



Notre assortiment – Automne 2022

En volailles à cuire :

- poulets de grain ou poulets Bio *Coq des prés*,
- poules à bouillir,
- pigeons,
- poussins et poussins à l'estragon,
- coquelets,
- cailles,
- pintadeaux
- haché et pains de volaille,
- blancs et cuisses de poulets,
- escalopes de dinde,
- rôtis de dinde nature ou à l'estragon, tournedos de dinde,
- roulades de lapin,
- cordons bleus de volaille,
- chipolatas merguez et boudins blancs de volaille,
- foies de volaille,
- magrets et aiguillettes de canard,
- lapin,
- cuisses de canard confites,
- tomates et poivrons farcis de volaille.
- Brochettes de volaille et cuisses de poulet marinées

En gibiers à cuire :

- faisans (coqs ou poules)
- perdreaux
- lièvres (rables, cuisses, civet)
- chevreuil (filet, civet)
- biche (filet, civet)

Calendrier du gibier 2022-23 :

Perdreau : du 1er septembre au 30 novembre
Chevreuil : du 1er octobre au 30 novembre
Coq faisane : du 15 octobre au 31 janvier
Poule faisane : du 15 octobre au 31 décembre
Lièvre : du 15 octobre au 31 décembre
Canard sauvage : du 15 août au 31 janvier
Faon : du 1er octobre au 31 janvier
Biche : du 1er octobre au 31 janvier
La vente est autorisée 10 jours après la fermeture.

En charcuterie:

- des pâtés de volaille (canard, lapin, dinde, volaille à l'estragon),
- du jambon persillé,
- de la dinde fumée,
- notre sélection de charcuterie espagnole : jambon *pata negra*, chorizo, sobrasada, lomo,
- de la mousse de canard au porto ou de la mousse de cailles.

En plats et accompagnements faits maison, à réchauffer ou non:

Assortiment variable tous les jours dans notre magasin ou sur commande :

- Pain de veau aux légumes, boulettes de volaille cuites, boulette de volaille aux oignons, boulettes de volaille sauce tomates
 - Le hachis Parmentier, le waterzooi de volaille, le risotto aux morilles, le suprême de volaille aux champignons, le poulet au porto, cannelloni au chèvre, chicons au gratin, lasagne aux champignons des bois
 - Suprêmes de faisan, de pintadeau
 - Gibier préparé : râble de lièvre, filet de faisan, noisettes de biche
 - Sauces au curry, aux morilles, truffes, cèpes, à l'estragon
 - Gratin dauphinois, purée de pomme de terre, purée de carottes, d'épinards, de céleri rave, purée de marrons
 - Compote maison
 - Pommes aux airelles, poires au vin
 - Cœurs d'artichauts farcis
 - Riz aux légumes, ratatouille, tian de légumes
 - Taboulé, salade de concombres, riz à l'indienne
 - Lentilles préparées, pâtes bolognaise
 - Quiche lorraine et quiche chèvre-épinards-tomates séchées
 - Tartes aux oignons ou aux tomates
 - Chicons braisés, gâteaux aux choux et pommes de terre
-
- Nos croquettes aux crevettes, à la volaille ou au parmesan, nems de volaille
 - Nos salades de volaille aux échalotes, poulet au curry, tarama, guacamole, tartinade de tomates
 - Potage maison (2 variétés par semaine)
 - Vinaigrette et mayonnaise maison,
 - Œufs, crème, beurre doux ou salé, beurre d'Isigny
 - Notre foie gras maison

En fruits et légumes (produits de saison en gras),

- pommes de terre : Bintjes, Belles de Fontenay, grenailles, pommes de terre nouvelles de Chypre
- oignons blancs, rouges ou doux, échalotes, ail
- gingembre, patates douces, radis, navets, **topinambours, panais**
- carottes, céleris verts ou blanc, poireaux, céleris raves
- choux fleur, brocolis, fenouil,
- aubergines, courgettes, poivrons (verts, jaunes ou rouges),
- haricots extra-fins, concombres, courgettes
- **chicons**

- champignons : de paris, **cèpes, chanterelles, girolles**
- salades : laitues frisées, iceberg, feuille de chêne, cressonnette,
- légumes nettoyés par nos soins : bouillon, julienne de légumes, carottes, poireaux
- petit pois écosés
- épinards
- herbes: persil plat , persil frisé, thym, menthe, basilic, sauge, ciboulette, estragon, romarin, coriandre, aneth/dill, bouquet garni, cerfeuil
- Artichauts (crus ou cuits par nos soins)

- avocats
- tomates en grappe, tomates cerises, cœur de bœuf, tomates anciennes « saveur d’antan »
- pommes: Jonagold, Granny Smith, Jazz, Pink Lady, Boscoop, Pink Kiss, Golden
- poires Doyennés
- oranges de table, oranges à jus, pamplemousses roses, citrons, citrons verts, kumquats,
- Fraises du pays, framboises, myrtilles, mûres
- ananas, bananes et mini-bananes, mangues, kiwis jaunes, kiwis verts, grenades, papayes, dattes medjoul
- Rhubarbe
- raisins : Italia, Seedless, Léopold III
- melons, pastèques
- figues

En épicerie :

les produits secs en vrac : cèpes ou morilles séchés, lentilles vertes du Puy, pignons, abricots secs, mendiants, raisins secs, cerneaux de noix, amandes, noix de cajou, mangues séchées, noix du Brésil, figues séchées, pistaches

notre choix de conserves / bocaux :

- Les confitures Pipaillon (plusieurs goûts disponibles)
- Les chocolats à tartiner Eugène (plusieurs goûts disponibles)
- artichauts à l’huile, tomates séchées à l’huile, olives vertes ou noires, la tapenade d’olives vertes ou d’olives noires Pipaillon
- petits pois, macédoine de légumes
- Conserves de tomates : sauce tomates-basilic, passatta, concassé de tomates, pezzettoni de tomates, jus de tomates.
- conserves de poisson : anchois, sardines et thon blanc
- miels : d’acacia, de tournesol, miel aux fruits ou aux noix et miel toutes fleurs d’Uccle
- compote ou mousseline de pommes, mirabelles au sirop, cerises, poires, oreillons de pêches
- Citron confit, purée de marrons, crème de marrons vanillée
- Confit d’oignons, confiture d’airelles
- Sauce aux truffes, sauce pesto aux truffes, tomates basilic aux truffes, sauce à la truffe blanche, miel aux truffes, huile à la truffe noire ou blanche
- sauce hollandaise, pesto, fonds de veau, fond de volaille
- petits oignons, cornichons, poivre vert au vinaigre
- moutarde à l’ancienne, moutarde Tierentijn
- Cassoulet, confit de canard, terrine de chevreuil, terrine de lapin
- huile d’olive,
- vinaigre de cidre, de xérès, vinaigrette à l’ancienne, vinaigrette de Bruxelles et au miel

- sel de Guérande, fleur de sel, piment d'Espelette
- pâtes Filotea : Tagliatelle, Spaghetti alla chittara, Linguine
- pruneaux d'Agen
- pain d'épice à l'ancienne
- Jus de fruits Opaline : Pomme, pomme et poire, pomme et sureau, pomme et coings, pomme Bio, pommes et carottes, abricots, poires et coings, pommes sureau, pommes et plantes des Alpes, poires et verveine
- Cidres de la cidrerie du Vulcain

commandes@maisonpetre.be

02/343.11.42