



CARTE DES TARIFS 2017 / 2018



SAUMON

HOMARDS

OIE & CANARD

CHARCUTERIES

ÉPICERIE FINE

TERRINES



COUTURIER DES SAVEURS • ARTISAN FABRICANT •

Q
DEPUIS 1984
QUALITY
& *Tradition*

**VOUS ACCUEILLE
TOUTE L'ANNÉE DU
LUNDI AU VENDREDI
de 9:00 à 12:30 & de
13:00 à 16:00**

SAUMON & HOMARDS

SAUMON

tranché main - avec garnitures uniquement aux fêtes

Saumon Fumé - planche entière - prix au kilo	49,95 €
Saumon Fumé - planche de 200 gr.	10,80 €
Saumon Mariné à l'Aneth - planche de 200 gr.	14,80 €



HOMARDS

sur commande 48 heures à l'avance, garnitures en accompagnement

prix par pièce de ± 600 gr

—

Nature Cocktail & Mayonnaise - 52,50 €

—

Aux Petits Légumes - 57,00 €

—



TERRINES DE POISSONS - 36,95 €

prix au kilo

Caviarine d'Homard & Saint-Jacques

Filets de Soles aux Écrevisses

Homardine à l'Estragon

Lotte aux Poireaux

Rillettes de Saumon Fumé

Saumon à l'Oseille

Saint-Jacques au Cerfeuil

Saint-Jacques aux Crevettes Grises

—

Supplément : Sauce Grelette ou Vincent - 2,00 € par personne

CANARD & OIE

FOIE GRAS CRU

prix au kilo

Canard	60,35 €
Canard - Paré (min. 500 gr.)	70,35 €
Oie	68,50 €
Oie - Paré (min. 500 gr.)	78,50 €

FOIE GRAS PRÉPARÉS

accompagné de gelée et de confiture d'oignons - prix au kilo

Canard	90,00 €
Oie	100,00 €
Oie - Ficelle (± 200 gr. - pièce) - prix au kilo	115,00 €

MAGRETS & CUISSES DE CANARD

prix au kilo

Magret Frais	24,85 €
Magret Fumé	43,55 €
Magret Fumé Prétranché	49,95 €
Magret Jambonné de Provence	43,55 €
Magret Braisé Farci de Foie Gras (± 450 gr. / pièce)	62,45 €
Cuisses Confites Maison (prix pour 2 pièces)	10,95 €

TERRINES

prix au kilo

Canette aux Noix & au Foie Gras	36,00 €
Crème de Foie Gras au Porto	42,55 €
Crème de Foie Gras aux Morilles	49,75 €
Roulade Persillée de Lapereau Confit à l'Huile d'Olive	47,25 €

CONFITS DU SUD-OUEST

Canard - Gésiers Confits Maison - le kilo	32,60 €
Canard - Rillettes de Canard - le kilo	25,50 €

ÉPICERIE FINE

CHARCUTERIES - prix au kilo

Boudin Noir ou Créole - par 2 pièces	18,55 €
Boudin Blanc - par 2 pièces	23,10 €
Boudin Blanc aux Noix - par 2 pièces	26,00 €
Boudin Blanc aux Choux - par 2 pièces	26,00 €
Boudin Blanc Forestière - par 2 pièces	39,50 €
Boudin Blanc au Foie Gras - par 2 pièces	39,50 €
Boudin Blanc aux Ris de Veau & Morilles - par 2 pièces	39,50 €
Andouillette AAAAA	29,25 €
Lard Fumé	19,50 €
Pied de Porc Farci - pièce	31,15 €
Saucisson de Lyon Nature - par 2 pièces	19,25 €
Saucisson de Lyon aux Pistaches - par 2 pièces	22,35 €
Souris d'Agneau Confit - pièce	24,65 €
Blanc de Volaille Fumé	24,05 €
Chipolata Confitée de Canard - par 4 pièces	21,40 €
Caille Fumée Maison - pièce	4,30 €
Caille Farcie au Girolles - pièce	9,65 €

TERRINES DE VIANDES - prix au kilo

Campagne à l'Ancienne	19,65 €
Canard à l'Orange	31,25 €
Lapereau au Basilic	24,50 €
Lapereau aux Agrumes	29,55 €
Marcassin aux Pommes Caramélisées et son Filet Fumé	36,50 €

TERRINE DE LÉGUMES - prix au kilo

Trilogie de Légumes	28,00 €
Mousseline d'Asperges Pointes Vertes	28,00 €

CROQUETTES MAISON - par 10 pièces

Ardennaise	20,00 €
Crevettes Grises	35,00 €
Fromage	20,00 €
Homard	35,00 €
Tête de Veau Graines de Moutarde	35,00 €
Truffes & Parmesan	35,00 €

MINI-CROQUETTES MAISON - 6 x 3 pièces - 16,50 €

Crevettes Grises / Falafel / Fromages / Homard
Tête de Veau Graines de Moutarde / Truffes & Parmesan

AMUSE-BOUCHES - assortiment de 30 pièces - 22,00 €

Pizza / Quiche / Vidé au Fromage / Profiterole au Fromage / Tarte al'Djote

ÉPICERIE FINE

TRUFFES & MORILLES

Émincé de Truffes Noires - 200 gr.	68,90 €
Jus de Truffes d'Hiver Extra - 1 ébullition - 200 gr.	25,55 €
Salsa de Truffes & de Champignons "Savini" 180 gr.	18,85 €
Huile d'Olive Aromatisé à la Truffe Noire "Acqualagna" - 250 cl.	17,75 €
Truffes Fraîches	prix du jour
Morilles Séchées Turques - sachet de 50 gr.	39,00 €

RAVIOLES MAISON - par 15 pièces - 27,90 €

Crabe & Scampis aux Épinards / Langouste & Petits Légumes / Lotte & Poivrons Doux
Saint-Jacques au Thym Citronné / Saumon / Homard & Ris de Veau
Foie Gras / Façon Thaï / Escargots en Persillade
Chèvre & Épinards / Asperges Vertes / Céleri-Rave, Champignons, Truffes

PÂTES SÉCHÉES

linguini "faites à la main" sachet de 250 gr.

Goût Truffé	5,90 €
Nature Sept Œufs	4,70 €
Ail & Basilic "Morelli"	4,70 €
À l'Encre de Seiche "Morelli"	4,70 €

DIVERS

Escargots Petit-Gris de Namur (2 douzaines)	11,95 €
Escargots Beurre à l'Ail (congelés) - 48 pièces	24,60 €
Moules Beurre à l'Ail (congelées) - 48 pièces	17,90 €
Lentilles Vertes du Puy - 500 gr.	5,75 €
Gelée Préparée Porto/Sauternes - 1 kg.	8,35 €
Confitures d'Oignons, Framboise ou Poire - 1 kg.	18,85 €
Confiture de Figs & Vanille - 1 kg.	28,95 €
Huile d'Olive "Baux-de-Provence" - 50 cl.	20,35 €
Lait d'Amandes - 57 cl.	8,15 €
Lait de Coco - 14 cl.	4,85 €
Pâte à Raviolis - le paquet - 250 gr.	2,95 €
Pâte Filo - le paquet - 450 gr.	2,85 €
Fleur de Sel - 1 kg.	26,50 €
Sel au Vin de Merlot - 320 gr.	11,85 €

BOIRON

prix au kilo

COULIS OU PURÉE

Abricot	10,30 € / 7,55 €
Cassis	12,30 € / 11,10 €
Fraise	12,75 € / 10,20 €
Framboise	12,95 € / 12,70 €
Mangue	13,90 € / 12,70 €
Passion	13,90 € / 12,90 €

PURÉE

Banane	8,10 €
Citron Vert	11,45 €
Coco	12,50 €
Groseille	9,90 €
Kiwi	7,55 €
Melon	11,15 €
Mure	15,05 €
Pêche de Vigne	8,55 €
Pêche Sanguine	11,35 €
Poire	7,45 €
Pomme Verte	7,90 €
Potiron	10,70 €

SAUCISSES BARBECUE MINIATURES

par 9 pièces - 24,95 € le kilo

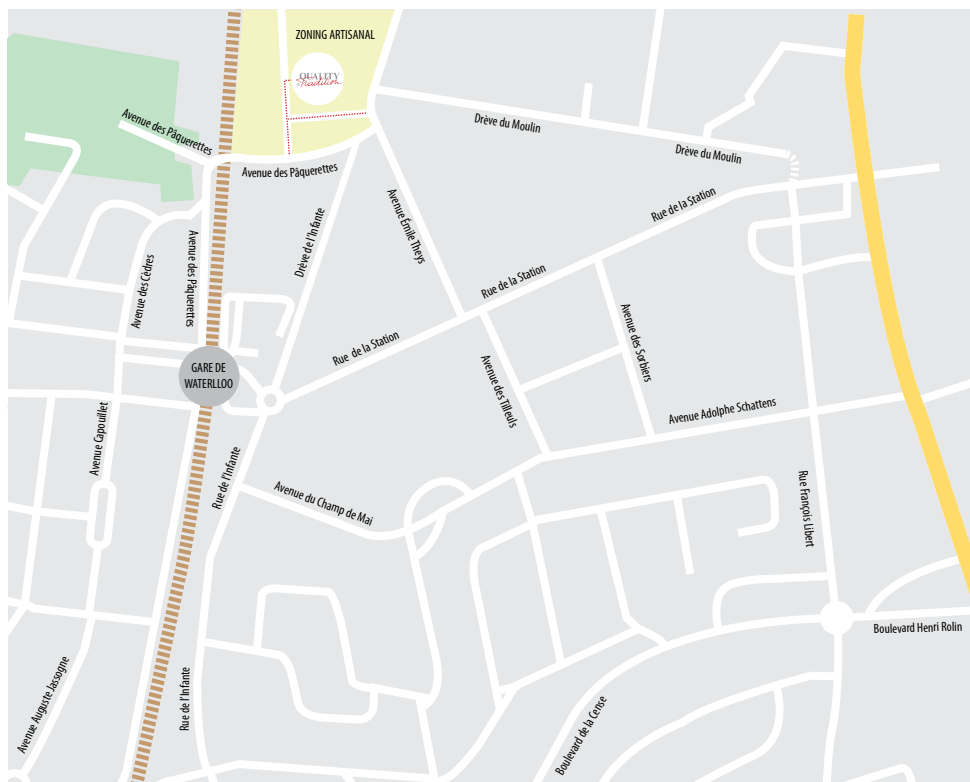
AGNEAU • Merguez - aux Herbes

VOLAILLE • Estragon - Curry - Basilic / LAPIN • aux Herbes

PORC • Espelette - Ardenaise - Fines Herbes - Fromage - Provençale

POISSON • Saint-Jacques Cerfeuil - Lotte Poireaux - Provençale - Saumon aux Poivre Vert

Avenue des Pâquerettes 55 - 1410 Waterloo
zoning artisanal (anciennement Fiat)
T 02 357 07 70 à 78 - F 02 357 07 79
quality.tradition@skynet.be • www.quality-tradition.be



Vente aux particuliers toute l'année
ouvert du lundi au vendredi de 9:00 à 12:30 & de 13:00 à 16:00

Paiements en espèces pas de paiement par cartes. Marchandises sous réserve de stock.
Prix sous réserve de modification - TVA incluse.

Tous nos produits de fabrication maison sont de première qualité et de saison.
Si l'un de ceux-ci venait à manquer, n'oubliez pas que nous dépendons des arrivages.
Veuillez nous aviser de toutes restrictions alimentaires et/ou allergies.