



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

terroir  
de Magerotte

# Carte des fêtes

## 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

## 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



### 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 ragosse 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 Aïrelles), 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

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

