



Les accompagnements

En barquette 15€/kg

Gratin dauphinois, chicons braisés, pommes de terre Macaire

Les cervidés de nos forêts

Le rôti de gigue 37.10€/kg

Le filet 50.4€/kg

Le civet sans os 24.20€/kg
nature ou mariné

Les côtes 29.7€/kg

Les steaks 40.8€/kg

L'osso bucco 23.7€/kg

La viande à fondue 37.10€/kg

Pour une grande tablée

Le jambon poché au court bouillon et braisé au

miel pour 25 à 30 personnes 9.95€/kg

Pour le lendemain

La choucroute garnie, 600gr 7.9€/kg

+ garniture en fonction des choix

*De la ferme
à l'assiette,
avec un brin
de magie
pour les
fêtes.*

Commandes

Veuillez passer vos commandes par téléphone. Pour garantir que vos produits préférés soient disponibles, nous vous invitons à passer commande avant les dates ci-dessous.

Noël

Date limite de commande - mardi 16 décembre

Nouvel An

Date limite de commande - mardi 23 décembre

teroir
de Magerotte

Carte des fêtes



Nassogne

Rue de Lahaut 11,
6950 Nassogne

084 21 06 29

Rochefort

Rue de Saint-Hubert
80, 5580 Rochefort

084 21 44 41

Pour vos zakouskis et mises en bouche

La véritable ragoûte de Nassogne 12.6€/kg

Pour vos tapas

Le jambon séché à l'os, un an d'âge entier désossé **entier** 45€/kg

..... **en tranches** 74.90€/kg

Le jambon fumé ou non fumé 32.1€/kg

Le porc séché de Nassogne 29.95€/kg

Le bœuf séché de Nassogne 49.95€/kg

Les saucissons 28€/kg

au miel, de ferme à la bière de Saint-Manon, pur porc

Les miches 2.3€/pc

poivre, herbes, fermière

Les baguettes gourmandes 2.3€/pc

échalotes, noisettes, de ferme, fenouil

Les rillettes de nos porcs 17.80€/kg

Pour vos entrées

Le fabuleux foie gras tranché 8€/pc

Les croustades 3.99€/kg

aux poireaux ou aux champignons

Les cailles farcies au foie gras 9€/pc

Les incontournables terrines 18€/kg

Ardennaise, au Riesling, d'Amélie, Vieux Nassogne,

Gibier(Nature, Noix ou Airelles), Pâté jambon-miel, Pâté miel-pomme

Possibilité de les avoir sous forme de mini-terrines

en baquets en bois 5€/pc

Traditionnels boudins de Noël

Le blanc et le noir classiques 17€/kg

Boudins spéciaux 18.20€/kg

Boudin blanc : raisin, chou, agrumes, truffe

Boudin noir : poire, spéculoos

Volailles sur commande

Sur commande :

Chapons 32€/kg

Poulets Label Rouge 18€/kg

Poularde fermière 25€/kg

Pintades 18€/kg

Poulets de Bresse 35€/kg



Pour vos plats Les farcis

Cocqs et coquelets de nos

régions farcis 24.10€/kg

Dinde farcie (min. 5 kg) 22.10€/kg

Rôti de dinde farcie 22.10€/kg

Farces : Pistache/cognac, Porto/airelles, Truffée

Notre sélection de viandes

L'incontournable fondue pur

bœuf Parthenais 33.50€/kg

L'assortiment de viandes choisies

pour la fondue 33.50€/kg

Porc, volaille, bœuf

L'assortiment de viandes pour

gourmet party 30.50€/kg

Le tournedos maître d'hôtel 35.50€/kg

La goûteuse tranche de Parthenaise 33.20€/kg

Le rôti roulé de nos porcs 19€/kg

brièvement saumuré 19€/kg
en persillade, à l'estragon, manière ardennaise, en tapenade et
jambon sec, aux tomates et pesto, aux prunes

Les côtes de nos porcs à l'ancienne 18.30 €/kg

La couronne de nos porcs à l'ancienne 20€/kg

Le gigotin d'agneau 34.40€/kg

La cuisse de canard confite 19.70€/kg