



LA FERME DE LA
PRINCESSE



TRAITEUR
PISTRAL

TARIF | MENU DE FÊTES

Rue de la Princesse, 102
7131 Waudrez

064/33 18 63

info@lafermedelaprincesse.be
www.lafermedelaprincesse.be



Une maison familiale depuis plus de 28 ans

—— La Ferme de la Princesse



Nos foies gras de canard

Le foie gras cru* 69,00€/kg

Les foies gras préparés

Bloc de foie gras sans morceaux 9,50€ /100 gr
Bloc de foie gras avec morceaux 10,50€ /100 gr
Foie gras entier mi-cuit* 12,00€ /100 gr

Nos préparations & confits "maison"

Cuisse de canard confite 4,50€ /pièce
Gésiers de canard confits 7,50€ /350 gr
Pâté de canard au foie gras 7,50€ /300 gr
Délice de canard aux figues 7,50€ /250 gr
Rillettes de canard au foie gras 7,50€ /250 gr
Graisse filtrée 8,50€ /kg
Cassoulet au confit de canard 9,50€ /pièce
Saucisse de canard confite 16,50€ /kg
Canette farcie au foie gras* 20,00€ /kg
Cous farcis au foie gras* 28,50€ /kg
Jambonneau de canard farci au foie gras* 28,50€ /kg



Nos magrets de canard

Magret de canard (env. 350 gr)	20,00€ /kg
Aiguillettes de canard	20,50€ /kg
Magret fumé tranché (100gr)	4,50€ /pièce
Magret fumé entier	30,00€ /kg

Nos volailles et autres produits du canard

Poulet fermier	9,00€ /kg
Cuisse de canard	9,50€ /kg
Pintade fermière	10,00€ /kg

Nos confitures

Confit d'oignons sucré	4,00€ petit pot 6,00€ grand pot
Confit au vin liquoreux	4,00€ petit pot 6,00€ grand pot
Gelée à l'hibiscus	4,50€ petit pot 6,50€ grand pot
Compote de figes	6,00€ grand pot

Découvrez en magasin notre sélection de produits artisanaux

Fromages
Escargots
Apéritifs, vins et liqueurs
Epices, Huiles et vinaigres
Bières
Miels et confitures
Confiseries





Pour vos Fêtes de fin d'année

Disponibles
les 23, 24 et 30, 31
décembre 2019

Sur commande

Avant le 18 décembre 2019
pour la Noël

Avant 26 décembre 2019
pour le Nouvel-An

Nos volailles

Caille	3,00€ /pièce
Canard	8,50€ /kg
Poulet fermier	9,00€ /kg
Dinde	9,50€ /kg
Pintade fermière	10,00€ /kg
Poularde	15,50€ /kg
Chapon	16,50€ /kg
Canette farcie	20,00€ /kg

Nos gibiers

Poule faisane	13,00€ /pièce
Filet de biche	39,50€ /kg
Filet de chevreuil	49,50€ /kg



Service traiteur

Nos zakouskis « festifs »

10,00€

Assortiment de trois préparations froides et trois préparations chaudes

Le macaron au foie gras

Le wrap au magret de canard fumé, tomates et aubergines

Le cocktail de gambas, pommes granny et perles de citron-poivre

La véritable croquette de crevettes grises « maison »

Le feuilleté de chèvre au miel de lavande

Le cannelé au jambon sec

Nos entrées froides

Le duo de terrines de canard et marcassin, assortiments de confits

15,00€

Le Homard canadien en belle vue, duo de sauces et

20,00€

salade gourmande (650 grs.)

Nos entrées chaudes

■ Les noix de Saint-Jacques justes snackées, petits légumes, cumin et

15,00€

■ baies roses, jus réduit au riesling

■ Le velouté de topinambours à l'effiloché de confit de canard

15,00€



Nos plats de résistance

Le parmentier de confit de canard au foie gras, champignons et truffe

16,50€

Le magret de canard au miel et épices, figues rôties, courgettes et chiconnette

16,50€

Le filet de dinde farci aux pistaches, carottes fanes et fèves, jus réduit au jurançon

16,50€

Les médaillons de lotte, blancs de poireaux et crevettes grises, en papillote, jus safrané

18,50€



Nos desserts

Le tiramisu de pamplemousse, citron et wasabi

6,50€

L'entremet de fêtes chocolat-framboises

6,50€

Le crumble à la pomme, spéculoos et caramel

6,50€

Tous nos prix s'entendent à la personne

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.



Notre buffet froid

A partir de 10 couverts (la personne)..... 25,00€

POISSONS : Les fines tranches de saumon fumé au bois de hêtre, le saumon en belle-vue, le cocktail de crevettes grises et avocat, la salade de gambas aux épices du sud, la terrine de poissons aux écrevisses

VIANDES : L'effeuillé de jambon sec du terroir, la terrine de canard au foie gras, le boudin noir de Noël, le carpaccio de bœuf à l'huile de truffe blanche

SALAD'BAR : La déclinaison de salades gourmandes (carottes râpées à l'orange, tomates au basilic, chou rouge aux pommes granny Smith, chou chinois à l'orientale, pommes-raisin, salades mixtes), la salade de pommes de terre aux épices, le taboulé à l'oriental et sauces émulsionnées froides

Entièrement dressés sur plats jetables



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

Salle de réceptions



Découvrez notre grange superbement aménagée pour vos événements, mariages, communions, séminaires, ...

Capacité: de 20 à 100 personnes selon le type de réception.

Avec ou sans service traiteur

N'hésitez pas à nous contacter pour toute question ou devis

*Nous sommes soucieux
de l'environnement*

Vous aussi?

Vous souhaitez passer à la version électronique de notre tarif ?

Vous préférez plutôt continuer à recevoir votre tarif par courrier ?

Faites-le nous savoir par email à
info@lafermedelaprincesse.be
ou par téléphone



Vous aimez faire plaisir et offrir des cadeaux
à vos amis et connaissances.
La Ferme de la Princesse vous propose ses formules
“Paniers gourmands & chèques-cadeaux”



Réservations

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

Noël pour le 18/12/19 au plus tard | Nouvelle Année pour le 26 /12/2019

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

Nos plats traiteur seront disponibles pour enlèvement le 24 et 31/12/2019

Nos prix s'entendent TVA (6%) comprise. La livraison n'est pas comprise

HORAIRE D'OUVERTURE (toute l'année)

Du mardi au samedi: de 10h à 18h

Le dimanche: de 10h à 12h

Fermé le lundi

POUR LES FÊTES NOUS SOMMES OUVERTS:

Le samedi 21/12/19 de 9h à 19h.

Le dimanche 22/12/19 de 10h à 16h30.

Le lundi 23/12/19 de 9h à 19h.

Le mardi 24/12/19 de 10h à 16h30.

Nous sommes fermés le 25/12/19 et le 01/01/20.

*Pour être servis au
mieux nous vous
recommandons de
réserver vos produits
par téléphone au
064 33 18 63*