



LA MAISON
MOLLE

VOUS PROPOSE POUR LES

FÊTES DE
FIN D'ANNÉE

www.traiteur-molle.be

2020-2021

LA CARTE POUR LES FÊTES 2020

Les mises en bouche

2597	Sablé aux fromages Suisses des Alpes	4.80€/6p
2270	Feuilleté au chorizo	4.80€/6p
2259	Feuilleté de boudin blanc au sirop d'érable et balsamique (± 20 cm)	6.80€/p
2242	Les trois petits ...boudins	2.40€/p
2246	Mini boudin à la truffes	2.40€/p

Afin de respecter la tradition de Noël, voyez notre assortiment de boudins pour votre apéro.
Pour vos mises en bouche, nous proposons aussi des potages à servir en verrines.

Les entrées froides

Sur assiette: * caution 5€

3516	Saumon d'Ecosse en « belle vue »*	10€/p
2809	Tartare de bœuf, coupé au couteau, copeaux de foie gras, saveur truffe*	12€/p
3583	Chair de crabe, quinoa, avocat, coriandre, perles de citron*	14€/p
3584	Bar, émincé cru, chou-fleur, œuf de poisson, concombre*	15€/p
2572	Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan*	8€/p

Pour composer votre entrée vous-même comme un chef !

3518	Saumon fumé	56.80€/kg
2547	Dos de saumon fumé	66.40€/kg

Nous travaillons des saumons de toute première qualité, frottés à sec au sel marin, délicatement fumés au bois de hêtre et tranchés à la main.

2564	Foie gras de canard du Périgord au naturel	114.89€/kg
2571	Foie gras d'oie cuit au torchon	124.74€/kg
2576	Escalope de foie gras d'oie du Sud-ouest à poêler (60 à 80 gr)	106.20€/kg
1765	Terrine de chevreuil	28.20€/kg
1767	Terrine de faisán	28.20€/kg
1874	Terrine de foie de canard et girolles	41.79€/kg
1745	Pâté de canard et foie gras en croûte	32.60€/kg
1732	Mousse de foie de canard au Cointreau	32.42€/kg
3005	Jambon persillé maison	30.90€/kg

Pour les accompagner :

Confits : oignons doux des Cévennes (2533), figues (2532), chicons (3716), Betteraves rouges de papay Jules (2624)

Les potages *(1 L de potage vous permet de servir 3 à 4 couverts ou ± 12 verrines)*

3188	Velouté de potiron, patate douce et lait de coco	8€ le litre
2808	Crémeux de céleri rave et panais, foie gras	11€ le litre
2807	Bisque de homard, écume de rouille	15€ le litre

Les entrées chaudes

Sur assiette: * *caution 5€*

3522	Scampis à l'ail	8.20€/p
3585	Petit gris de Namur en croûte de pâte feuilletée champignons des bois, lard confit*	14€/p
3586	Noix de Saint-Jacques, châtaignes, chanterelles, crème de potimarron*	17€/p
3589	Raviole de homard, céleri rave en textures, jus de carapaces*	20€/p
2772	Croquette aux crustacés	4.80€/p
2542	Croquette aux crevettes grises	4.80€/p
2558	Feuilleté de ris de veau et champignons de Paris	7.80€/p
3618	Vol au vent	3.60€/p
3619	Mélange vol au vent	13.90€/kg
2570	Fondu au fromage	1.60€/p
2540	Crêpe forestière (jambon et champignons)	3.60€/p



POUR RÉALISER VOS PLATS VOUS-MÊME COMME UN CHEF...

Les créations

1110	Ballotine de pintade aux pistaches et giroles	NOUVEAU	9.60€/p
1118	Ballotine de chapon au foie gras et saveurs forestières	NOUVEAU	19.80€/pour deux couverts

Les farcis

(Entièrement désossé, farce à base de porc et veau agrémenté de dés de jambon, champignons et pistaches.)

1111	Dindonneau farci tradition		17.20€/kg
1008	Caille farcie tradition (1 couvert)		7.50€/p
1087	Caille farcie Royale (médaillon de foie gras) (1 couvert)		9.90€/p
1074	Rôti de dinde au filet farci de foie gras et pistaches	NOUVEAU	28.60€/kg
1043	Rôti de dinde au filet farci d'airelles	NOUVEAU	22.20€/kg
1072	Rôti de dinde au filet à la tartufatta		22.20€/kg

Les volailles fermières

1021	Dinde fermière		8.90€/kg
1018	Cuisse de dinde		9.20€/kg
1027	Magret de canard du Périgord		27.20€/kg
1010	Chapon		prix du jour
1004	Escalope de dinde		15.70€/kg
1042	Rôti de dinde nature au filet		17.50€/kg
1039	Poulet des Landes		12.10€/kg
1086	Poulet Bio « Coq des prés »		16.70€/kg
1082	Pintadeau des Landes		13.60€/kg
1046	Filet de pintade		37.29€/kg
1007	Caille des Vosges		3.27€/p
1068	Suprême de poulet des Landes		29.00€/kg
1014	Coquelet		11.10€/kg
1052	Cuisse de canard confite		24.80€/kg
1117	Magret de canard cuit à basse de température		34.60€/kg

Les gibiers frais du pays

1002	Filet de biche		59.80€/kg
1003	Rôti de biche		49.72€/kg
1080	Civet de biche		22.80€/kg
1063	Filet de faisán		37.20€/kg

Les viandes prêtes à cuire

0265 Carré de porc IBERIQUE (désossé)	46.60€/kg
0263 Carré de porc à la parmigiane	16.80€/kg
0207 Carré de porc à la sauge	16.60€/kg
0208 Carré de porc fumé	16.80€/kg
0296 Filet de porcelet au Boursin	26.60€/kg
0318 Filet de porcelet crémeux de truffe	31.30€/kg
0728 Carré d'agneau ail et fines herbes	51.20€/kg
0724 Couronne d'agneau en croûte d'herbes	51.20€/kg
0029 Hamburger « Black Angus »	19.80€/kg

Ainsi que : Entrecôte charolaise (0050), Holstein (0055), irlandaise (0016), écossaise (0014), Black Angus (0065), véritable Wagyu japonais (0073)... ainsi que notre gamme de viandes maturées...

Pour la fondue : bœuf affiné par la maison (20).



Les accompagnements

2546 Croquette de pomme de terre	0.25€/p
3002 Gratin dauphinois	3.80€/p
3044 Purée de pomme de terre (± 250gr)	1.90€/p
3038 Pomme de terre Macaire	2.10€/p
3707 Poire cuite au vin	1.50€/p
3709 Airelles cuisinées	12.80€/kg
2712 Sauce poivrade (pour le gibier)	15.80€/kg
2713 Sauce au miel, thym et balsamique	12.80€/kg
2714 Sauce crème/champignons	8.90€/kg
2745 Sauce crème/poivre vert	8,90 €/kg
2810 Sauce au vin jaune et morilles	19.80 €/kg

Les plats garnis pour Noël et Nouvel An

- 0049 PIERRADE (Plat de 3 ou 4 pers.)
Composé de fines tranches de viande de bœuf du pays et étrangère, de veau, de filet de porc, de volaille, d'agneau... 11.20€/pers
- 0048 FONDUE (Plat de 2. 4 ou 6 pers.)
Composé de délicieux cubes de viande de bœuf, veau, filet de porc, dinde et quenelles de veau... 11.20€/pers
- 0062 PIERRADE ROYALE (Plat de 2 pers.)
Composé de tranches de viande charolaise, d'Angus beef, porc ibérique, médaillon de veau, côtes d'agneau, foie gras, gibier, mini boudins... 38.80€/ 2 pers
- 0054 GRILL (Plat de 4 ou 6 pers.)
Composé de côtes d'agneau, mini steaks, petites brochettes, choix de saucisses, filet de volaille, mini boudins, magret de canard... 14.40€/pers



Les plats garnis uniquement pour le Nouvel An

- 0084 DEGUSTATION DE BOEUF (Plat de 2 pers.)
Composé de bavette, onglet, araignée, mini hamburger Black angus, entrecôte étrangère... 35.80€/2 pers
- 0085 PIERRADE DU SUD (Plat de 2 pers.)
Composé de porc ibérique, magret de canard, saucisses, entrecôte, escalope de veau... 35.80€/2 pers
- 4063 PLATEAU RACLETTE
Composé de différents fromages au lait cru, charcuteries et salaisons « maison » 12.80€/ PERS

Pour vos cadeaux de fin d'année

Afin de combiner le plaisir d'offrir et le soutien aux producteurs locaux nous vous proposons des chèques cadeaux laissant libre choix des produits à vos proches. N'hésitez pas à prendre contact avec nous pour plus de renseignement.

SUGGESTIONS 2020-2021

En cette période compliquée nous vous invitons à rêver.

Les boudins blancs

Salés

2202	Tradition	12.80€/kg
2243	Jardins extraordinaires (fines herbes)	17.60€/kg
2250	Madagascar (baies gorgées de soleil)	17.60€/kg
2205	Vosges (champignons des bois et ail des ours)**	17.60€/kg
2261	Toscane (tomate, basilic, parmesan...)**	17.60€/kg
2267	Marrakech (épices voluptueuses)**	17.60€/kg
2234	Crête (fêta, tomate, olive, origan...)**	17.60 €/kg
2258	Périgord (foie gras)**	29.80€/kg

Sucrés

2212	Californie (raisins blancs)	15.60€/kg
2272	Petit bonhomme de Binche (orange et gin)	25.90€/kg
2225	Chavignol (chèvre frais «bio» et miel)**	17.60€/kg
2268	Vaucluse (cerise confite et kirsch)	17.60€/kg



Les boudins noirs

Salés

2201	Tradition	12.20€/kg
2240	Hautes Fagnes ** (fondant de cochon et oignons rissolés)	17.60€/kg
2251	Cambodge (délicat poivre rouge de Campot)	17.60€/kg

Sucrés

2231	Corinthe (raisins noirs)	15.60€/kg
2241	Marché de Noël à COLMAR (spéculoos)	17.60€/kg
2237	Normandie (pomme et calvados)**	17.60€/kg
2233	Ethiopie (chocolat café)	17.60€/kg
2239	Quebec (sirop d'érable et mangue)	17.60€/kg

Un conseil pour l'apéro :

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

Un délice !

Nos boudins sont fabriqués, chaque jour. Nous ne pouvons garantir l'assortiment complet de boudins pour le nouvel-an.



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

Chers clients,

Etant donné le contexte actuel, nous vous conseillons vivement de passer votre commande au plus tard le samedi 19 décembre pour la Noël et le samedi 26 décembre pour le nouvel an. Passé ces délais, nous ne pourrions garantir le choix complet de la carte.

Pour éviter toutes confusions, veuillez utiliser le code des articles figurant sur la carte.

Toute commande passée par mail, avant les dates limites, recevra une confirmation et son numéro afin de l'emporter facilement. Les **24 et 31 décembre**, de **8h30 à 17h**, pour l'enlèvement de vos colis, il est **impératif** de vous munir des **numéros** et **nom** attribués à votre commande (gain de temps). Afin de respecter les conditions sanitaires, nous mettons au point un circuit de distribution.

Boucherie – Charcuterie – Traiteur

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

commande@traiteur-molle.be

www.traiteur-molle.be



MENU DES FÊTES



✧ MENU « CUL DE POULE » ✧

Raviole de saumon et crustacés,
écrevisses, velouté de céleri rave et
huile fumée



Volaille farcie en cuisson lente,
jus de romarin, gâteau de
pomme de terre, mousse de carotte
et légumes d'antan



Barre chocolatée de notre enfance

Ce menu non modifiable vous est
proposé au prix de 37€ la personne
(+ 5€ de caution)

Les plats de la carte du
« Cul de poule » sont à
commander et enlever chez :



Arnaud Molle
Restaurant-Traiteur Cul de Poule
Avenue Wanderpepen. 44
7130 Binche
064/65.09.73
www.culdepoule.be

