

Noël 2022 Nouvel An 2023

Le goût du terroir
Au Bi Village

Poissons

Saumon fumé



Escargots

Petits gris beurre à l'ail (6pc)
Petits gris beurre à l'ail (12pc)
Croquilles à l'ail (6pc)
Croquilles à l'ail (12pc)
Mini bouchées escargots à l'ail (ravier de 8)
Cassolette d'escargots à la crème flambée au Cognac (6pc)
Cassolette d'escargots à la crème flambée au Cognac (12pc)
Vol au vent d'escargots (ravier de 2)
Quiche d'escargots à l'étuvée de poireaux
Fondue d'escargots au fromage (ravier de 2)
Champignons farcis d'escargots à l'ail (6 pc)
Escargots 24 pc au court bouillon
Terrine d'escargots à la ciboulette



Six Fumaison
Dottignies
15.30€/300g
L'Escargot d'Or
Kain

6,20€
10.35€
6.45€
10.75€
7.35€

6.80€

12.35€

11.90€

8.65€

7.55€

6.20€

11.90€

12.95€

Canard

Foie gras de canard cru (+/- 600g)
Magret de canard (+/- 400g)
Cuisses de canard (2pc)
Gésiers de canard
Foie gras entier cuisiné en terrine
Foie gras entier cuisiné au torchon (min 200g)
Magret de canard fumé entier
Magret de canard fumé tranché
Cuisses de canard confites (2pc)
Gésiers de canard confits
Rillettes de canard
Pâté de canard
Saucisson de canard
Pintade (environ 1.700kg)



La Cense du Maire
Laplaigne

93.35€/kg
41.60€/kg
16.40€/kg
18.90€/kg
12.87€/100g
15.80€/100g
50.40€/kg
69.30€/kg
25.20€/kg
31.50€/kg
25.20€/kg
25.20€/kg
25.20€/kg
14.26€/kg

Fromages

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

Fromageries belges
+/- 6,50€ par personne
+/- 1,85€ par personne
+/- 5,70€ par personne
+/- 9.10€ 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
Laplaigne

3,75€
4.00€
4,45€
4,45€
5,50€
7,70€
11.05€
6.05€
8,50€
12.15€

Bûches

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

4p. 19.20€ - 6p. 28.80€ - 8p. 38.40€
4p. 19.20€ - 6p. 28.80€ - 8p. 38.40€
4p. 19.20€ - 6p. 28.80€ - 8p. 38.40€

Xavier Lecolier
Laplaigne

Desserts glacés

A commander avant le 16 décembre

Verrine glacée Chocolat / Crème brûlée
Verrine glacée Citron Meringué
Verrine glacée Vanille / Noisette
Verrine glacée Fruit de la passion / Framboise
Bûche Duo de chocolat (Noël)
Bûche Forêt noire (Noël)
Bûche Vanille / Spéculoos (Noël)
Bûche Vanille / Caramel (Noël)
Bûche Nougat / Framboise (Noël)
Gâteau de l'An Vanille / Chocolat
Gâteau de l'An Vanille / Framboise
Gâteau de l'An Vanille / Spéculoos
Flûte de sorbet pour trou normand : Poire
Williams / pomme verte / mandarine / citron
/ citron vert / framboise



Les Douceurs d'Alys
Audregnies

4,30€
4,30€
4,30€
4,30€
4p. 17.15€ - 6p. 25.75€ - 8p. 34.35€ - 10p. 43,00€
4p. 17.15€ - 6p. 25.75€ - 8p. 34.35€ - 10p. 43,00€
4p. 17.15€ - 6p. 25.75€ - 8p. 34.35€ - 10p. 43,00€
4p. 17.15€ - 6p. 25.75€ - 8p. 34.35€ - 10p. 43,00€
4p. 17.15€ - 6p. 25.75€ - 8p. 34.35€ - 10p. 43,00€
4p. 17.15€ - 6p. 25.75€ - 8p. 34.35€ - 10p. 43,00€
4p. 17.15€ - 6p. 25.75€ - 8p. 34.35€ - 10p. 43,00€
4p. 17.15€ - 6p. 25.75€ - 8p. 34.35€ - 10p. 43,00€
2.90€

**Et toujours nos paniers du terroir et les chèques cadeaux, les
parfaites attentions pour les fêtes !**

Réservations en magasin, par téléphone au 069/44.55.01 ou via www.aubiovillage.be

Jusqu'au vendredi 16 décembre pour Noël

Et jusqu'au vendredi 23 décembre pour Nouvel An

Horaires du magasin pendant les fêtes

Mercredi 21/12 – Jeudi 22/12 – Vendredi 23/12 : 9h-12h30 – 14h-18h

Mercredi 28/12 – Jeudi 29/12 – Vendredi 30/12 : 9h-12h30 – 14h-18h

Samedi 24/12 – Samedi 31/12 : 9h-13h

Lundi 2/01 au mardi 10/01 : fermé

Joyeuses fêtes à tous

Noël 2022 Nouvel An 2023

Le goût du terroir
Au Bi Village

Charcuterie

Boudin blanc à la mandarine	18.20€/kg
Boudin blanc au chicon et à la Saint Feuillien	18.20€/kg
Boudin noir pomme Calvados	18.20€/kg
Boudin noir poire Cognac	18.20€/kg
Pâté de marcassin (noix, oignons, champignons, persil)	19.00€/kg
Pâté de faisán (échalote, ciboulette)	19.00€/kg
Pâté de biche aux fruits rouges	19.00€/kg
Pâté en croûte maison de canard aux chanterelles	21.€/kg

Zakouski

Mini vidé au fromage	0.90€/pc
Mini vidé à la mijotée de porc aux légumes	1.20€/pc
Mini vidé aux champignons et canard confit	1.20€/pc
Mini vidé à l'agneau façon samoussek	1.30€/pc
Mini vidé au duo de saumon et poireau	1.20€/pc
Mini tartelette de duo de fromage	1.00€/pc
Assortiment de 12 pièces (2 de chaque)	13€ /12 pc
Verrine de caviar de courgette et crème de parmesan	2.40€/pc
Verrine de magret de canard fumé et son boulgour oriental	2.40€/pc
Verrine de patate douce, carotte, pain d'épices, pancetta et ciboulette	2.40€/pc
Verrine de brousse à la provençale et jambon fumé	2.40€/pc
Assortiment de 4 verrines (1 de chaque)	9.60€ /4 pc
Velouté de chicon aux crevettes et au Comté (au litre)	15€/ 1l
Velouté de butternut, carotte et gingembre (au litre)	14€/ 1l
Cake salé au jambon et aux champignons des bois (pièce de +/- 400 à 500g)	11€/pc
Cake salé au roquefort et à la poire (pièce de +/- 400 à 500g)	11€/pc
Cake salé à la pintade, aux raisins secs, aux abricots et au curry (pièce de +/- 400 à 500g)	13€/pc

Boucherie ABC Mons

Boucherie ABC Mons



Volailles fraîches

	Coprosain Ath
Dinde fermière (entre 3 et 4 kg)	10.95€/kg
Pintadeau fermier (+/- 1.5kg)	15.05€/kg
Caille	4.25€/pc
Cuisse de dinde fermière (+/- 700g)	11.55€/pc
Dinde fermière désossée et farcie (3 à 4 kg)	21.10€/kg
Cuisse de dinde farcie (+/- 1kg)	20.60€/kg

Farce : haché volaille/porc, champignons, pistaches, pâtes à truffes, cognac, crème fraîche.

Saumon fumé à la Diôle

Six Fumaison Dottignies
Brasserie des Carrières Basècles

+/- 400 g de saumon fumé à la Diôle ambrée, avec peau, non tranché, sous vide	20€/pc
+/- 800 g de saumon fumé à la Diôle ambrée, avec peau, non tranché, sous vide	40€/pc