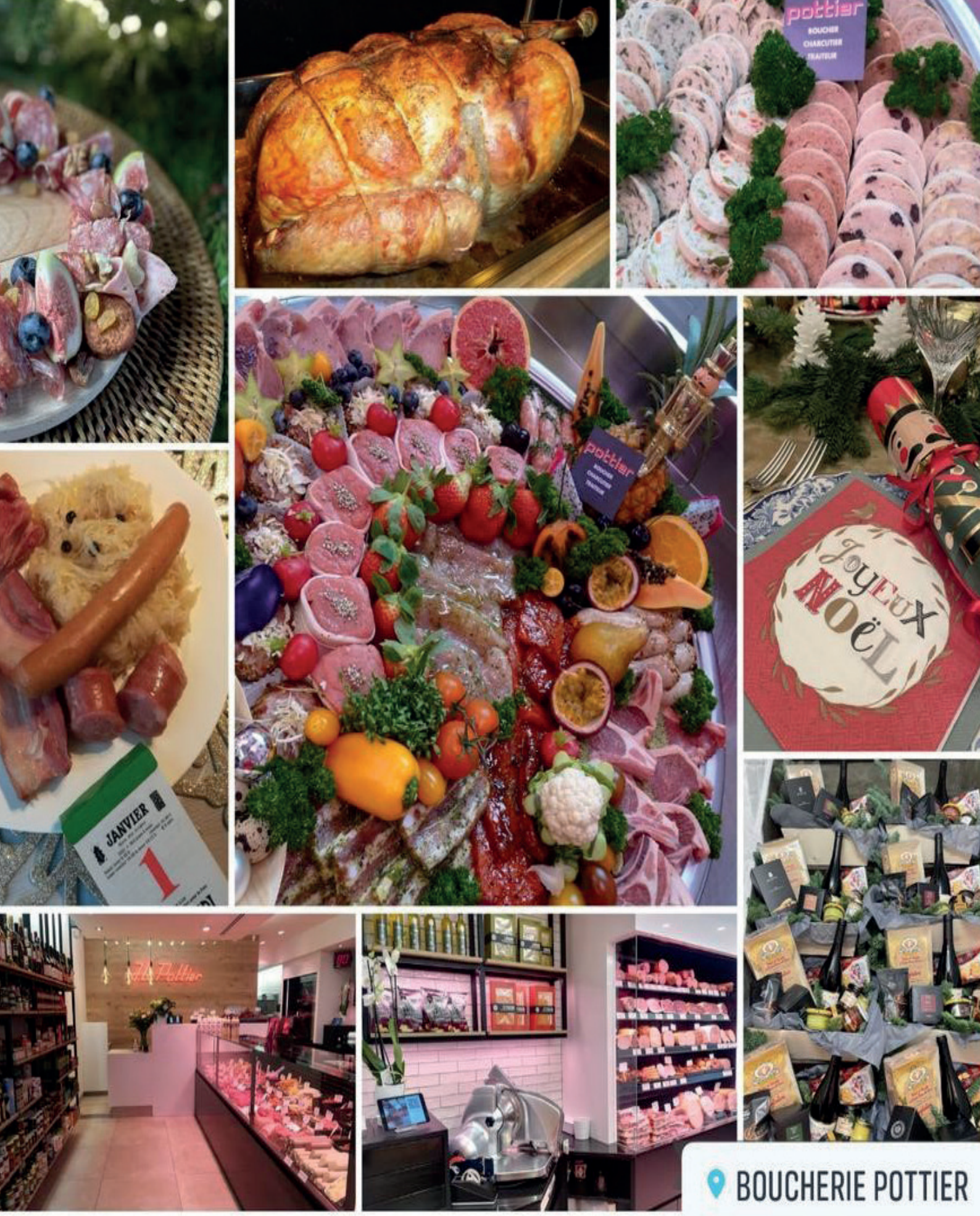
Vendredi 22, samedi 23 et dimanche 24 décembre,
le magasin sera ouvert de 9h. à 16h.

Mercredi 27 et jeudi 28 décembre,
le magasin sera ouvert de 9h. à 18h.

Vendredi 29, samedi 30 et dimanche 31 décembre,
le magasin sera ouvert de 9h. à 16h.

Les 25 décembre et 1er janvier, nous organiserons un enlèvement des commandes à 11h. et à 17h.

Après quelques jours de repos, retrouvez-nous à partir du jeudi 4 janvier 2024 dès 9h. pour démarrer ensemble cette nouvelle année.



BOUCHERIE POTTIER

193 Avenue des Martyrs
4620 Fléron
04.358.30.46
info@pottier.be