

Pour les fêtes 2017-2018

Terrine de foie gras de canard	100,00 €/kg
Terrine de foie d'oie.....	105,00 €/kg
Foie cru de canard.....	60,00 €/kg
Foie cru d'oie.....	67,00 €/kg
Cuisse de canard confite (2 pièces)	12,00 €
Terrine de gibier	38,50 €/kg
Terrine de poisson	38,50 €/kg
Magret frais de canard	19,50 €/kg
Magret braisé de canard	41,00 €/kg
Magret fumé de canard	39,00 €/kg
Magret braisé fourré au foie gras	60,00 €/kg
Confiture d'oignons, Chutney de mangue, Rhubarbe	15,00 €/kg
Saumon fumé norvégien prétranché	36,00 €/kg
Brioche..	0,50 €/pièce
Croquette de pomme de terre	0,25 €/pièce
Pomme de terre Macaire	2,50 €/pièce
Purée de céleri (250 gr)	2,50 €/pièce
Gratin dauphinois	2,50 €/pièce
Poire au vin rouge	0,75 €/pièce
Pomme fruit	1,00 €/pièce
Airelles	10,00 €/kg
Chicon	0,75 €/pièce
Botte de haricots	0,75 €/pièce

Panier cadeau "Terroir"prix au choix
Choix de vins

Choix de quiches	7,00 à 7,50 €/pièce
Lasagne	7,00 €/pièce
Fondus au fromage	1,75 €/pièce
Croquettes de crevettes grises	3,75 €/pièce
Feuilleté au jambon	15,00 €/kg
Tarte Al d'jote	7,50 €/pièce
Pizzas diverses	7,00 €/pièce
Choix de tartes	8 à 10 €/pièce

Escargots

6 gros-gris en coquilles	9 €
12 gros-gris en coquilles	18 €
6 petits-gris en choux.....	9 €
12 petits-gris en choux.....	18 €

Plateau raclette

Fromage belge, charcuterie artisanale et salade garnie 13,50 €/pers



Volailles farcies (sur commande)

Dinde farcie - Ris de veau / morilles	21,50 €/kg
- Grand-Mère	
- aux fines herbes	14,85 €/kg
Chapon farci - Grand-Mère	19,50 €/kg
- aux fines herbes	23,50 €/kg
- Ris de veau / morilles	
Poularde farcie - Grand-Mère	17,80 €/kg
- aux fines herbes	17,80 €/kg
Pintadeau farci - aux griottes/ Sherry	
- Grand-Mère	
- aux fines herbes	16,95 €/kg

Volailles fraîches et gibiers (sur commande)

<i>Pour accompagner vos volailles</i>	
saucés diverses	10,00/litre
<i>(sauf morilles: prix du jour)</i>	
Filet de biche	45,00 €/kg
Faisan Coq (2 couverts)	15,00 €/pièce
Poule (2 couverts)	15,00 €/pièce
Râble de lièvre (2 couverts).....	28,00 €/pièce
Canette - Canard	9,00 €/kg
Blanc de dinde	13,50/kg
Cuisse de dinde.....	7,00/kg
Pintadeau	7,50 €/pièce
Filet de marcassin	35,00 €/kg
Dinde	6,00 €/kg
Poulet de ferme	8,50 €/kg
Poularde	4,00 €/kg
Caille	2,50/pièce
Caille désossée	3,50/pièce
Chapon	<i>prix du jour</i>

2017-2018

La Ferme des Nauves



Produits du terroir
Fabrication artisanale à la ferme

Traiteur - Glacier

10, Chemin de Naast 7090 Braine-le-Comte
www.fermedesnauves.be

*Martine et Charlotte vous présentent
leurs meilleurs vœux pour l'An 2018*

Pour vos fêtes: notre service traiteur
Menu de Noël et de Nouvel-An

Pour vos commandes:
Tél/Fax: 067/55.56.06

En période de fêtes, le magasin sera ouvert UNIQUEMENT
Les mercredi 20, jeudi 21, vendredi 22
et le samedi 23 décembre de 9h à 18h
Le dimanche 24 décembre de 9h à 16h

Les mercredi 27, jeudi 28 et vendredi 29
et le samedi 30 décembre de 9h à 18h
Le dimanche 31 décembre de 9h à 16h

!! ATTENTION !!
Le magasin sera fermé
du lundi 1 au lundi 8 janvier 2018 inclus

CAUTIONS

Retour le mardi 26/12/2017 (Noël)
le mardi 9/01/2018 (nouvel An)

Cassolette	5,00 €
Assiette	5,00 €
Bac plastique	5,00 €
Petit verre.....	2,00 €

Suggestions pour vos fêtes de fin d'année:

(Plat traiteur à emporter)

(prix par personne)

ZAKOUSKI

Plateau de zakouski à chauffer (assortiment de 30 pièces)	21,00 €
Mini fondu au fromage (10 pièces)	6,00 €
Mini croquette aux crevettes (10 pièces)	7,00 €
Apéri-chèvre frais divers (10 pièces)	7,50 €
Verrines diverses - par assortiment de 12 pièces	18,00 €

ENTRÉES FROIDES

La terrine de marcassin, son filet fumé, pommes caramélisées	8,50 €
La terrine de lotte aux poireaux	8,50 €
Le foie gras d'oie maison, compotée de mangue et brioche	12,50 €
Le demi-homard en "belle vue", tout simplement cuit au court-bouillon, aux deux sauces	<i>prix du jour</i>
Le classique de saumon rose en "belle vue" aux deux sauces (garni de tomate aux crevettes grises, 1/2 oeuf et scampi)	11,00 €
La salade folle (saumon fumé, foie gras, magret fumé, crevettes grises, roulade de truite fumée)	12,50 €
Roulade de saumon farci à la mousse de truite fumée, crème aigrette	11,00 €
Tartare de caille fumée au foie gras et pistache, pain brioché, coulis de mangue	12,50 €

ENTRÉES CHAUDES

Les filets de sole au fenouil et crevettes grises	13,00 €
Les noix de Saint-Jacques aux petits légumes	13,00 €
La farandole de scampi à la façon des Nauves	10,00 €
Les incontournables ravioli de langoustines à la crème de homard et basilic	13,00 €
Le demi-homard aux aromates	<i>prix du jour</i>

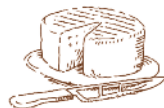
POTAGES

La crème de butternut au chorizo	3,50 €
La classique bisque de homard	4,00 €

PLATS DE RÉSISTANCE

Le filet de dindonneau, Boursin et poivre	13,00 €
Le filet de porc, Parme - pesto	19,00 €
Le magret de canard au miel et thym	15,00 €
Le ris de veau aux champignons des bois	19,00 €
Les noisettes de Biche Grand Veneur	19,00 €
La poitrine de pintadeau à l'estragon	13,00 €

- Tous nos plats sont accompagnés de féculent et légumes -



FROMAGES

Plateau du fromager belge avec pain et fruits (minimum 4 pers.)	6,00 €
Bonbon de Pavé de Saint Pierre	6,00 €

LES DESSERTS EN FÊTE

En crème glacée (au lait de ferme Omni)

Noël:	Traîneau en chocolat (6 pers.)	4,00 €
Nouvel An:	Corbeille de fruits	4,00 €
<u>goûts:</u>	vanille - sorbet fruits rouges	
	Vanille - spéculoos - chocolat	

Bûche de Noël

(4, 6, 8, 10, 12 ou 20 pers.)	3,00 €
Gâteau de l'An neuf	
(6, 8, 10, 12 ou 20 pers.)	3,00 €
<u>goûts:</u>	
	vanille - nougat - framboise
	vanille - chocolat straciatella
	vanille - caramel - beurre salé
	vanille - spéculoos
	vanille - spéculoos - chocolat - noix - marron
	vanille - sorbet fruits rouges (Vacherin)

Retrouvez-nous sur Facebook pour un Spécial fêtes:
"Les délices glacés de Charlotte"

(coulis de framboise: +0,50 €)

Choix de sorbet

Au litre pour vos trous normands	12,00 €/L
Sorbet au champagne	(sur commande)
Verrines de sorbet	2,00 €
Citron - Poire - Pomme verte - Pêche de vigne	
Framboise/Poivron - Romarin /abricot - Fraise /basilic	

En Génoise (gâteau)

Bûche de Noël	
(4, 6, 8, 10, 12 ou 20 pers.)	3,00 €
Gâteau de l'An neuf	
(6, 8, 10, 12 ou 20 pers.)	3,00 €
<u>goûts:</u>	
	Crème au beurre
	Crème fraîche aux fruits
	"Forêt-Noire"
	"Misérable"
	"Javanais"



Soyez prévoyants !

Les commandes sont acceptées:
jusqu'au samedi 16 décembre pour la Noël
jusqu'au samedi 23 décembre pour le Nouvel An
Tous les prix s'entendent T.V.A. comprise.

MENU 1 25,00 € / pers

La terrine de marcassin
son filet fumé et pommes caramélisées
OU

La terrine de lotte aux poireaux

La crème de butternut au chorizo

Le filet de dindonneau au Boursin et poivre

OU

Le filet de porc, Parme et pesto

Bûche de Noël ou Gâteau de Nouvel-An

(En crème glacée - choix: voir "Les desserts en fête")

MENU 2 45,00 € / pers

Le Foie gras maison
compotée de mangue et brioche
OU

Tartare de caille fumée au foie gras et pistache,
pain brioché, coulis de mangue

Les incontournables raviolis de langoustines
à la crème de homard et basilic

OU

Les filets de sole au fenouil et crevettes grises

Les noisettes de biche Grand Veneur

OU

Le Ris de veau aux champignons des bois

Bûche de Noël ou Gâteau de Nouvel-An

(En crème glacée - choix: voir "Les desserts en fête")

Notre grand choix de pains:

campagne blanc, maya, forestier,
craquelin, cramique, cougnon

