



LA MAISON
MOLLE

VOUS PROPOSE POUR LES

FÊTES DE
FIN D'ANNÉE

www.traiteur-molle.be

2023-2024

NOS TERRINES

2564	Foie gras de canard du Périgord	178,00€/kg
2571	Foie gras d'oie cuit au torchon	198,00€/kg
1765	Terrine de chevreuil	30,60€/kg
1767	Terrine de faisan	30,60€/kg
1769	Terrine de marcassin	30,60€/kg
1874	Terrine de foie gras de canard et giroles	42,80€/kg
1745	Pâté en croûte de canard et foie gras	38,60€/kg
1732	Mousse de foie de canard au Cointreau	35,20€/kg
3005	Jambon persillé maison	33,70€/Kg

Pour les accompagner

2533	Confit d'oignon des Cévennes	23,40€/kg
3716	Confit de chicons	23,40€/kg
2532	Confit de figue	35,80€/kg
2827	Confit pomme calvados et caramel beurre salé	29,30€/kg
2624	Betteraves rouges de papy Jules	14,10€/kg



Les petites entrées

3518	Saumon fumé de Norvège	75,00€/kg
2542	Croquette aux crevettes grises	5,30€/pc
2570	Fondu au fromage	1,80€/pc
3618	Vol au vent (en bouchée)	5,10€/pc
3619	Mélange vol au vent	16,80€/kg

NOS VOLAILLES

Les farcis

1111	Dindonneau farci tradition**	18,90€/kg
1008	Caille farcie tradition (1 couvert)**	9,00€/pc
	**(Entièrement désossé, farce « Tradition » à base de porc et veau agrémenté de dés de jambon, champignons et pistaches.)	
1087	Caille farcie Royale (Farce fine au foie gras et pistache) (1 couvert)	12,30€/pc
1074	Roti de dinde au filet au foie gras et morilles Disponible uniquement en ± 600gr, 800gr, 1.2kg et 1.5kg	35,80€/kg
1144	Rôti de dinde au filet aux châtaignes et miel Disponible uniquement en ± 600gr, 800gr, 1.2kg et 1.5kg	22,40€/kg

Les volailles

1021	Dinde fermière (+-3,5kg)	10,90€/kg
1042	Roti de dinde nature au filet	18,90€/kg
1018	Cuisse de dinde (+- 1,5kg)	9,80€/kg
1027	Magret de canard du Périgord	38,80€/kg
1010	Chapon fermier (+- 3kg)	24,70€/kg
1132	Chapon pintade fermier (+- 2,5kg)	32,30€/kg
1134	Suprême de chapon (+- 550gr)	39,80€/kg
1051	Poulet de Bresse (+- 1,9kg)	35,10€/kg
1146	Poulet fermier jaune	12,80€/kg
1135	Pintade fermière Auvergne (+- 2kg)	19,25€/kg
1046	Filet de pintade	57,50€/kg
1014	Coquelet	14,30€/kg

NOTRE GIBIER

Les gibiers frais du pays

1002	Filet de biche	69,80€/kg
1003	Rôti de biche	58,70€/kg
1080	Civet de biche	36,60€/kg
1063	Filet de faisan	47,15€/kg
1028	Filet de marcassin	48,36€/kg
1029	Gigue de marcassin	24,30€/kg

NOS FROMAGES

Nous vous proposons un vaste choix de fromages, de l'apéritif au dessert, ainsi que pour votre fondue ou votre raclette.

4343 Plateau fromage de 3 à 4 pers

28,00€/pc

Composé d'un fromage à pâte dure, d'une croûte fleurie, d'une croûte lavée, d'un bleu, d'un chèvre et garnitures.

Directement de la fromagerie Sainte Godeleine, à la Côte d'Opale : (4287)

Camembert du Boulonnais 230gr, (4074) Petit sablé de Wissant, (4289) Petit pavé de calais 200gr, (4286) Fruité du cap gris-nez 230gr, (4564) Dôme de boulogne ¼, (4291) Jean Fleurette ¼, (4290) Sainte Godeleine ¼, (4561) Ecume de Wimereux 200gr, (4314) Ecume de Wimereux à la truffe 200gr, (4272) Petit sablé de Noël 200gr.

Fromages raclettes : (4042) raclette française, (4041) raclette suisse au lait cru, 4103) raclette suisse Cousin, (4312) raclette moutarde au lait cru, (4334) raclette piment d'Espelette, (4322) raclette aux 3 poivres, (4321) raclette vin blanc , ...



LA CHOUROUTE DU NOUVEL-AN ... LA TRADITION QUI PORTE BONHEUR

« Il suffit de manger une bonne choucroute bien garni le jour du nouvel-an pour s'assurer bonheur, chance, santé et prospérité. À condition, bien sûr, de respecter le rite en glissant une pièce de monnaie sous l'assiette puis en conservant celle-ci dans sa poche tout le long de l'année. »



NOS BOUDINS

Nos boudins sont fabriqués chaque jour.

Nous ne pouvons garantir l'assortiment complet de boudins pour le nouvel-an.

Les boudins blancs

Salés

2202	Tradition nature	16,80€/kg
2243	Fines herbes	17,60€/kg
2205	Champignon des bois et ail des ours**	17,60€/kg
2261	Toscan (Tomate, basilic, parmesan)**	17,60€/kg
2255	Poireaux crème	17,60€/kg
2284	L'Audacieux (Poivre vert, sauge et Gin)	25,90€/kg

Sucrés

2212	Raisin blanc	16,40€/kg
2225	Chèvre et miel**	17,60€/kg
2252	Mandarine	17,60€/kg
2258	Foie gras	34,80€/kg
2272	Gin de binche et orange confite	25,90€/kg

Les boudins noirs

Salés

2201	Tradition nature	14,40€/kg
2241	Piment d'Espelette	17,60€/kg
2240	Paysan, coupé au couteau	18,80€/kg

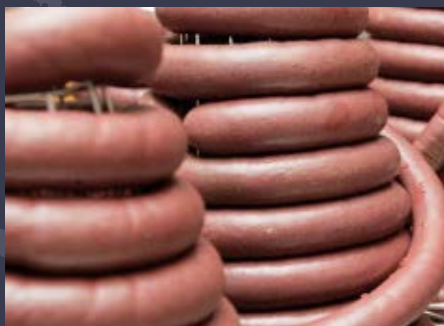
Sucrés

2231	Raisin noir	16,40€/kg
2235	Pain d'épice	17,60€/kg
2237	Pomme flambée au calvados**	17,60€/kg
2245	Marron confit	18,80€/kg
2279	« Mon chéri » (Cerise, chocolat et liqueur)	25,90€/kg

Pour l'apéro :

Enlever la peau, couper en tranches de ± 2 cm, les chauffer quelques minutes dans une poêle antiadhésive et servir aussitôt.

2259 Feuilleté de boudin blanc 6,80€/pc



** Pour une entrée traditionnelle et délicieuse. À servir grillés, accompagnés d'une salade de saison ou de pommes caramélisées.

Tous nos prix peuvent évoluer en fonction du marché.

Nos viandes prêtes à cuire

0265 Carré de porc ibérique désossé	59,40€/kg
0263 Carré de porc sur paille à la parmigiane	23,80€/kg
0296 Filet de porcelet au Boursin	35,60€/kg
0728 Carré d'agneau ail et fines herbes	61,93€/kg
0724 Couronne d'agneau en croûte d'herbes	61,93€/kg
0029 Hamburger « Black Angus »	3,80€/pc
0020 Bœuf pour fondue, affiné par la maison	31,29€/kg
0011 Côte à l'os Ecossoise	43,00€/kg
0090 Entrecôte de Wagyu	298,00€/kg
0050 Entrecôte Charolaise	51,15€/kg
0016 Entrecôte Irlandaise	47,80€/kg
0013 Entrecôte du Pays	24,80€/kg
0065 Entrecôte maturée Black Angus	74,80€/kg



Les accompagnements

2546 Croquette de pomme de terre	0,30€/pc
3002 Gratin dauphinois (ravier pour 2 couverts)	4,20€/pc
3025 Gratin de pommes de terre à la truffe (ravier pour 2 couverts)	5,20€/pc
3044 Purée de pomme de terre	2,10€/pc
3038 Pomme de terre Macaire	2,40€/pc
3707 Petite poire cuite au vin et épices	0,92€/pc
3709 Airelles cuisinées	15,90€/kg
2712 Sauce poivrade (pour le gibier)	19,80€/kg
2713 Sauce au miel, thym et balsamique	16,30€/kg
2714 Sauce crème/champignons	12,90€/kg
2745 Sauce crème/poivre vert	12,90€/kg

Tous nos prix peuvent évoluer en fonction du marché.

Nos plats garnis pour Noël et Nouvel An

- 0049 Pierrade (Plat de 3 ou 4 pers) 12,90€/pers
Composé de fines tranches de viande de bœuf du pays et étrangère, de veau, de filet de porc, de volaille et d'agneau.
- 0048 Fondue (Plat de 2, 4 ou 6 pers) 12,25€/pers
Composé de délicieux cubes de viande de bœuf, veau, filet de porc, dinde et quenelles de veau.
- 0062 Pierrade Royale (Plat de 2 pers) 21,20€/pers
Composé de tranches de viande charolaise, Angus Beef, porc ibérique, médaillon de veau, côtes d'agneau, foie gras, gibier, mini boudins, ...
- 0054 Grill (Plat de 4 ou 6 pers) 15,65€/pers
Composé de côtes d'agneau, mini steaks, petites brochettes, choix de saucisses, filet de volaille, mini boudins, magret de canard...



- 0084 Dégustation de bœuf (Plat de 2 pers) 23,20€/pers
Composé de bavette, onglet, araignée, mini hamburger black Angus, entrecôte étrangère, Wagyu, ...
- 4063 Plateau raclette 14,80€/pers
Composé de différents fromages au lait cru, charcuteries et salaisons « maison »

Tous nos prix peuvent évoluer en fonction du marché.

Chers clients,

Nous vous conseillons de passer vos commandes le plus tôt possible via notre adresse mail commande@traiteur-molle.be.

Au-delà du 17 décembre pour la Noël et du 24 décembre pour le Nouvel-An, nous ne pourrions garantir l'entièreté de la carte.

Pour éviter toutes confusions, veuillez utiliser le code des articles figurant sur la carte en plus du nom de ceux-ci.

Toute commande passée par mail, avant les dates limites, recevra une confirmation avec son numéro afin de pouvoir l'emporter facilement. Les 24 et 31 décembre, de 8h00 à 17h00, pour l'enlèvement de vos colis, il est impératif de vous présenter à l'heure prévue ainsi que de vous munir du numéro et nom attribué à votre commande.

L'équipe prendra son repos début de l'année. Le magasin sera ouvert le mercredi 10 janvier 2024 dès 8h30.

L'équipe de la Maison Molle vous souhaite de joyeuses fêtes

A stylized, handwritten signature of the word 'Molle' in white ink, with a long, sweeping underline that extends to the right.

Boucherie – Charcuterie – Traiteur

Rue Salvador Allende, 2
7134 Leval-Trahegnies
Tél. : 064/33.15.69

commande@traiteur-molle.be

www.traiteur-molle.be

Tous nos prix peuvent évoluer en fonction du marché.