Le goût du terroir
Au Bio Village

Les fêtes 2026

LOCAL. GOURMAND. À PARTAGER.

01 / À PARTAGER

Nos plateaux



Plateau apéro 2 personnes	**46,00 €** / pc
Plateau apéro 4 personnes	**64,00 €** / pc
Plateau fromages (fin de repas)	**32,00 €** / kg
Plateau fromages (repas)	**32,00 €** / kg
Plateau pierrade (agneau, canard et volailles) de Gibecq ± 0.800 kg	**31,91 €** / kg
Plateau pierrade (agneau, canard et volailles) de Gibecq ± 1.500 kg	**31,91 €** / kg
Plateau raclette	**28,00 €** / kg
Plateau raclette + charcuterie	**25,00 €** / kg

Apéro 2 pers. : 31 € + 5 € de préparation + 10 € de consigne.

Apéro 4 pers. : 49 € + 5 € de préparation + 10 € de consigne.

02 / VIANDES & VOLAILLES

Canard



Confiture d'oignons	**23,60 €** / kg
Cuisses canard confites x 2pc	**26,71 €** / kg
Cuisses canard x 2pc	**17,37 €** / kg
Escalopes de foie (2 pièces ± 150g)	**74,21 €** / kg
Foie gras entier cuisiné au torchon (MINIMUM 200g)	**167,43 €** / kg
Foie gras entier cuisiné en terrine	**136,42 €** / kg
Foie gras entier cuisiné en tranche	**136,42 €** / kg
Foie gras frais cru ±600g (disponibilité jusqu'au 15 décembre)	**98,96 €** / kg
Gésiers de canard	**20,02 €** / kg
Gésiers de canard confits	**33,39 €** / kg
Magret de canard ±400g	**37,40 €** / kg
Magret de canard fumé entier	**53,43 €** / kg
Magret de canard fumé farci au foie gras ± 500g	**95,40 €** / kg
Magret de canard fumé tranché	**73,46 €** / kg
Pâté de canard	**26,71 €** / kg
Rillettes de canard	**26,71 €** / kg
Saucisson de canard	**26,71 €** / kg

03 / VIANDES & VOLAILLES

Boudins de fêtes

Boudin blanc	**22,42 €** / kg
Boudin blanc à la mandarine	**24,11 €** / kg
Boudin noir poire Cognac	**20,00 €** / kg
Boudin noir pomme Calvados	**20,00 €** / kg
Boudin noir salé	**18,20 €** / kg
Boudin noir sucré	**18,20 €** / kg
Boudin de volaille aux figues de Gibecq ±150g	**26,71 €** / kg

04 / VIANDES & VOLAILLES

Charcuteries de fêtes

Mousse de caille	**33,24 €** / kg
Mousse de canard au Porto	**45,11 €** / kg
Pâté de biche aux fruits rouges	**39,47 €** / kg
Pâté de faisan napoléon	**39,47 €** / kg
Pâté de gibier ±200g	**32,65 €** / kg
Pâté de marcassin aux noix et sirop d'érable	**39,47 €** / kg
Terrine de foie gras aux girolles	**47,37 €** / kg

05 / VIANDES & VOLAILLES

Volailles de fêtes



Caille de Gibecq	**5,93 €** / pc
Caille farcie de Gibecq	**10,98 €** / pc
Cuisse de dinde de Gibecq	**17,81 €** / kg
Cuisse de dinde farcie de Gibecq ± 1.200kg (5pers)	**22,26 €** / kg
Cuisse de pintadeau de Gibecq	**26,71 €** / kg
Demi coquelet farci (1 pers. bon mangeur)	**10,98 €** / pc
Dinde de Gibecq entre 2 et 3 kg	**15,88 €** / kg
Dinde farcie de Gibecq ± 4 kg	**27,45 €** / kg
Fêtard de Gibecq ± 3.200 kg (7 à 8 pers)	**19,29 €** / kg
Filet de dinde farci de Gibecq	**29,68 €** / kg
Jambonette cuite de dinde de Gibecq ± 0.500kg (2 pers)	**14,10 €** / pc
Pintadeau de Gibecq ± 1.700 kg (5pers)	**16,03 €** / kg
Poulet farci de Gibecq ± 2.200 kg (8 pers)	**20,78 €** / kg
Suprême de pintadeau de Gibecq	**37,10 €** / kg

06 / VIANDES & VOLAILLES

Escargots

L'Escargot d'Or

- Cassolette d'escargots à la crème flambée au Cognac 12pc surgelée
- Cassolette d'escargots à la crème flambée au Cognac 6pc surgelée
- Champignons farcis d'escargots à l'ail (6 pièces)
- Croquilles à l'ail x 12
- Croquilles à l'ail x 6
- Escargots 24 p à la catalane
- Escargots 24 p au court bouillon
- Escargots 24p à la méditerranéenne
- Escargots beurre à l'ail x 6
- Escargots beurre à l'ail x12
- Fondue d'escargots au fromage (ravier de 2)
- Mini bouchées d'escargots à l'ail (ravier de 8) surgelées
- Quiche d'escargots à l'étuvée de poireaux
- Terrine d'escargots à la ciboulette
- Vol au vent d'escargots (ravier de 2)

07 / POISSONNERIE

Poisson fumé



Saumon fumé plaquette de 300g	**16,62 €** / pc
Saumon mariné à la Diôle ambrée et fumé au bois de hêtre (400g)	**22,00 €** / pc
Saumon mariné à la Diôle ambrée et fumé au bois de hêtre (800g)	**44,00 €** / pc

SAUMONS À LA DIÔLE UNIQUEMENT
Commande avant le 13/12 à 7:00

10 / BOULANGERIE / PÂTISSERIE

Cougnolles

Chocolat	250 g · 500 g · 1 kg
Nature	250 g · 500 g · 1 kg
Raisin	250 g · 500 g · 1 kg
Sucre	250 g · 500 g · 1 kg

08 / PLATS PRÉPARÉS

Boucherie ABC - Traiteur Fêtes

Assortiment de 12 pièces (2 de chaque) de zakouski	**16,45 €** / pc
Falafel	**1,10 €** / pc
Mini madeleine foie gras figue	**1,65 €** / pc
Mini vidé saumon et poireau	**1,59 €** / pc
Mini vidé au fromage	**1,38 €** / pc
Mini vidé gibier porto	**1,59 €** / pc
Mini vidé volaille estragon pistache	**1,38 €** / pc
Assortiment de 6 verrines (2 de chaque)	**14,47 €** / pc
Verrine caviar de courgette et crème de parmesan	**2,48 €** / pc
Verrine compotée de poire cannelle et mousse de foie gras	**2,48 €** / pc
Verrine panna cotta butternut pancetta noisette caramélisée	**2,48 €** / pc
Bisque de homard (au litre)	**25,49 €** / pc
Velouté de pleurotte, noix et thym (au litre)	**16,57 €** / pc

09 / BOULANGERIE / PÂTISSERIE

Pains de fêtes

- Pain aux noix
- Pain brioché
- Pain demi gris
- Pain demi gris aux raisins
- Pain gris
- Pain gris aux raisins
- Pistolet blanc
- Pistolet céréales
- Pistolet gris
- Pistolet noix
- Pistolet tournesol

Desserts de fêtes



Bûches glacées · Ferme de l'Épinette

La Basique

Vanille & spéculoos

4 pers.	6 pers.	8 pers.
17,21 €	**25,83 €**	**34,43 €**
10 pers.	12 pers.	14 pers.
43,05 €	**51,64 €**	**60,26 €**

La Festive

Fleur de lait & pistache

4 pers.	6 pers.	8 pers.
17,21 €	**25,83 €**	**34,43 €**
10 pers.	12 pers.	14 pers.
43,05 €	**51,64 €**	**60,26 €**

La Fruitée

Vanille & sorbet fraise

4 pers.	6 pers.	8 pers.
17,21 €	**25,82 €**	**34,43 €**
10 pers.	12 pers.	14 pers.
43,05 €	**51,71 €**	**60,31 €**

La Gourmande

Chocolat & praliné

4 pers.	6 pers.	8 pers.
17,21 €	**25,83 €**	**34,43 €**
10 pers.	12 pers.	14 pers.
43,05 €	**51,63 €**	**60,31 €**

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

Réservez vos fêtes

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

POUR NOËL

Jusqu'au jeudi 17 décembre (7:00)

POUR NOUVEL AN

Jusqu'au jeudi 24 décembre (7:00)

EXCEPTION : SAUMONS À LA DIÔLE
Commande avant le 13/12 à 7:00

Horaires des fêtes

Mardi 22/12	**9h-17h**
Mercredi 23/12	**9h-18h**
Jeudi 24/12 Retrait des commandes de Noël	**9h-13h**
Vendredi 25/12	**Fermé**
Samedi 26/12	**Fermé**
Mercredi 30/12	**9h-18h**
Jeudi 31/12 Retrait des commandes de Nouvel An	**9h-13h**

Fermé du 1er au 9 janvier 2027

Votre épicerie spécialisée en produits locaux, fermiers et biologiques

Rue de Tournai, 97 · 7972 Quevaucamps

Tél. : 069/44.55.01

www.aubiovillage.be

Joyeuses fêtes à tous