

CARTE DES FÊTES

DÉCEMBRE 2019

Pour les fêtes de fin d'année, nous vous offrons tout ce qu'il y a de meilleur pour une soirée réussie : Fromages, charcuteries & pains ... Mais aussi vins, champagnes et autres délices pour votre apéritif.



OUVERTURES EXCEPTIONNELLES :
Lundi 23 & 30 décembre de 10h à 18h30
Mardi 24 & 31 décembre de 9h à 17h

PLATEAU FROMAGE DE NOËL & DU NOUVEL AN

Comme nous traitons nos fromages avec le plus grand soin et qu'ils ont besoin de temps pour s'affiner dans nos caves, nous vous composons, pour chaque fête, Noël et Nouvel An, des plateaux spécifiques avec notre meilleure sélection.

Repas..... € 12,5 p.p. (portion 250 gr)
Dessert..... € 7,50 p.p. (portion 150 gr)
Pré-Dessert..... € 5,00 p.p. (portion 100 gr)

Vous pouvez combiner fromages & charcuteries fines

Une présentation originale ? Sur une belle planche en bois avec mendiants, fruits secs, gelée & confits.

* En repas, jusqu' à 10 personnes par planche.

* Supplément de € 12 par planche.

* Caution de € 50,00 par planche.

* Nous ne présentons pas les charcuteries sur planche afin de garantir la qualité

Vous pouvez compléter avec du beurre au lait cru, des baguettes rustiques, des petits pains aux noix ou aux olives, des flûtes noisettes-raïsans, du pain et des baguettes bio au levain.

Et encore : la brioche et le rugbröd.

Nos vins et champagnes naturels sont sélectionnés pour accompagner vos fromages

POUR COMMENCER ...

Zakouskis assortis
Mini-flans
Gougères au fromage
Mini-croquettes parmesan & truffe
Fleurs de Tête de Moine
Rillettes de canard, porc, maquereau, tourteau
Boudin blanc ris de veau & morilles
Jambon Bellota et autres charcuteries fines
Grand choix de saucissons

SANS OUBLIER...

Le foie gras de canard fermier & les terrines de gibiers et de volailles (foie cru de canard uniquement sur commande).

ASSIETTES APÉRITIVES À PARTIR DE 2 PERS.

Assiette Suisse 8,50€ p.p.
(Tête de Moine, Grison, Emmentaler & Noix, Appenzeller)
Assiette Belge.....8,00€ p.p.
(Aspic de joue de porc, Salami ardennais, Aurélie, Sarté)
Assiette Italienne7,50€ p.p.
(Jambon de Parme, Felino, Tomate-mozzarella, Parmesan)
Assiette Espagnole7,00€ p.p.
(Jambon Serrano, Manchego, Chorizo, Olives mixtes)

LES DÉLICES À LA TRUFFE...

Notre Brillat-Savarin maison
Brie de Meaux
Tommette Vaudoise
Pecorino
Beurre au lait cru
Jambon farci

LES SPÉCIALITÉS FROMAGÈRES

* La fondue au fromage maison (Gruyère, Emmentaler, Sbrinz) 250g p.p. / € 10,00 p.p.
* La fondue au fromage moitié-moitié (Gruyère, Vacherin Fribourgeois)..... 250g p.p. / € 11,00 p.p.
* La fondue belge (Sarté, Valèt)... 250g p.p. / € 11,00 p.p.

Les fromages pour raclette (Suisse, Savoie, Chèvre, Brebis, Epices, Fumée, Ail des ours)
Assortiment maison€ 8,00 p.p.
Présentation sur planche 8€ par planche

Un grand choix de charcuteries et de garnitures (oignons balsamiques, câpres marinées, salade forestière) pour accompagner votre raclette ou fondue.

IDÉES CADEAUX

* Notre bon cadeau "Ceci n'est pas un camembert" disponible en magasin.

* Le livre de Julien Hazard paru aux Editions Racine : *Fromages d'artisans, 20 artisans fromagers passionnés, 20 fromages extraordinaires, 20 recettes inédites* par M. Verlinden, J. Hazard et A. Bibaut. En vente en magasin, en librairie et sur le site des Ed. Racine (29,95 euros)

* Nos paniers-cadeau sur commande



Pour votre confort et le nôtre, merci de passer commande. Les commandes sont prises uniquement en magasin ou par téléphone.

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES :
Lundi 23 & 30 décembre **de 10h à 18h30**
Mardi 24 & 31 décembre **de 9h à 17h**

FERMETURE :
Mardi 25 et mercredi 26 décembre
Du 1er au 3 janvier. Réouverture le 4 janvier à 12h.

CLÔTURE DES COMMANDES :
Jeudi 19 décembre pour Noël
Vendredi 27 décembre pour le Nouvel-An

**TOUTE L'ÉQUIPE VOUS SOUHAITE
DE TRÈS BONNES FÊTES
& UNE EXCELLENTE DÉGUSTATION**

Julien Hazard Affineur, Rue Vanderkindere, 137
1180 Uccle - www.julienhazard.be - 02/851 89 60