

# Noël 2021 Nouvel An 2022

Le goût du terroir  
**Au Bi Village**

## Menu de Noël

Traiteur Olivier Claix - Pipaix  
Xavier Lecolier - Laplaigne

**Filets de sole limande - carotte céleri - crème de potiron**

**Suprême de poulet basse température - champignons sauvages - garnitures de saison**

**Mini javanais et chou à la crème fraîche**

Le menu 3 services

29,50€/personne



## Poissons

Saumon fumé



Six Fumaison  
Dottignies  
14,25€/300g

## Canard cru

Foie gras de canard (+/- 600g)  
Escalope de foie (2 pièces / +/- 150g)  
Magret de canard (+/- 400g)  
Cuisses de canard (2)  
Gésiers de canard

La Cense du Maire  
Laplaigne  
70,00€/kg  
70,00€/kg  
24,00€/kg  
11,20€/kg  
12,75€/kg

## Canard cuisiné

Cuisses de canard confites (2)  
Foie gras entier cuisiné en terrine  
Foie gras entier cuisiné au torchon  
Magret de canard fumé entier  
Magret de canard fumé tranché  
Magret fumé farci au foie gras (+/- 500g)  
Gésiers de canard confit  
Rillettes de canard  
Pâté de canard  
Saucisson de canard



La Cense du Maire  
Laplaigne  
22,00€/kg  
11,50€/100g  
12,80€/100g  
37,00€/kg  
52,00€/kg  
85,00€/kg  
24,00€/kg  
21,00€/kg  
21,00€/kg  
21,00€/kg

## Volailles de fête

Dinde fermière (entre 3 et 6 kg)  
Dinde farcie  
Cuisse de dinde  
Cuisse de dinde farcie  
Caille  
Caille farcie



Coprosain  
Ath

non communiqué  
non communiqué  
non communiqué  
non communiqué  
non communiqué

## Fromages

Plateau Fromages (repas)  
Plateau Fromages (fin de repas)  
Plateau Raclette (avec ou sans chèvre/brebis)  
Plateau Raclette + Charcuterie

**Fromageries belges**  
+/- 6,00€ par personne  
+/- 1,70€ par personne  
+/- 5,20€ par personne  
+/- 8,40€ par personne

## Pains & Cougnolles

Pain multicéréales 800g  
Pain tournesol 800g  
Pain aux noix 800g  
Pain brioché artisanal  
Cougnolle nature 250g  
Cougnolle nature 500g  
Cougnolle nature 1kg  
Cougnolle chocolat/raisins/sucre 250g  
Cougnolle chocolat/raisins/sucre 500g  
Cougnolle chocolat/raisins/sucre 1kg



**Xavier Lecolier  
Laplagne**

3,55€  
3,55€  
4,45€  
4,45€  
5,40€  
7,45€  
10,85€  
5,90€  
8,25€  
11,90€

## Bûches

Bûche Crème au beurre Vanille / Moka  
Bûche Crème au beurre Chocolat / Praliné  
Bûche Crème fraîche Framboise

**Xavier Lecolier  
Laplagne**  
4p. 16,80€ - 6p. 25,20€ - 8p. 33,60€  
4p. 16,80€ - 6p. 25,20€ - 8p. 33,60€  
4p. 16,80€ - 6p. 25,20€ - 8p. 33,60€

## Desserts glacés

Verrine glacée Chocolat / Orange  
Verrine glacée Citron Meringué  
Verrine glacée Vanille / Ferrero Roche  
Verrine glacée Vanille / Pain d'épices  
Bûche Chocolat / Exotique (Noël)  
Bûche Vanille / Spéculoos (Noël)  
Bûche Vanille / Noisette (Noël)  
Bûche Nougat / Framboise (Noël)  
Gâteau de l'An Vanille / Chocolat  
Gâteau de l'An Vanille / Framboise  
Gâteau de l'An Vanille / Speculoos



**Les Douceurs d'Alys  
Audregnies**

4,00€  
4,00€  
4,00€  
4,00€  
4p. 16,00€ - 6p. 24,00€ - 8p. 32,00€ - 10p. 40,00€  
4p. 16,00€ - 6p. 24,00€ - 8p. 32,00€ - 10p. 40,00€  
4p. 16,00€ - 6p. 24,00€ - 8p. 32,00€ - 10p. 40,00€  
4p. 16,00€ - 6p. 24,00€ - 8p. 32,00€ - 10p. 40,00€  
4p. 16,00€ - 6p. 24,00€ - 8p. 32,00€ - 10p. 40,00€  
4p. 16,00€ - 6p. 24,00€ - 8p. 32,00€ - 10p. 40,00€  
4p. 16,00€ - 6p. 24,00€ - 8p. 32,00€ - 10p. 40,00€

**Et toujours nos paniers du terroir, le parfait cadeau de fête !**

Réservations en magasin, par téléphone au 069/44.55.01 ou via [www.aubiovillage.be](http://www.aubiovillage.be)

**Jusqu'au vendredi 17 décembre pour Noël  
Et jusqu'au vendredi 24 décembre pour Nouvel An**

Horaires du magasin pendant les fêtes

**Dimanche 19/12 : 10h-16h**

Mercredi 22/12 – Jeudi 23/12 – Mercredi 29/12 – Jeudi 30/12 : 9h-12h30 – 14h-18h

**Vendredi 24/12 – Vendredi 31/12 : 9h-19h (non stop)**

Samedi 25/12 – du samedi 1/01 au mardi 11/01 : fermé