

DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1930

MICHA

— DÉLICÉS DES ARDENNES —

*** LIVRET DES FÊTES 2020 ***
— SERVICE TRAITEUR —

Que les fêtes commencent...

LES MENUS



☆☆☆☆ LE MENU DÉCOUVERTE ☆☆☆☆ 34€50

LA BISQUE DE HOMARD
ET SES CREVETTES GRISES

•

LA CASSOLETTE DE SCAMPIS À L'AIL
ET SES PETITS LÉGUMES

•

LE FILET DE PINTADEAU EN HABIT DES FÊTES,
SAUCE AU PORTO
ET SA GARNITURE DE LÉGUMES

ou

LE FILET DE BICHE AUX SENTEURS DES FAGNES,
POIRE POCHÉE AU VIN ET À LA CANNELLE
ET LÉGUMES HIVERNAUX,
SAUCE GRAND VENEUR

CROQUETTE DE POMMES DE TERRE
OU GRATIN DAUPHINOIS



COCKTAILS ET APÉRITIFS



★★★ LES VERRINES FROIDES ★★★

Fraîcheur de foie gras de canard et sa compotée de poires
Duo de chorizo et son confit de poivrons rouge
L'étoile festive au saumon et sa garniture de raifort
Oeuf de Noël au saumon et ses brisures de truffes
Fraicheur de crabe sur son tartare de légumes

pièce 3,90€
pièce 2,90€
pièce 2,95€
pièce 2,95€
pièce 3,90€

LES PETITS FEUILLETÉS APÉRITIFS ★★★ À RÉCHAUFFER ★★★

Bouchée de crevettes grises, vol au vent, mini rollito à l'Emmenthal Suisse,
bouchée de champignons à la grecque, tartelette de scampis à l'ail,
mini bouchée d'escargots
Assortiment de mini-feuilletés
Mini quiche au saumon
Cuisse de caille en croustillade
Brioche apéritives : foie gras de canard et confit de figues,
brie et truffes blanches, chèvre au miel
Huître gratinée à la fine champagne

pièce 0,95€
25 pièces 23,75€
pièce 1,05€
pièce 1,60€
8 pièces 5,95€
pièce 2,60€

★★★ LES ANTIPASTIS À PICORER ★★★

Ailes de poulet grillées
Roulé de lard (pruneaux)
Duo d'olives marinées à l'ail et aux herbes de Provence
Brochettes d'anchois farcis
Mini poivrons 3 couleurs à la ricotta
Saucisson sec au foie gras de canard

kg 14,90€
pièce 0,45€
kg 11,90€
kg 18,50€
kg 27,90€
pièce 16,90€



LES ENTRÉES



★★★ LES ENTRÉES FROIDES ★★★

(PRIX PAR PERSONNE)

L'assiette ardennaise : magret de canard fumé et son confit de figues, terrine de chevreuil aux aïelles, jambon de marcassin fumé et son jambon d'Ardenne. Terrine de canard aux girolles. Petite salade à l'huile d'olives truffée.	9,50€
Le demi-homard froid et sa garniture de saumon fumé	16,90€
Le saumon rose en Belle-Vue, crevettes grises et duo de sauces froides	8,95€

★★★ LES ENTRÉES CHAUDES ★★★

(PRIX PAR PERSONNE)

Le chalet de Noël aux langoustes, sauce Riesling	6,95€
Le filet de sole sauce homardine et ses crevettes grises	8,95€
Le filet de saumon rose, sauce béarnaise et sa garniture des fêtes	8,95€

★★★ LES QUICHES ★★★

Aux lardons fumé à l'ancienne	kg 18,90€
Au saumon fumé et aux brocolis	kg 19,80€
Tourte de canard aux champignons des bois	pièce 4,90€

★★★ LES CROQUETTES ★★★

Aux 3 fromages	pièce 1,95€
À la volaille	pièce 1,95€

★★★ LES POTAGES ★★★

La bisque de homard et ses crevettes grises	¼l 3,95€
Le potage de volaille à la crème et sa raviole aux cèpes	¼l 3,95€

★★★ LES ACCOMPAGNEMENTS ★★★

Croquette de pommes de terre	pièce 0,25€
Gratin dauphinois	kg 9,90€
Croquettes (ravier de 10 pièces)	10 pièces 2,50€
Gratin dauphinois à la crème de truffes noires	kg 12,90€
Pommes de terre farcies	kg 14,90€
Balluchon aux pommes et aux aïelles	pièce 2,50€
Poires marinées au vin et aux deux épices	kg 12,90€
Ecrasé de pommes de terre au foie gras de canard	pièce 3,95€



LES GROSSES PIÈCES ET LES SPÉCIALITÉS « PRÊTES À CUIRE »

★★★ LES GROSSES PIÈCES ★★★

(PRIX PAR PERSONNE)

Le filet de pintadeau fermier en habit de fête, sauce au poivre et ses légumes	13,95€
Le filet de biche/chevreuil aux senteurs des Fagnes, bouquetière de légumes salé et sucré, sauce Grand-Veneur	13,95€
Le mignon de veau braisé, garniture de légumes, sauce fines herbes	12,95€
Le civet de biche ou de marcassin de nos Ardennes, sauce Grand-Veneur (300gr)	7,10€
Le magret de canard sauce au porto et fruits des bois et sa farandole de légumes	12,95€

★★★ LES SPÉCIALITÉS «PRÊTES À CUIRE» ★★★

Rôti de dinde fermier farci aux pistaches, hachis, aïelles et mandarines, brisures de truffes	kg 16,90€
Suprême de poulet BIO farci à la ricotta, sauge et épinards	kg 24,90€
Suprême de pintadeau farci aux champignons des bois	kg 30,90€
Rôti de bœuf farci à l'estragon et aux échalottes	kg 20,90€

★★★ EN PÂTE FEUILLETÉE ★★★

Rôti de boeuf en croûte à l'estragon et herbes	kg 23,90€
Magret de canard en croûte à l'orange	kg 18,90€
Filet de biche en croûte, saveurs fagnarde	kg 40,90€
Aumônière des fêtes (farce de volaille, pistache, mandarine et aïelles)	kg 14,90€

★★★ LES SAUCES FINES À RÉCHAUFFER ★★★

À l'orange, aux fines herbes, crème moutarde, aux deux Poivres, aux champignons frais, à l'Ardennaise et Italienne.	Le ¼ l 2,62€
Sauce béarnaise et hollandaise, sauce grand veneur	Le ¼ l 3,00€

NB : En raison du contexte actuel, ces prix sont à titre d'indication, ils sont susceptibles d'évoluer.



LES PRESTIGES



★★★ LES CAVIARS • DES PETITS JOYAUX ★★★

(Uniquement sur commande)

Belge : Royal Belgian Caviar « Gold Label ». Depuis décembre 2001, le caviar Belge est devenu l'un des caviars d'esturgeons les plus renommés. Ces œufs magnifiques, teintés de vert olive foncé au jaune doré sont d'une saveur pure et prononcée avec un léger goût « noisette ». Une expérience paradisiaque pour tous les connaisseurs.

Prix du jour, suivant le cour du marché ± 50gr 49€

★★★ LES FOIES GRAS • DANS TOUS LEURS ÉTATS ★★★

Le roi des fêtes de fin d'année, sommet du raffinement...

Le foie gras connaît toujours autant de succès!

Les foies gras préparés

- Foie gras d'oie au porto
- Foie gras de canard prestige
- Foie gras de canard au torchon
- Foie gras d'oie cuit au torchon

kg 79,50€
kg 62,50€
Prix du jour
Prix du jour

Le foie gras cuit à l'ancienne au torchon est une technique où le foie est enroulé dans un torchon et cuit lentement à basse température. La cuisson dans un bouillon préserve tout son fondant, ses arômes et offre ainsi un foie gras d'une saveur absolument unique.

- Spécialité de foie gras de canard entier truffé
- Spécialité de foie gras de canard entier à la figue

500g 64,50€
500g 50,80€

Les foies gras crus

- Foie gras de canard cru
- Escalope de foie gras de canard à poêler
- Escalope de foie gras de canard dénervé

prix du jour
kg 62,50€
(assaisonné ou non) kg 67,90€

Le foie gras cuit

- Foie gras de canard (bocal weck) sans additif ni conservateurs
- Terrine de canard aux girolles (bocal weck)

16,95€
8,50€

★★★ EN ACCOMPAGNEMENT DE VOTRE FOIE GRAS ★★★

Pain de campagne, pain brioché ou pain d'épices aux fruits, le foie gras est toujours accompagné de pain toasté sur les tables belges. Balluchon aux aïnelles des Fagnes gourmands et ultra généreux, les pains d'épices aux fruits sont idéaux pour les fêtes de fin d'années (disponible dans nos rayons épicerie fine) ou d'une tranche d'originalité avec nos confits de violettes, rose, thym,...

★★★ NOS CONFITS ET COMPOTINES MAISON ★★★

- Confiture d'aïnelles des Fagnes
- Confiture d'oignons à la framboise
- Confit de figues, maison
- Confit de thym, romarin, violettes et rose

2,95€ / 4,95€

2,60€

3,50€

2,95€

NOUVEAU: perles de vinaigre balsamique

4,50€

NOUVEAU: perles de vinaigre au Sauternes

4,50€



LA DINDE DE NOËL FAMILIALE ET TRADITIONNELLE

**UNE VIANDE TRÈS TENDRE ET MOELLEUSE À LA SAVEUR DÉLICATE.
LA DINDE EST FARCIE ET PRÊTE À CUIRE. SA FARCE EST AROMATISÉE AUX TRUFFES,
ACCOMPAGNÉE DE MARRONS, DE PISTACHES ET D'AIRESLLES DES FAGNES.**

Les dindes sont disponibles aux poids de 3kg, 3,5kg et de 4 kg.

La dinde prête à cuire

Prix du jour ± kg 9,90€

La dinde farcie prête à cuire

Prix du jour ± kg 13,90€

En dessous de 2,5kg, nous vous proposons de farcir de la même manière que la dinde :

Poulet fermier kg 15,90€

Poulet fermier BIO kg 17,90€

Poulet fermier patte noire (label) kg 18,90€

Poulet jaune landais kg 18,90€

Pintadeau fermier kg 11,90€

Filet de pintadeau fermier kg 28,90€

Filet de dindonneau kg 18,90€

Coquelet landais kg 19,90€

Caille fermière pièce 3,50€

Nos sauces fines herbes, Grand-Veneur, poivrade, forestière peuvent également accompagner votre dinde.

Les volailles entières (qualité CEE) : poulet fermier, BIO Wallon, pintade, cannette (+1 ½), canard, pintadeau, coquelet, caille, poule, pigeonneau, lapin fermier, poularde (+/- 2kg), chapon français (+ 3,5kg).

Les volailles en découpe : cuisse de poulet, cuisse de dinde, pilon de dinde, rôti de dindonneau, filet de pintadeau, blanc de poulet, cuisse de canard, cuisse et râble de lapin, magret de canard.

*** RAYON BIO ***

LE ROI DES CHAMPS. LE POULET BIO DE CHEZ NOUS, À ÉTÉ ÉLEVÉ DURANT 70 JOURS ET À REÇU UNE ALIMENTATION CONSTITUÉE DE PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

Poulet (1,5kg) kg 9,90€

Filet de poulet kg 23,90€

Cuisse de poulet kg 15,50€

Pilon de poulet kg 11,50€

LES VIANDES ET LES GIBIERS DE NOS ARDENNES



☆☆☆ LES VIANDES MATURÉES (À 6 SEMAINES) ☆☆☆

- LE CHOIX ET LA QUALITÉ AVANT TOUT ! -

- **Black Angus** : de race bovine britannique, c'est une viande raffinée au goût typique. Cette chair persillée au grain délicat délivre un fondant en bouche incomparable : entrecôte, filet et rosbief.
- **Siementhal** : de race bovine Suisse, c'est une viande fondante et d'une tendreté étonnante, un régal ! : entrecôte.

La viande de bœuf « Blanc Bleu Belge » est sélectionnée à l'abattoir chaque semaine par le patron. Cette viande est maturée (3 semaines), c'est une phase essentielle pour obtenir une viande tendre et goûteuse.

Steak, filet pur et entrecôte, rôti à cuisson rapide ou morceau à faire mijoter, plate côte et jarret (pour les potages),...

La viande de veau belge : rôti pour le four ou à faire mijoter, blanquette, jarret, côtelette, foie, rognon et ris.

L'agneau de lait belge : gigot, morceaux à faire mijoter, côte première, côte au spiraling, couronne (7 petites côtes), ragoût, souris et ris.

La viande de porc de qualité Belge élevé dans les fermes de notre région : rôti de 1^{er} choix, filet mignon, côtelette, rôti farci (farce au choix).

Porc Duroc IBERICO en côtes et en carré désossé.

☆☆☆ LES GIBIERS DE NOS ARDENNES ☆☆☆

Le chevreuil : filet, steak, civet, gigue avec ou sans os et côtelette.

La biche et le faon : filet, steak, petite noisette, rôti d'épaule et civet.

Le marcassin : filet, cuissot, selle, côtelette, gigue avec os et civet.

Notre spécialité de gibier « prêt à réchauffer » :

Le civet de biche ou de marcassin, sauce Grand Veneur

Le filet de chevreuil sauce Grand Veneur

kg 20,90€
portion 13,95€

Les gibiers à plumes : faisán coq et poule, suprême de faisán, pigeon ramier et canard sauvage (colvert).

Les petits gibiers : lièvre, râble et filet de lièvre.

NB : En raison du contexte actuel, ces prix sont à titre d'indication, ils sont susceptibles d'évoluer.

LE GIBIER VENDU CHEZ NOUS EST EXCLUSIVEMENT ISSU
DE LA CHASSE DE NOTRE RÉGION.



LES RACLETTES, PIERRADES ET FONDUES

★★★ LES RACLETTES ★★★

— PRIX 29,90€ LE KILO —

Les indispensables charcuteries artisanales :

Jambon cuits : noix de jambon aux herbes, braisé.

Saucisson secs : aux noisettes, aux cèpes, aux piments, au jambon de Parme, à la truffes.

Jambons secs : de Parme, Parme à la truffe, Patta Negra, Corse aux poivres, Ganda, des grissons Suisse et jambon des Alpes.

Jambons secs fumés : Jambon d'Ardenne, noix de jambon, lard au jambon, jambon de marcassin, magret de canard.

Fromages : le Valais Suisse, truffé, aux noix, aux orties, tomates séchées, moutarde et sans lactose.

Nous vous conseillons 6 tranches de fromage par personne (au choix) et 50gr de charcuteries diverses. Nos plateaux sont garnis de légumes d'hiver, de cornichons, de petits oignons rouges et blancs et de champignons frais. Confiture d'oignons maison.

★★★ LES PIERRADES ★★★

L'ASSORTIMENT DE VIANDES EST DRESSÉ SUR PLATS GARNIS DE MINI LÉGUMES, DE FRUITS EXOTIQUES ET D'AIRESLLES DES FAGNES.

La pierrade campagnarde : Steak de bœuf, filet de poulet, magret de canard et filet de porc. Mini saucisses et boudins de Noël.

Prix : 26,90€ le kg

La pierrade « gourmande » : Steak de boeuf, filet de poulet, filet de biche, mini steak haché, filet d'agneau, mini saucisses et boudins de Noël.

Prix : 28,90€ le kg

En accompagnement :

Grand choix de fromages raclette : Suisse, aux noix, aux herbes, aux poivres, à la truffe.

Pommes de terre farcies, gratin dauphinois nature ou truffé, galette de pommes de terre.

Sauces froides et sauces à réchauffer.

★★★ LES FONDUES ★★★

— SUR PLATEAU GARNI : 26,90€ LE KG —

La fondue Bourguignonne : Assortiment de viande de bœuf, de poulet et de veau coupées en cubes. Petites boulettes de hachis, pipe d'Ardenne et roulé de pruneaux au lard.

Nos Assortiments de 1^{er} choix sont dressés sur des plats garnis de fruits frais et de légumes de saison.

★★★ LES SAUCES FROIDES ★★★

— LE RAVIER 2,60€ —

Cocktail, curry, aïoli, américaine, poivre, moutarde, provençale, sauce fraîche et à l'italienne.

LES PLATEAUX DE FROMAGES



**LES MEILLEURES CHOSES ONT UNE FIN...
ALORS, POUR CETTE FIN DE REPAS, OPTEZ POUR LE MEILLEUR
AVEC NOTRE DÉLICIEUSE SÉLECTION DE FROMAGES**

Les fromages régionaux et biologiques : Le Bernister fleuri, le Malmedy. Le Troufleur, l'Ovifat (affiné à la bière), le Petit Fagnard, le fromage au fenouil. Le Cœur de Bellevaux (échalotes, pesto et Bruschetta), le Sarté (Sart-les-Spa), le Flocon des Fagnes, la Meule du plateau de Herve, le Wawreumont brebis et lait cru, la pavé de Stoumont, Pain Bio Ail des ours.

Les fromages traditionnels : Maredsous, Chaumes, Herve doux, Brie nature et au pesto, camembert, Boursin, chèvre en bûche nature et aromatisé, Bleu des Moines, Père Joseph, Mont d'Or, Gouda sans lactose, bleu de chèvre, comté prestige, tommes, époisses, morbier...

Nos plateaux de fromages sont garnis de fruits frais et secs : raisins, kiwis, fruits rouges, figues, noix (en tout genre) et raisins secs. Ils sont accompagnés de confiture d'oignons maison et de sirop de Liège.

☆☆☆ **SUR PLATEAU GARNI : 30,90€ LE KG** ☆☆☆

Plateau garni "découvertes des pays" camembert di buffala (Italie), Bouchon Charentais de chèvre frais (France), Tomme à l'ail des ours (Suisse), Oxford Blue Onctueu (Angleterre) et Délice de Houblonnesse (Belgique)

Plateau garni "de notre région" La Meule du Plateau de Herve, Troufleur, L'Ovifat, le Malmedy et le chèvre aux figues et romarin
En plat principal : environ 300gr/personne et en dessert : environ 200g/personne

Avec un plateau composé de plusieurs sortes de fromages, vous ne pouvez pas vous tromper en proposant des vins comme: un Pinot Noir, du Beaujolais ou un vin Côte du Rhône fruité. Le mariage entre un plateau de fromage et un Chardonnay blanc ou un Gewurstraminer peut lui aussi être très harmonieux.

Un fromage s'accompagne en général d'un verre de vin et pourquoi pas d'une bière... Choisissez une bière acide, sèche ou à double fermentation. Les bières de Malmedy, Waimes, Bellevaux et Des Hautes Fagnes.





LES CHARCUTERIES FESTIVES

★★★ SPÉCIALITÉS DE BOUDINS ET PÂTÉS FAITS MAISON ★★★

Les boudins de Noël à découvrir : boudin blanc, boudin blanc au chou vert, boudin aux truffes et aux champignons sauvages, boudin noir aux raisins, boudin noir aux dés de lard, boudin de foie fumé à l'ancienne, boudin de foie truffé. Salés et fruités, il y en a pour tous les goûts. Ils peuvent se manger froid ; à l'apéro ou en salade, ou être réchauffer à feux doux ou dans le four.

Les terrines et pâtés : pâtés de canard aux girolles, canard aux figues et pain d'épices. Terrine de chapon au miel et aux chataignes, pâté de biche aux airelles, pâté de marcassin aux cerises, pâté d'Ardenne, pâté forestier, pâté de lièvre aux pruneaux et pâté de faisan aux chicons caramélisés. Pâté de volaille truffé en croûte. Pâté de canard, rillettes d'oie maison, pâté en croûte de canard aux pistaches.

Mousses de pâté : aux poivres, aux champignons des bois, aux poivrons et aux airelles. Mousses de canard au porto, truite d'Ondenval et de jambon.

Les pâtés en croûte : canard en croûte et ses pistaches, chevreuil et ses champignons.

Jambons d'exceptions : de Parme 16/18 mois, à la truffe d'été, jambon Ibérico 24 mois.

Charcuteries fines : jambon de marcassin fumé, magret de canard fumé à l'ancienne, jambon de Parme et cru Belge, jambon des Alpes et salami à la truffe ou au jambon de Parme. Jambon « Patta Negra », jambon Ganda, viande des Grisons, Corse au poivre.

Fumé à l'ancienne et tranché : magret de canard

kg 48,00€

★★★ LES MOUSSES MAISON ★★★

Le plaisir de foie gras et son confit d'oignons maison offert

Mousse aux deux jambons

Mousse de canard au porto

Mousse de saumon fumé

100gr 7,95€

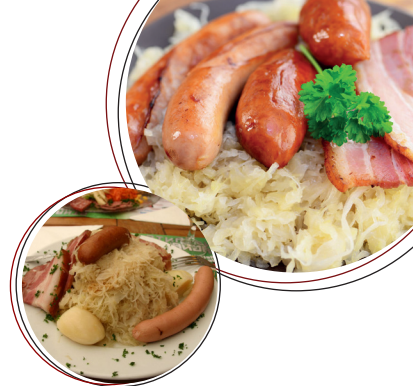
100gr 2,10€

100gr 3,00€

100gr 3,50€

EGALEMENT UN LARGE CHOIX DE CONFITS SÉLECTIONNÉS POUR VOUS EN ÉPICERIE FINE

LA CHOUCROUTE DU NOUVEL AN



Choucroute fraîche
Choucroute cuite nature
Choucroute cuite à la graisse d'oie et lardons
Choucroute cuite au champagne

kg 1,90€
kg 3,90€
kg 4,50€
kg 3,95€

Pour accompagner votre choucroute :

Viandes : Côte de porc cuite ou fumée, lard salé ou fumé, jambonneaux cuits, mini jambonneau de porc fumé, mini jambonneau de dinde fumé.

Saucisses : Saucisse de Francfort fumée à l'ancienne, collier d'Ardenne fumé, pipe fumée nature et piquante, mettwurst fumée à l'ancienne, cervelas, saucisse de Morteau.

Le boudin noir aux raisins ou aux lardons. Saindoux maison.

Assortiment de moutardes aromatisées : estragon, ail, olives, anchois, de Dijon piquante et en grains.

NOS CHOUCROUTES GARNIES



"PORTE BONHEUR"



La choucroute «Tradition»

Est composée de choucroute, Francfort, saucisse polonaise, lard fumé à l'ancienne, collier à l'échalote et de purée de pommes de terre.

Prix : 9,95€ portion

La choucroute «Gourmande»

Est composée de choucroute, Francfort, lard fumé, saucisse Mettwurst, saucisse fraîche et de purée de pommes de terre, un mini jambonneau fumé

Prix : 14,10€ portion

NB : En raison du contexte actuel, ces prix sont à titre d'indication, ils sont susceptibles d'évoluer.



VINS, CHAMPAGNES, GENIÈVRES ET ALCOOLS

☆☆☆ VINS, CHAMPAGNES ET GENIÈVRES ☆☆☆

Choisir un vin pour accompagner un plat n'est pas simple. Venez découvrir notre sélection de vins de qualité à prix exceptionnel qui accompagneront au mieux votre menu ; vins de Bourgogne, Côte du Rhône, vins d'Alsace,...

Vin Mousseux Belge : La Perle de Wallonie – Domaine viticole Grafe-Wuyts.

« **Crémant** » **Belge** de qualité exceptionnelle qui séduit par sa fraîcheur et la finesse de ses bulles. • Formidable : Brut • La Baronne : Brut-rosé

Nos champagnes feront valser vos papilles de l'apéritif au dessert : Champagne

« Veuve Clicquot » et Magnum. Veuve Pelletier, Piper-Heidsieck rosé, Laurent Perrier, Blancs de Blancs demi sec et brut, Ruinart, Moët et Chandon.

Eau de vie : Mirabelle, poire Williams, framboise et prune.

Fruits à l'alcool : Griottes, clémentines, pruneaux, framboises et le mélange. Eau de vie poire prisonnière et vieille prune 42%. Liqueur de fraise, myrtille,...

Crème de fruits : Cassis, roses, mûres, poire Williams, pêche de Vigne, framboises et fruits rouges.

Liqueurs de fruits : Fraises, abricots, framboises, poire Williams, myrtilles.

☆☆☆ LES SAVEURS DU TERROIR ☆☆☆

Verrines de pâtés : D'Ardenne et de gibiers faites maison. Terrine de canard faite maison.

Confits d'ailles des Fagnes, d'oignons.

Charcuteries artisanales fumées à l'ancienne : Saucisson sec à la bière, aux poivres, aux noix, collier d'Ardenne aux échalottes ou aux éclats de noisettes, bœuf fumé, filet mignon de porc, noix de marcassin et saucisson de gibier. Véritable jambon d'Ardenne, pipe d'Ardenne. *Produits Devos - 100% artisanal - Fabriqué en Ardenne*

Bières : Blonde, Brune ou triple : Malmedy, Bellevaux, Waimes, Fleurs de Franchimont, la Rosée de Spa et la bière des Hautes Fagnes: Peak. *Coffrets cadeaux.*

Assortiment de fromages : du Troufleur à Waimes et de la ferme des Grandes Fagnes,...

Confitures de la framboiserie de Malmedy.

Baiser de Malmedy : Aux trois saveurs, vanille, moka et praliné.

ÉPICERIE FINE SALÉE ET SUCRÉE

Produits Devos - 100% artisanal - Fabriqué en Ardenne



☆☆☆ DES SAVEURS À DÉCOUVRIR ☆☆☆

Farandole de vinaigres artisanaux : Ail, piment d'Espelette, Cranberry, mûres, panais, pommes, vertu au miel, framboise, cassis et fruits de la passion, citron et estragon,...

Vinaigre à la pulpe de Kalamansi, goyave.

Vinaigre balsamique : Au miel, fruits des bois, figues et à la truffe noire. Balsamique blanc de Modène. 12 ans d'âge.

Grand choix d'Huile d'olive : Extra Vierge, aromatisée, médaillée et italienne.

Confitures savoureuses avec 70% de fruits (125 et 345 gr) : griotte, orange au chocolat, poire « Williams », fraise, framboise, pêche, gelée de groseille, mûre, clémentine de Corse,...

Foie gras de canard, paté de gibier, Rillettes de canard et paté de canard trappiste d'Orval et de Rochefort.

Miels artisanaux aux différentes saveurs (125 et 250 gr) : tilleul, lavande, framboisier, Garrigue, clémentinier, Provence, romarin et thym, artisanal de Stavelot.

Assortiment de moutardes artisanales : Estragon, à l'ancienne, cassis, miel, estragon. Piment d'Espelette, basilic, cèpes et truffes d'été, champagne,...

Biscuits salés d'apéritif : Crumbles de fromages, à l'huile d'olive, lard fumé, basilic, romarin, crackers au sésame, poivres,...

Farandole de sirops : Rose, violette, menthe, citron et pomme d'amour.

Thés et tisanes : « Créateur de thés gourmands » : les thés Bourgeon : thé vert, noir et blanc, crumble de fruits rouges, cocktail des îles, bien être, nuit d'orient,...

Fleur de sel en moulin : Herbes de Provence, piment d'Espelette, Bleu de Perse, basilic, poivre noir de Kampol et de Madagascar, à la truffe,...

Terrine de pâtés et foie gras : Foie gras de canard et d'oie, pâté de caille, magret fumé, lièvre, sanglier, chevreuil, lapin.

Des produits à la truffe : Brisure de truffes noires, beurre de truffes blanches, tapenade. Saucisson sel et parmesan. Pâte artisanale à la truffe d'été, miel. Huile à la truffe blanche et noire. Carpaccio.

Risotto : Champignons, quatre fromages, truffes et aux légumes.

Tapenades : Roquette et noix, artichauts et mascarpone, olives vertes, ricotta et épinards, aubergines et parmesan, ricotta et noix.

AFIN DE PROLONGER LE PLAISIR DE LA TABLE PAR DES CADEAUX GOURMANDS, VENEZ DÉCOUVRIR DANS NOTRE MAGASIN UNE LARGE SÉLECTION DE PRODUITS APPÉTISANTS ET ORIGINAUX. SUCCÈS GARANTI !



LES GOURMANDISES SUCRÉES

Les macarons : Composez votre boîte cadeau avec notre farandole de parfums irrésistibles : vanille, pistache, fraise, framboise, pain d'épices, abricot, cassis, chocolat, coco, cerise-vanille.

Toutes les combinaisons sont possibles, il suffit de les composer, de les associer et de les mélanger selon vos envies.

Assortiment de 6,8,9,12 et de 27 macarons à partir de 5,80€.

Les baisers de Malmedy : Petites douceurs moelleuses fourrées de crème au beurre au goût vanille – moka – praliné.

Variétés de boîtes cadeaux et de sachets à offrir ou à s'offrir.

Les biscuits des fêtes : Grand choix de biscuits de Noël artisanaux : au beurre, à la vanille, confiture, noix de coco, amandes. Bûche au massepain et fruits confits.

Assortiment de Printens : Chocolat, amandes, chocolat croquant/nature et croquant aux épices. Florentines aux amandes, noix et noisettes au caramel. Assortiment de mini florentines (lait, fondant et blanc). Fruits enrobés de chocolat.

Les pralines Léonidas : Assortiment de boîtes de biscuits fins Léonidas aux aspirations de Manon, aux amandes et au chocolat. *Fournisseur breveté de la cour Royale en 2014. Les fameuses pralines Léonidas (1913) pur beurre de cacao. Elles se veulent modernes, fruitées, épicées, douces et sucrées.*

Vous avez la possibilité de moduler votre ballotin selon vos envies. De nombreuses boîtes raffinées, coffrets cadeaux ainsi que des paniers sont présentés en magasin.

Boîtes cadeaux avec des sujets de Saint-Nicolas, sucettes et nougats
• Assortiment de mugs garnis • Petits paniers gourmands garnis de chocolats et de friandises à partir de 5,50€ **• Sujets** pouvant accueillir un bel assortiment de pralines : bûche, boule de Noël, sabot,... **• Calendrier de l'avent • Sujets creux** : Père Noël, petits lutins, sapin de Noël, bonhomme de neige, ours **• Massepains** : Mandarine, cochon, carotte, pomme de terre,...



★ ★ IDÉES ★ ★ CADEAUX

PANIER, COLIS CADEAUX GARNIS



Le colis Ardennais : 2 bières régionales, un saucisson aux noisettes, une confiture de Malmedy (au choix), un sachet de baisers de Malmedy. Le tout présenté sur un joli plateau en bois. **Prix : 20,60€**

Le colis « Plaisir » : un Bordeaux rouge médaillé, un chips à la truffe, un saucisson fumé ardennais, un pâté de gibier (au choix) et une mignardise chocolatée Léonidas. **Prix : 25,50€**

Le panier « Tentation » : un Bordeaux rouge médaillé, des biscuits de Noël, une tapenade (au choix), des crostini, une demi noix fumée, un pâté de campagne et un saucisson aux noisettes. **Prix : 34,50€**

Le panier « Séduction » : un Moscato, une bière des Hautes Fagnes, huile d'olive au romarin, des grissini, une tapenade (au choix), un ballotin Léonidas, des galettes salées aux poivres et une terrine de canard aux giroles. **Prix : 41,50€**

Le colis « Aux Mille Saveurs » : un vin rouge médaillé, une fleur de Franchimont, un miel toutes fleurs, un assortiment de minis saucissons, un collier d'Ardennes, une moutarde à la truffe, une terrine de campagne, une bruschetta aux cèpes, une tapenade de thon, une crème balsamique à la figue, une confiture aux fraises et miel et des baisers de Malmedy. **Prix : 49,90€**

Coffret de vins « Swarovski » :

1 bouteille **Prix : 24,50€**

2 bouteilles **Prix : 39,50€**

Coffret de vins en carton garni :

(ces prix peuvent évoluer suivant le choix de la bouteille)

1 bouteille **Prix : 10,95€**

2 bouteilles **Prix : 17,90€**

3 bouteilles **Prix : 25,90€**

Coffret de bières locales : 4 bières, une mignardise chocolatée Léonidas et un assortiment de saucissons **Prix : 16,90€**

Un mètre de bières garni :

Prix : 29,50€

★ ★ DÉLAIS DES COMMANDES ★ ★

Afin de garantir la qualité et la fraîcheur de nos produits, nous vous invitons à passer vos commandes

- Pour Noël : jusqu'au vendredi 18 décembre inclus
- Pour Nouvel An : jusqu'au samedi 26 décembre inclus

A partir du 16/12 notre magasin sera ouvert tous les jours de 8h00 à 18h30.

Les jeudis 24/12 et 31/12, notre magasin sera ouvert de 7h30 à 17h00.

Notre magasin sera fermé les vendredis 25 et 1^{er} janvier.

Place Albert 1^{er}, 26 • B-4960 Malmedy

Tél. 080 33 03 24 • info@micha-malmedy.be



Léonidas - 080 33 09 93

www.micha-malmedy.be

Ouvert du lundi au samedi de 8h00 à 18h30

Dimanche et jours fériés de 8h00 à 18h00 • Fermé le mardi