

DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1930

MICHA

— DÉLICIES DES ARDENNES —

Livret des

Fêtes

2024

* SERVICE TRAITEUR *



Le Menu des Fêtes

* LE MENU GOURMAND

39,90€

Le velouté de panais aux noisettes grillées et chou-fleur

•

Le saumon sur peau laqué aux herbes et sa sauce béarnaise,
fagot de carottes, émincé de légumes

•

Le suprême de pintadeau fermier aux champignons
et sa farandole de légumes
(Brocolis • Champignons des bois • Légumes oubliés)

ou

Le filet de biche *grand veneur* aux airelles,
poires pochées aux épices et chicons braisé, fagot de haricots

•

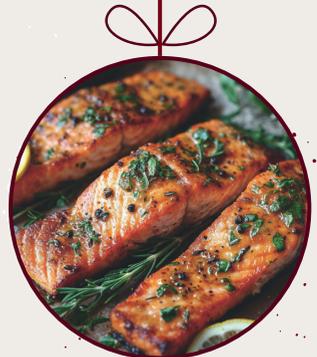
Gratin dauphinois

ou

Croquettes de pommes de terre

ou

Croquettes de patates douces





Les

Apéritifs

LES VERRINES FROIDES ✱

Œufs de Noël aux crevettes	LA PIÈCE 3,25€
Fraîcheur de foie gras de canard et sa compotée de poires	LA PIÈCE 4,95€
Cocktail de gambas et de mangue	LA PIÈCE 3,25€
Le cuivré de Saint-Jacques et d'asperges	LA PIÈCE 3,25€
Fraîcheur de saumon rose, roquette et basilic	LA PIÈCE 4,50€
Mini crème brûlée au foie de canard	LA PIÈCE 3,95€

LES PETITS FEUILLETÉS APÉRITIFS À RÉCHAUFFER ✱

Assortiment de mini feuilletés	LA PIÈCE 1,25€ / 25 PIÈCES 31,50€
Roulés de truite de Malmedy à la bisque de homard • Mini friands jambon/fromage • Mini tartelettes de scampis à l'ail • Mini bouchées de vol-au-vent • Bouchées véggies	
Duo de 10 mini burgers	LA PIÈCE 2,70€
Brie à la truffe, crème au bacon	
Mini croque-monsieur à la truffe (9 pièces)	LA PIÈCE 1,95€
Assortiment de 6 mini choux farcis	LA PIÈCE 1,40€
Saumon fumé et crème de fromage	
Mini burger au foie gras et son confit de figue	LA PIÈCE 3,10€
Assortiment de 9 gaufrettes salées	LA PIÈCE 1,50€

NOS PLANCHES APÉRITIVES ✱

Assortiment sélection «Prestige»	7,50€/PERSONNE
Prête à la dégustation, cette élégante planche est généreusement garnie de tranches déposées délicatement à la main.	
Jambon cru de Parme affiné 20 mois • Coppa réserve • La Patta Negra • La Bresaola	
La planche «Bistro»	8,95€/PERSONNE
Triangles de fromages régionaux • Salami à la truffe • Mini saucissons apéro • Pâté de canard • Viandes fumées • Olives	

LES ANTIPASTI À PICORER ✱

Ailes de poulet grillées	LE KG 16,90€
Mini poivrons tricolores à la ricotta	LE KG 31,90€
Duo d'olives	LE KG 15,90€
Assortiment de mini saucissons secs	LE KG 38,50€
Brochette d'anchois	LE KG 19,90€
Saucisson sec au foie gras	LA PIÈCE 20,60€
Saucisson sec «Mon beau sapin»	LA PIÈCE 8,95€
Saucisson sec à la truffe noire	LA PIÈCE 9,90€
Salami aux truffes d'été enrobé de Parmigiano Reggiano	LA PIÈCE 5,10€



Les

Entrées



* LES ENTRÉES FROIDES (PRIX PAR PERSONNE)

L'assiette gourmande au foie de canard et aux girolles	8,95€
L'assortiment de mini pâtés en croûte garnis	8,95€
<i>Magret de canard aux abricots • Foie de canard • Caille aux raisins</i>	
Le saumon Bellevue et sa mousse de truite de Ligneuville, garniture des fêtes	9,50€
Le demi-homard et ses crevettes grises, suprêmes de pamplemousse et sa mayonnaise aux agrumes	17,95€

* LES ENTRÉES CHAUDES (PRIX PAR PERSONNE)

Le dos de cabillaud braisé, fondue de poireaux, sauce au vin blanc	9,95€
Les noix de Saint-Jacques et scampis aux petits légumes, sauce curry de Madras	9,50€
Le demi-homard grillé et ses légumes du moment, sauce fine au champagne	19,90€
Les cannellonis au confit de canard, sauce crémeuse aux oignons jaunes et aux échalotes (morceaux de tomates séchées, persil)	9,50€

* LES QUICHES

Aux lardons fumés à l'ancienne	LE KG 24,90€
Au saumon rose et aux brocolis	LE KG 25,90€

* LES CROQUETTES

Nouveau : Croquette de fromage à la truffe	LA PIÈCE 2,60€
Croquette de volaille aux champignons	LA PIÈCE 2,50€
Croquette aux 3 fromages régionaux	LA PIÈCE 2,50€

* LES POTAGES

La bisque de crevettes grises au curry et safran	LE ¼ DE LITRE 4,95€
Le velouté aux champignons des bois truffé	LE ¼ DE LITRE 4,50€
Le velouté de panais aux noisettes grillées et chou-fleur	LE ¼ DE LITRE 4,50€

* LES ACCOMPAGNEMENTS

Croquettes de pommes de terre (ravier de 10 pièces)	LE RAVIER 4,00€
Gratin dauphinois	LE KG 11,90€
Gratin dauphinois à la truffe	LE KG 16,90€
Risotto aux cèpes	LE KG 26,90€
Balluchon aux pommes et aux airelles	LA PIÈCE 3,50€
Poires marinées au vin rouge et à la cannelle	LE KG 15,95€
Fan de légumes carottes et brocolis	LA PIÈCE 3,50€

Les Viandes & les

Spécialités

« prêtes à cuire »



LES VIANDES CUITES SUR PLAT GARNI ✱

(PRIX PAR PERSONNE)

Le filet mignon de porc ardennais et sa <i>sauce aux giroldes</i> , farandole de légumes	15,50€
Le suprême de volaille sur peau braisé, <i>sauce estragon béarnaise</i> , artichaut confit et ses légumes oubliés	14,50€
Le filet de biche aux senteurs des Fagnes et sa garniture de légumes sucrés et salés	16,50€
La caille en crapaudine, farcie et désossée, au foie gras, <i>sauce au porto</i> , chicons, tomates cerises, choux de Bruxelles	14,95€
Le mignon de veau de lait, <i>sauce Rossini</i> , poire au miel et au bleu de Malmedy, brocolis et tomates cerises	16,50€
Le civet de biche de nos Ardennes, <i>sauce grand veneur</i> (300g)	8,95€

LES SPÉCIALITÉS «PRÊTES À CUIRE» ✱ VOLAILLES

Le roulé de dinde fermier farci aux aïelles	LE KG 20,90€
Le suprême de poulet jaune farci aux champignons des bois	LE KG 19,90€
La caille désossée farcie au foie gras et raisins	LA PIÈCE 6,50€
Le suprême de pintadeau farci à la viande hachée et tapenade de truffe	LE KG 30,90€
Le magret de canard farci aux abricots secs et aïelles	LE KG 33,90€

LES SPÉCIALITÉS «PRÊTES À CUIRE» ✱ VIANDES

Le rôti de bœuf en croûte façon Wellington	LE KG 29,90€
Le steak de biche en croûte au sirop de Liège et foie gras	LE KG 54,90€
Le roulé de veau farci aux champignons des bois et à la truffe	LE KG 29,90€
Le rôti de porc « Superdoux », saveur truffée	LE KG 19,90€

LES SAUCES FINES À RÉCHAUFFER ✱

Grand veneur • Béarnaise • Hollandaise	LE ¼ DE LITRE 4,00€
Orange • Champignons • Aux fines herbes • Porto • Truffée • Poivres	LE ¼ DE LITRE 3,95€

UNE IDÉE RAPIDE POUR ÉPATER VOS INVITÉS

Rôti de bœuf en croûte à glisser au four pendant 25 minutes à 200°C, coupez en tranches et nappez de notre sauce aux fines herbes ou aux poivres.



Les Prestiges



* 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 port | PRIX DU JOUR |
| • Foie gras de canard prestige | LE KG ± 110,50€ |
| • Foie gras de canard cuit au torchon (± 500g) | LE KG ± 77,90€ |
| • Foie gras d'oie cuit au torchon (± 500g) | LA PIÈCE ± 66,90€ |
| | LA PIÈCE ± 76,90€ |

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.

Les foies gras crus

- | | |
|---|----------------|
| • Foie gras de canard (lobe) | PRIX DU JOUR |
| • Foie gras d'oie (lobe entier ± 600g) | LE KG ± 78,50€ |
| • Escalope de foie gras de canard (50g) | LE KG ± 85,90€ |
| • Escalope de foie gras d'oie | |

* 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. Les pains d'épices aux fruits sont idéaux pour les fêtes de fin d'année (disponibles dans nos rayons «épicerie fine»).
- Balluchon aux airelles des Fagnes gourmand et ultra-généreux
- Apportez une tranche d'originalité avec nos confits de violettes, rose, thym...

* NOS CONFITURES ET CONFITS MAISON

- | | |
|--|-------------|
| Confiture d'airelles des Fagnes | 4,10€/6,10€ |
| Confiture d'oignons à la framboise | 3,50€ |
| Confit de thym, romarin, violettes et roses | 4,50€ |
| Nouveau : Gelée de rose et fleur de sureau (Framboiserie de Malmedy) | 5,10€ |

ASTUCES ET CONSEILS

Pour sublimer le repas de vos invités : pensez au foie gras de canard ou d'oie accompagné de divers confits et d'une tranche de pain briochée aux fruits.

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'airelles des Fagnes.

Colis de volaille spécial Noël pour 6 personnes

Une dinde de Noël (2,8 kg), farcie et prête à cuire, sauce au choix (1 litre)

Une volaille parfaite pour Noël dans le respect des traditions

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

La dinde prête à cuire

PRIX DU JOUR - LE KG ± 25,90€

La dinde farcie prête à cuire

PRIX DU JOUR - LE KG ± 27,90€

Le roulé de dinde fermier farci et prêt à cuire (1kg)

33,90€

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

Poulet fermier (± 1,2kg)

LE KG 18,50€

Poulet fermier BIO (± 1,5kg)

LE KG 20,90€

Poulet fermier patte noire

LE KG 21,90€

Poulet jaune landais

LE KG 21,50€

Pintadeau fermier

LE KG 21,50€

Filet de dindonneau

LE KG 20,90€

Coquelet landais label rouge

LE KG 14,95€

Caille fermière (170 à 190 gr)

LA PIÈCE 4,50€

Caille fermière (170 à 190 gr) désossée

LA PIÈCE 7,80€

Nos sauces fines herbes, grand veneur, poivrade et forestières peuvent également accompagner votre dinde.

Mini chapon fermier jaune

PRIX DU JOUR - LE KG ± 22,90€

Chapon fermier landais

PRIX DU JOUR - LE KG ± 23,90€

Suprême de chapon (par 4 pièces)

PRIX DU JOUR - LE KG ± 32,90€

Cuisse de chapon jaune

PRIX DU JOUR - LE KG ± 31,50€

Poularde fermière

PRIX DU JOUR - LE KG ± 18,50€

Suprême de poularde jaune (par 4 pièces)

PRIX DU JOUR - LE KG ± 29,70€

Les volailles entières (qualité CEE): Poulet fermier • BIO Wallon • Pintade • Canette (± 1,5kg) •

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.

LES VOLAILLES BIO ✨

Poulet, filet, cuisse et pilon

Le poulet BIO de chez nous a été élevé durant 70 jours et a reçu une alimentation constituée de produits issus de l'agriculture biologique.

ASTUCES ET CONSEILS

Cuisson: recette disponible en magasin. Le risotto est un accompagnement très prisé pour la dinde ou le chapon: il est élégant et très parfumé.

Un feuilleté aux champignons des bois, généreusement garni, épatera vos invités.



Les Viandes & Gibiers de nos Ardennes

La viande de bœuf «Blanc Bleu Belge»: Steak • Filet pur et entrecôte • Rôti à cuisson rapide ou morceau à faire mijoter • Plate côte et jarret (*pour les potages*)... Elle 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.

La viande de veau belge: Rôti pour le four ou à faire mijoter • Blanquette • Jarret • Côtelette • Foie • Rognon • Ris

L'agneau de lait belge: Gigot • Morceaux à faire mijoter • Côte première • Côte au spiraling • Couronne (7 petites côtes) • Ragoût • Souris • 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: Côtes • Carré désossé • Filet

✦ LES VIANDES MATURÉES

À 6 SEMAINES

Le choix et la qualité avant tout!

Black Angus: Entrecôte • Filet • Rosbeef

De race bovine britannique, c'est une viande raffinée au goût typique. Cette chair persillée au grain délicat délivre un fondant en bouche incomparable.

Siementhal: Entrecôte

De race bovine Suisse, c'est une viande fondante et d'une tendreté étonnante, un régal !

✦ LES GIBIERS DE NOS ARDENNES

Le gibier vendu chez nous est exclusivement issu de la chasse de notre région

Le chevreuil: Filet • Steak • Civet • Gigue avec ou sans os • Côtelette

La biche et le faon: Filet • Steak • Civet • Petite noisette • Rôti d'épaule

Le marcassin: Filet • Civet • Cuissot • Gigue avec os • Selle • Côtelette

Notre spécialité de gibier «prêt à réchauffer»:

Le civet de biche ou de marcassin, sauce grand veneur **LE KG 24,90€**

Le filet de chevreuil, sauce grand veneur **LE PORTION 16,50€**

Les gibiers à plumes: Faisan • Coq et poule • Suprême de faisan • Pigeon ramier • Canard sauvage (*colvert*)

Les petits gibiers: Lièvre • Râble • Filet de lièvre

NB: EN RAISON DU CONTEXTE ACTUEL, CES PRIX SONT À TITRE D'INDICATION, ILS SONT SUSCEPTIBLES D'ÉVOLUER.

Les

Raclettes, Pierrades & Fondues



LES RACLETTES ✱

LE KG 35,90€

Les indispensables charcuteries artisanales:

- **Jambon cuit:** Noix de jambon aux herbes, braisé
- **Saucissons secs:** Aux noisettes, aux cèpes, aux piments, au jambon de Parme, à la truffe
- **Jambons secs:** De Parme, Parme à la truffe, Patta Negra, Corse au poivre, Ganda, des Grisons 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 • Sans lactose • Le fumé • À la viande des Grisons

Fromages à raclette régionaux: Isa d'or de Ligneuille • Le Bernister à l'ail des ours • Le Bernister bruschetta

Nous vous conseillons 6 tranches de fromage par personne (au choix) et 50g 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 ✱

La pierrade «gourmande»: Steak de bœuf • Brochette de porc «Superdoux» • Filet de poulet • Magret de canard • Petite saucisse LE KG 30,90€

La pierrade «des fêtes»: Steak de bœuf • Mini brochette de canard à l'orange • Mini saucisse • Steak de poulet • Filet de porc LE KG 31,90€

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

L'assortiment de viandes est dressé sur des plats garnis de mini légumes, de fruits exotiques et d'airelles des Fagnes.

LES FONDUES ✱

MINIMUM 4 PERSONNES • LE KG 25,90€

La fondue Bourguignonne: Assortiment de viandes 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 MAISON ✱

Américaine • Ail • Curry • Italienne • Poivres • Cocktail LE RAVIER DE 200G 2,50€



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*

Nouveau: Produits de la ferme Lejoly à Ligneuville.
Le cendré des prés • Fromages frais • La petite hirondelle • Le joli pinson

Les fromages régionaux et biologiques: Les fromages de Malmédy et Bernister • Le bleu • Le Troufleur • L'Ovifat • Le Petit Fagnard • Le fromage au fenouil • Le Cœur de Belvaux • Le Sarté • Le Flocon des Fagnes • La Meule du plateau de Herve...

Les fromages traditionnels: Maredsous • Chaumes • Herve doux • Les Bries • Camembert • Chèvre nature et aromatisé • Bleu des Moines • Père Joseph • Mont d'Or • Les comtés • Tommes • Époisses • Morbier...

✦ SUR PLATEAU GARNI

FROMAGES DE VOTRE CHOIX • MINIMUM 4 PERSONNES • LE KG 35,90€

Plateau «à la découverte de notre région»: Fromage frais épicé (ferme Lejoly) • Le Malmédy au basilic • Le petit «Fagnard» • La meule du plateau de Herve «grande réserve» • Le Malmédy

EN PLAT PRINCIPAL (1KG) : 35,90€

EN DESSERT (500G) : 17,95€

Plateau «gourmand»: Une tomme à la truffe • Un brie aux poivres • Délices des moines • Comté 18 mois prestige • Tomme de Stavelot • Un chèvre affiné • Un bleu des prés

EN PLAT PRINCIPAL (1KG) : 35,90€

EN DESSERT (500G) : 17,95€

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.

CONSEIL VINS

Un Pinot Noir, du Beaujolais ou un vin Côtes-du-Rhône fruité.
Plus harmonieux: un Chardonnay blanc ou un Gewurztraminer.



Les

Charcuteries

fines

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 réchauffés à feu doux ou dans le four.

Les terrines et pâtés: Pâtés de canard aux girolles ou aux figues • Pâtés de gibiers • Terrine de chapon aux châtaignes • Pâté d'Ardenne • Pâté forestier • Pâté de volaille truffé en croûte • Pâtés en croûte • Pâté de canard • Rillettes d'oie maison...

Les mousses: Au jambon • Aux champignons des bois • De canard au porto

Jambons d'exception: De Parme 16/18 mois • À la truffe d'été • Jambon Ibérico 24 mois

Charcuteries fines: Jambon de marccassin fumé • Magret de canard fumé à l'ancienne • Jambon de Parme et cru Belge • Jambon des Alpes • 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

SUR PLATEAU GARNI ✨

PLATEAU MINIMUM 4 PERSONNES • LE KG 39,90€

*Nos plateaux de charcuteries sont garnis de légumes de saison.
Ils sont accompagnés de confitures d'oignons.*



La

Choucroute du Nouvel An

Choucroute fraîche	LE KG 3,90€
Choucroute cuite nature	LE KG 6,90€
Choucroute cuite à la graisse d'oie et lardons	LE KG 8,10€

Pour accompagner votre choucroute:

- **Viandes:** Côte de porc cuite ou fumée, lard salé ou fumé, mini jambonneau fumé, cuit à la graisse d'oie
- **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:** Piment d'Espelette, cèpes, provençale, traditionnelle, en grains

* NOS CHOUCROUTES GARNIES «PORTE-BONHEUR»

La choucroute «Tradition» **LA PORTION 11,90€**
Est composée de choucroute, Francfort, lard fumé à l'ancienne, collier à l'échalote et purée de pommes de terre.

La choucroute «Gourmande» **LA PORTION 18,95€**
Est composée de choucroute, Francfort, lard fumé, saucisse mettwurst, saucisse fraîche, un mini jambonneau fumé et de purée de pommes de terre.

Supplément choucroute cuite à la graisse d'oie **+ 2€**

ASTUCES

Pour cuire une choucroute délicieuse

Pour ± 5 personnes • Temps de cuisson ± 1h30

Rincez à l'eau froide 1 kg de choucroute crue et pressez-la.

Dans une grande marmite, faites fondre le saindoux et déposez la choucroute avec quelques baies de genévrier, 5 clous de girofle, 1 feuille de laurier et 75cl de vin blanc sec (aux choix).

Si besoin, ajoutez un peu d'eau. Laissez cuire à feu doux.
Cuisez les viandes de votre choix dans la choucroute.

N.B.: EN RAISON DU CONTEXTE ACTUEL, CES PRIX SONT À TITRE D'INDICATION, ILS SONT SUSCEPTIBLES D'ÉVOLUER.



Les
Alcools & les
Gourmandises sucrées

VINS, CHAMPAGNES, GENIÈVRES ET ALCOOLS ✦

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: Vin de Bourgogne, Côte du Rhône, vins d'Alsace...

Vins belges du château Bon Baron:

Une gamme de vins admirables, de haute norme internationale.

Pinot gris • Acolon • Cabernet • Chardonnay • La Baronne • Le Formidable pétillant

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

Champagne: «Veuve Clicquot» et Magnum • Veuve Pelletier • Piper-Heidsieck rosé • Laurent Perrier • Blancs de Blancs demi-sec et brut • Ruinart • Moët • Chandon
Nos champagnes feront valser vos papilles de l'apéritif au dessert.

Eau-de-vie: Mirabelle • Poire Williams • Framboise • Prune

Fruits à l'alcool: Griottes • Clémentines • Pruneaux • Framboises • Le mélange
Eau-de-vie poire prisonnière • Vieille prune 42%.

Crème de fruits: Cassis • Roses • Mûres • Poire Williams • Pêche de Vigne • Framboises • Fruits rouges

Liqueurs de fruits: Fraises • Abricots • Framboises • Poire Williams • Myrtilles

LES GOURMANDISES SUCRÉES ✦

Les macarons: Composez votre boîte cadeau avec notre farandole de parfums irrésistibles: vanille, pistache, fraise, chocolat...

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

Les baisers de Malmedy: Petites douceurs moelleuses fourrées de crème au beurre au goût vanille, moka, praliné. *Variétés de boîtes cadeaux à offrir ou à s'offrir.*

Les biscuits des fêtes: Au beurre, à la vanille, confiture, noix de coco, amandes.

Assortiment de Printens: Chocolat, amandes ou chocolat aux épices.

Florentines: Aux amandes, noix et noisettes au caramel.

Les pralines Léonidas: Fournisseur breveté de la cour Royale en 2014.

Les fameuses pralines Léonidas (1913), pur beurre de cacao, se veulent modernes, fruitées, épicées, douces et sucrées.

- **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'aveit**
- **Sujets creux:** Père Noël, petits lutins, sapin de Noël, bonhomme de neige, ours
- **Massepains:** Mandarine, cochon, carotte, pomme de terre...



L'Épicerie fine

fine salée & sucrée

✧ DES SAVEURS DU TERROIR ET À DÉCOUVRIR

Farandole de vinaigres artisanaux et d'huiles d'olive médaillées: Piment d'Espelette • Mûres • Framboise • Cassis • Fruits de la passion • Citron • Estragon...

Vinaigre balsamique: Au miel • Fruits des bois • Figs • À la truffe noire • Balsamique blanc de Modène - 12 ans d'âge

Confitures savoureuses avec 70% de fruits (125 et 345g): Griotte • Orange au chocolat • Poire «Williams» • Fraise • Framboise • Pêche • Gelée de groseilles • Mûre • Clémentine de Corse... *Large choix de la Framboiserie de Malmedy.*

Foie gras de canard, pâté de gibier, rilette et pâté de canard

Miels artisanaux aux différentes saveurs (125 et 250 g): Tilleul • Lavande • Framboisier • Garrigue • Clémentinier • Provence • Romarin et thym • Artisanal de Waimes

Assortiment de moutardes artisanales: Estragon • À l'ancienne • Cassis • Miel • Piment d'Espelette • Basilic • Cèpes et truffes d'été...

Biscuits salés d'apéritif: Crumbles de fromages • À l'huile d'olive • Basilic • Romarin...

Farandole de sirops: Rose • Violette • Menthe • Citron • Pomme d'amour

Thés et tisanes: *Colis cadeaux spécial Noël.* «Créateur de thés gourmands»: les thés Bourgeon: thé vert, noir et blanc, crumble de fruits rouges, cocktail des îles...

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 • Tapenade • Saucisson • Pâte artisanale à la truffe d'été • Huile à la truffe

Risotto: Champignons • Quatre fromages • Truffes • Aux légumes

Tapenades: Roquette et noix • Artichauts et mascarpone • Olives vertes • Ricotta et épinards • Aubergines et parmesan • Ricotta et noix

Chips belge Lucien: Paprika • Sel • Truffes • Aux épices

Bières: Blonde, brune ou triple - Malmedy • Bellevaux • Waimes • Fleurs de Franchimont • La Rosée de Spa • La bière des Hautes Fagnes (Peak)

Coffrets cadeaux

Afin de prolonger le plaisir de la table par des cadeaux gourmands, venez découvrir dans notre magasin une large sélection de produits appétissants et originaux. Succès garanti !



Les Idées cadeaux



PANIER, COLIS CADEAUX GARNIS ✱

Le coffret de saucissons secs: Un coffret cadeau gourmand contenant 4 saucissons: Cèpes • Noisettes • Campagnard • Beaufort **PRIX 35,90€**

Le colis «Tentation»: Un vin rouge Bordeaux médaillé • **PRIX 26,95€**
Un jus de pommes artisanal • Un saucisson artisanal • Crostini aux olives •
Terrine de pâté de gibier

L'assiette «des fêtes»: Un spumante «Brut» • Douceur de Noël • **PRIX 38,90€**
Un saucisson ardennais • Un chips belge • Krambals salé et sa tapenade

Le panier «Séduction»: Un vin rouge Bordeaux médaillé • **PRIX 48,90€**
Un vin blanc fruité • Biscuits de Noël • Assortiment de saucissons secs •
Un chips belge • Un fromage régional et son confit d'oignons •
Crostini au romarin • Tapenade au choix

Le colis «Plaisir»: Un vin rouge Bordeaux médaillé • 2 bières régionales • **PRIX 53,50€**
Un saucisson fumé • Krambals • Biscuits chocolatés • Chips truffés •
Assortiment de mini saucissons secs • Demi noix de jambon fumé

Coffret de vins en carton garni: **PRIX 1 bouteille 13,95€**
(ces prix peuvent évoluer suivant le choix de la bouteille) **PRIX 2 bouteilles 20,90€**
..... **PRIX 3 bouteilles 28,90€**

Coffret de bières locales: 4 bières • Une mignardise chocolatée **PRIX 24,95€**
Léonidas • Un assortiment de saucissons

Joyeux

Noël
à tous!

Que cette période de fête soit une source de bonheur
et de joie pour vous et votre famille!
Meilleurs vœux pour un joyeux Noël et une merveilleuse année.



* 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 jeudi **19 décembre** inclus
- **Pour Nouvel An :** jusqu'au jeudi **26 décembre** inclus

Attention, en commandant au magasin, vous recevrez directement une copie écrite de votre commande. Pour assurer une bonne organisation, plus aucun changement ne sera accepté par la suite. Merci de votre compréhension.

Notre magasin sera ouvert le mardi 17 décembre de 8h à 18h30.
Les mardis 24 et 31 décembre, notre magasin sera ouvert de 7h à 16h00.
Notre magasin sera fermé les mercredis 25 décembre et 1^{er} janvier.

Nous prendrons un peu de repos après les fêtes, notre magasin sera également fermé du 6 au 9 janvier inclus.

Place Albert 1^{er}, 26 B-4960 Malmedy
Tél. **080 33 03 24** info@micha-malmedy.be

 @Michamalmedy

Léonidas - Tél. 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