
pottier
- Journal des fêtes -
Année 2026

🎄 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 spéculoos – 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 caille – Pâté de biche – Pâté de chevreuil - Pâté de lapin aux noisettes – Pâté de faisan – Pâté de lièvre – Pâté en croûte pommes et Calvados – Pâté en croûte 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 – Jambon de Forêt-Noire cuit – Rillettes d'oie – Pancetta – Jambon d'Ardennes et collier d'Ardennes de La-Roche-en-Ardenne – Jambon Serrano – Jambon Ganda – Jambon de ferme – Jambon de Parme – Saucisson de Parme – Salami au fenouil – Guanciale – Coppa – Spianatta picante – Saucisson des Abruzzes.

❤️ ***Un incontournable de vos tables : notre savoureux assortiment de charcuteries traditionnelles*** fabriquées maison avec passion, selon nos recettes patiemment élaborées depuis plus de 50 ans, nos charcuteries reflètent tout le goût du terroir et le savoir-faire artisanal transmis de génération en génération.

Une histoire de goût, de passion… et surtout de partage !

NOS FOIES GRAS 🦆

Le foie gras, une délicieuse invitation à la gourmandise pour vos tables de fêtes !

- Le foie gras de canard frais en lobe entier (± 600 à 800 gr.) : **prix du jour**
- Le foie gras de canard en escalope (congelé, à poêler) : **10,50 €/100 gr**
- Le foie gras d'oie frais en lobe entier (minimum 800 gr.) : **prix du jour**
- Le foie gras de canard en tranche (± 60 gr.) : **18,90 €/100 gr**
- Le foie gras d'oie en tranche (± 60 gr.) : **20,00 €/100 gr**

En accompagnement :

- Le confit d'oignons : **7,40 €. le ravier**
- La compote d'airelles de nos Fagnes : **6,75 €. le ravier**
- Le confit de figues : **6,75 €. le ravier**

NOS MISES EN BOUCHE 🥂

Pour débuter vos festivités en toute convivialité !

- Mini boulettes rôties : **± 4,60 €/les 10**
- Aile de poulet grillée : **1,70 € pièce**
- Abricot ou pruneau au lard fumé : **1,60 € pièce**
- 15 Zakouskis assortis à réchauffer : **20,40 €/les 15**

NOS RÔTIS FARCIS

De délicieux rôtis pour régaler vos convives ! Un choix facile pour un effet waouww

- Le rôti de volaille farci : **29,95 €/kg**
- Le rôti de porc Orloff : **28,80 €/kg**
- Le rôti de porc farci aux pommes et aux figues : **26,80 €/kg**

NOS SAUCES MAISON

Pour sublimer vos viandes et accompagner vos plats de fête !

Les sauces à réchauffer : 4,85 € le ravier

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

Les sauces froides :

- Américaine : **4,40 € le ravier**
- Cocktail, Curry, Aïoli, Tartare, Aigre-douce piquante : **3,95 € le ravier**

NOTRE CUISINE TRADITIONNELLE ET DES FÊTES 🍽

Des plats savoureux, préparés avec soin pour vous régaler sans passer des heures en cuisine !

- Saumon fumé : **62,75 €/kg**
- Noix de dinde aux airelles : **5,75 €/pièce**
- Cuisse de lapin Grand-mère : **9,50 €/pièce**
- Civet de biche cuisiné sauce grand veneur : **39,50 €/kg**
- Carbonnade de bœuf cuisinée à la Flamande : **22,50 €/kg**
- Magret de canard à l'orange : **12,85 €/pièce**
- Coquelet en sauce à l'orange ou archiduc : **20,50 €/pièce**
- Demi-poulet en sauce à l'orange ou archiduc : **18,90 €/pièce**

NOTRE DINDE FARCIE TRADITIONNELLE 🦃

🎄 **Disponible à Noël uniquement !**

La dinde farcie de 3 kg (pour environ 8-10 pers.) : 108,00 €/pièce

La particularité de ce plat réside non seulement dans la qualité de la dinde elle-même, dans son désossage réalisé avec expertise, mais surtout dans sa délicieuse farce !

Celle-ci est composée de hachis de volaille, de veau et de porc, agrémenté de petits dés de dinde, d'une touche de porto et de quelques raisins. Les conseils de cuisson et de découpe vous seront remis avec votre commande.

Un grand classique de nos tables de fête qui ravira vos papilles !

Mais aussi : 🐔 Le **poulet farci de 2 kg** (pour environ 5-6 pers.) : **90,00 €/pièce**

Notre **farce fine de volaille** est également disponible les 23 et 24 décembre, afin de vous permettre de réaliser vous-même vos volailles farcies : **28,50 € le kg**.

✨ ***La magie des fêtes commence dans vos assiettes !***

Ne tardez pas à commander votre dinde farcie. Les réservations pour les dindes farcies seront clôturées dès que notre capacité de production maximale sera atteinte, et cela pourrait survenir avant la date limite annoncée. Alors, pour être certain de savourer ce délicieux plat à votre table, passez commande sans attendre !

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Pour compléter harmonieusement vos repas de fête !

- Croquette de pomme de terre : **0,50 € pièce**
- Gratin dauphinois : **21,80 € le kilo**
- Gratin dauphinois à la crème de truffe : **24,30 € le kilo**
- Pomme de terre farcie : **19,50 € le kilo**
- Purée de pomme de terre aux fines herbes : **11,20 € le kilo**
- Purée de pomme de terre nature : **11,20 € le kilo**
- Baluchon aux pommes et aux airelles : **4,85 € pièce**
- Chausson aux figues : **3,55 € pièce**
- Pommes aux airelles : **8,50 € le ravier de 2 pommes**
- Chutney de pommes aux airelles : **19,90 € le kg**

LES VIANDES

La qualité et le choix pour satisfaire tous les gourmands !

- 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 GIBIERS DE 1er CHOIX

Pour les amateurs de saveurs authentiques et raffinées !

Nous vous proposons cette année du **filet, du civet et de la gigue de biche, de marcassin ou de chevreuil, du râble de lièvre, poule faisane et coq faisan.**

Ainsi que notre délicieux **civet de biche cuisiné sauce grand veneur** ***(facile, il n'y a plus qu'à réchauffer)***

LES VOLAILLES

Découvrez notre sélection de volailles de qualité !

Volailles entières :

Poulet l'Ardennais, poulet élevé en plein air et nourri au maïs.

Poulet Coq des Prés, poulet Bio de campagne élevé en Wallonie.

Coucou de Malines, poulet fermier à croissance lente élevé avec des grains 100 % végétal.

Dinde, dinde fermière, pintade fermière, pintadeau, canette (+1kg½), coquelet, poule mère, caille, lapin, chapon français (+3kg½).

Volailles en découpe :

Escalope de dinde, rôti de dinde, cuisse de poulet, cuisse de poulet au maïs, escalope de poulet, cuisse de canard, magret de canard, cuisse de lapin, râble de lapin, roulade de lapin, cuisse de canard confite.

PIERRADE – PLANCHA – RACLETTE – FONDUE

De délicieux assortiments pour partager de bons moments autour de la table !

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

- Sur plat garni : **19,90 €. par personne**
- En ravier : **14,90 €. par personne**

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

- Sur plat garni : **24,50 €. par personne**
- En ravier : **19,50 €. par personne**

La plancha des Fêtes. Assortiment de viandes de bœuf, dinde, lard marinés, mini hamburger, mini chipolata, bœuf irlandais, pavé de bœuf et côte d'agneau. (8 variétés)

- Sur plat garni : **26,50 €. par personne**
- En ravier : **21,50 €. par personne**

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

- Sur plat garni : **24,60 €. par personne**
- En ravier : **19,60 €. par personne**

La raclette. Assortiment de 5 sortes de charcuteries et de 3 sortes de fromages.

- Sur plat garni : **26,50 €. par personne**
- En ravier : **21,50 €. par personne**

L'assortiment de charcuteries raclette. 5 variétés de charcuteries.

- Sur plat garni : **18,50 €. par personne**

💔 Nos plats sont généreux et joliment garnis pour 4, 6, 8 ou 10 convives !

Chaque création est décorée avec soin : mini légumes, fruits exotiques colorés et garnitures de saison. Pour être certain de profiter de nos plateaux et raviers assortis, pensez à commander rapidement !

⚠ Les commandes seront clôturées dès que notre capacité de production sera atteinte, même si la date de limite de commandes n'est pas encore atteinte.

Une caution de **20,00 € par plat** est demandée.

COMME AU RESTAURANT, NOTRE CHEF PIERRE VOUS PROPOSE :

Des créations gourmandes et raffinées pour faire de vos repas de fête de véritables moments d'exception !

Les entrées :

- Le ris de veau croustillant, chou-fleur crémeux et rôti en tranche, jus au vin rouge et balsamique : **24€ pièce**
- Le lard confit croustillant, potiron, purée de panais, jus à la truffe : **15,50€ pièce**
- La roulade de saumon fumé au fromage frais, tartare de saumon, légumes en pickles, œufs de saumon : **19,50€ pièce**
- La raviole de porc et marcassin confit, crémeux et poêlée de champignons : **15,00€ pièce**
- La caille rôtie, mousseline de panais aux noix, cuisses confites : **21,50€ pièce**

Les plats :

- La ballotine de volaille aux champignons, légumes, champignons rôtis farcis, brunoise de potiron, purée de céleri : **24€ pièce**
- Comme un canard Rossini, canard farci au foie gras, mousseline de pommes de terre à la truffe et jus corsé truffe et madère : **24€ pièce**
- La biche et son civet en cannelloni, champignons et lardons, légumes, poire confite et gratin dauphinois : **32€ pièce**
- Le dos de lieu rôti, safran et écrevisses, légumes, brunoise de carotte et potiron, mousseline de carottes épicées : **26,50€ pièce**
- Le filet mignon de porc farci aux marrons et aux herbes, jus au miel, légumes et gratin dauphinois : **19,50€ pièce**

POUR LES PETITES FAIMS OU LES LENDEMAINS DE FÊTES

Parce que les plaisirs gourmands ne s'arrêtent pas après les festivités !

- Quiche Lorraine ou aux poireaux : **7,98 € pièce**
- Friand au fromage : **5,25 € pièce**
- Fondu au fromage : **2,10 € pièce**
- Croquette de volaille : **3,00 € pièce**
- Roulade de jambon au chicon : **7,25 € le ravier**
- Tartiflette au reblochon A.O.P. : **14,40 € le ravier**
- Feuilleté « hot dog » : **10,40 € pièce**
- Cassoulet de Castelnaudary (pour 2 pers.) : **21,50 € le ravier**
- Macaronis jambon/fromage : **8,30 € la portion**
- Cuisse de canard confite : **9,40 € pièce**
- Lasagne : **8,85 € pièce**
- Hachis Parmentier (aux épinards ou aux poireaux) : **12,40 € ± 500 gr la portion**

LA CHOUCROUTE DU JOUR DE L'AN 🎉

Une tradition incontournable pour commencer la nouvelle année dans la gourmandise !

Choucroute garnie prête à réchauffer : 21,45 € la portion

Elle est composée de choucroute, Francfort, Kasler, lard fumé, saucisson polonais et purée de pomme de terre.

- Choucroute fraîche crue : **4,50 €. le kg**
- Choucroute précuite au vin blanc : **5,10 €. le kg**

Nous vous proposons un vaste choix de viandes et charcuteries pour accompagner votre choucroute :

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 – 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 et de canard.

🎁 **Notre colis Choucroute (4 personnes) pour 40,00 €**

Il comprend : 1 kg ¼ Choucroute fraîche ou au vin (à préciser lors de votre commande) – 4 Saucisses de francfort – 4 tr. de lard fumé – 4 tr. de Kasler – 4 Saucisses de porc – 1 saucisson polonais.

🎄 PRÉPAREZ VOS FÊTES EN TOUTE SÉRÉNITÉ ! 🎅

📋 Comment passer votre commande ?

Pour votre confort, plusieurs possibilités s'offrent à vous :

- 🏪 Directement au magasin : vous recevrez une copie 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**
- **Pour régler vos achats en toute simplicité : e**n espèces, par bancontact et par chèques repas.
  ⚠️ Attention : les paiements via montre connectée, smartphone ou carte de crédit ne fonctionnent pas chez nous.

Quelques informations utiles : Nos prix sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés selon les cours du marché. Vous avez des intolérances ou allergies ? Informez-vous de la composition de nos produits.

⏰ COMMANDES DE FIN D'ANNÉE : NE TARDEZ PAS !

Pour des fêtes sans fausse note… pensez à commander tôt !

Afin de garantir la disponibilité de vos articles festifs, nous vous recommandons de passer commande dès que possible. Nos lutins s'activent, mais les stocks ne sont pas illimités !

📅 Dates limites de commande :

- 🎄 Pour Noël : jusqu'au **mercredi 16 décembre à 18h**
- 🥂 Pour le Nouvel An : jusqu'au **samedi 26 décembre à 16h**

(du 23 au 25 décembre, les commandes pour le Nouvel An seront acceptées uniquement par e-mail.)

⚠️ Attention : certains articles ne seront plus disponibles dès que notre capacité de production sera atteinte. Nous pourrions devoir refuser des commandes, même par e-mail, selon l'affluence.

🕐 NOS HORAIRES DE FIN D'ANNÉE

Afin de mieux vous accueillir durant cette période festive, voici nos horaires adaptés :

Du 1er au 19 décembre, nous serons ouverts selon notre horaire habituel, à savoir : du mardi au vendredi : de 9h à 18h et le samedi : de 9h à 16h

Nos horaires spéciaux :

- Mardi 22 et mercredi 23 décembre : ouvert de 9h à 14h
- Jeudi 24 décembre : ouvert de 9h à 16h
- Vendredi 25 décembre : fermé (sauf pour la distribution des plateaux garnis à 11h et 17h)
- Samedi 26 décembre : ouvert de 9h à 16h
- Mardi 29 et mercredi 30 décembre : ouvert de 9h à 14h
- Jeudi 31 décembre : ouvert de 9h à 16h
- Vendredi 1er janvier : fermé (sauf pour la distribution des plateaux garnis à 11h)
- Samedi 2 janvier : fermé

🎉 Après les festivités de fin d'année, nous aurons le plaisir de vous retrouver en à partir du mardi 5 janvier 2027 dès 9h.

❤️ Toute l'équipe de la Boucherie Pottier vous souhaite de merveilleuses fêtes de fin d'année, remplies de bonheur, de gourmandise, de santé et de beaux moments de partage !

🌐 Visitez notre site internet : **www.pottier.be** 📘 Retrouvez-nous également sur notre page Facebook : **« boucherie Pottier »**


pottier
Meilleurs Voeux !