

G&A

Et pour toute commande,
un cadeau de fin d'année
offert!



RÉSERVATIONS:



Afin de garantir la qualité et la fraîcheur de nos produits, nous vous recommandons d'effectuer vos commandes :

**Noël pour le 17 décembre 2016 au plus tard.
Nouvelle Année pour le 23 décembre 2016 au plus tard.**

Les commandes enregistrées par la suite ne seront honorées qu'en fonction de nos disponibilités.

**Les commandes seront effectuées
par téléphone au 0479/87.94.15
ou par email : reservations@pistral.be**

Enlèvement les 24 et 31 décembre 2016

- Auprès de la Ferme de la Princesse
Rue de la princesse 102, à 7131 Waudrez
Entre 10h00 et 18h30
- Auprès de notre siège administratif
Rue des cuirs, 24 à 7950 Ladeuze
Entre 15h00 et 18h00



**Nos prix s'entendent à la personne et
TVA (6%) comprise.**

La livraison n'est pas comprise

**Télécharger notre application
gratuitement**



LODMEDIA
agence de publicité

EN PARTENARIAT AVEC

Ferme de la Princesse



Foie gras et autres spécialités de canard,
pommes de terre,
produits de terroirs,...

**Visites guidées (sur réservation),
salle de réception
(maximum 40 personnes).**

Rue de la Princesse, 102 • 7131 Waudrez
www.fermedelaprincesse.be
064/33.18.63



Mélanie Pistral

Maquillage, soin visage, vernis semi-permanent, ...
Avenue Gabrielle Petit, 2 • 7940 Brugelette

0472/56.63.44

Ouvert du lundi au samedi • Uniquement sur rendez-vous

*Aline, Mattéo, Grégory et toute l'équipe
du Traiteur Pistral vous souhaitent
d'excellentes fêtes de fin d'année.*



Organisation de vos banquets
privés ou professionnels,
cocktails, mariages, communions,
barbecues, séminaires, ...

Menu des Fêtes

GRÉGORY & ALINE PISTRAL

Rue des cuirs, 24
B-7950 Ladeuze

+32(0)479/87.94.15

info@pistral.be

www.pistral.be



Rejoignez-nous sur Facebook • Twitter • Instagram

traiteurpistral



Nos zakouskis « festifs »

9,50€

Assortiment de trois préparations froides et trois préparations chaudes

Le macaron au foie gras

Le blinis de saumon fumé

Le brie fermier, pain d'épices, pomme caramélisée et sirop de liège

Le samossa de rillettes de canard au foie gras

Le croustillant de petits gris de S'Lognes

Le moelleux à la tomate et magret de canard fumé

Nos foies gras

Le bloc de foie gras de canard avec morceaux 9,50€
(les 100gr.)

Le foie gras de canard mi-cuit (les 100 gr) 12,00€

Nos entrées froides

Le saumon

Le carpaccio de saumon mariné, figues et radis 13,00€

Le foie gras

La crème brûlée au foie gras 13,00€

Le foie gras de canard, assortiment de confits « maison » et brioche 15,00€

Nos potages

La crème de pois cassés et magret de canard fumé 10,50€ / litre

La bisque de homard..... 12,50€ / litre



Nos entrées chaudes

La caille

La caille « désossée » farcie aux girolles et foie gras, jus réduit au porto 15,00€

Les gambas

Les queues de gambas rôties, purée de pois chiches et bisque à l'amaretto 15,00€

Le homard

Le demi-homard aux petits légumes 21,50€

Nos plats de résistance

Le canard

Le parmentier de confit de canard champignons des bois 16,00€

Le magret de canard aux pignons de pin, sauce à la poiré-cognac de Gervin 16,00€

La dinde

Le suprême de dinde farci aux pistaches et sauce au vin jaune 16,00€

Le poisson

La papillote de saint-jacques, saumon, crevettes grises, lotte et son jus de homard corsé 18,00€

..... 18,00€

La biche

Les noisettes de biche poêlées, jus au poivre 21,00€

Tous nos plats de résistance sont accompagnés de pommes de terre et de légumes de saison.

Toutes nos préparations peuvent contenir des traces d'allergènes. En cas d'allergie de l'un ou l'autre de vos convives, n'hésitez pas à nous en faire part.

Nos desserts

Le chocolat

La mousse au chocolat et Baileys, croustillant de meringue et spéculoos 6,50€

La pomme

Le sablé aux pommes, raisins de Corinthe et noisettes grillées 6,50€

Le fromage

Le plateau de fromages artisanaux, raisins, fruits secs et petits pains (la personne) 10,50€

Une fiche technique détaillée accompagnera votre commande afin de vous aider au réchauffage et au dressage de votre plat.



*Nous n'oublions pas vos enfants !
Menus sur demande.*

