

DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1930

MICHA

— DÉLICES DES ARDENNES —

Livret des

Fêtes

2025

✱ SERVICE TRAITEUR ✱



Le Menu des Fêtes

✦ LE MENU GOURMAND

36,90 €

Le velouté de nos sous-bois

•

Le croustillant de saumon rose
et ses épinards en branches, sauce béarnaise

•

Le filet de chevreuil, sauce grand-veneur
et sa garniture fagnarde

ou

Le suprême de poulet fermier jaune,
doré sur peau, sauce aux herbes fraîches

•

Gratin dauphinois

ou

Croquettes de pommes de terre





Les

Apéritifs



LES VERRINES FROIDES ✱

Fraîcheur de foie gras de canard et sa compotée de poires	LA PIÈCE 5,10€
Fraîcheur de mangue et son tartare de Saint-Jacques	LA PIÈCE 4,95€
Doré de saumon aux agrumes	LA PIÈCE 3,50€
Doré de Saint-Jacques à la mandarine	LA PIÈCE 3,50€
Fraîcheur de saumon, roquette et basilic	LA PIÈCE 4,95€

LES PETITS FEUILLETÉS APÉRITIFS À RÉCHAUFFER ✱

Assortiment de mini feuilletés (15 pièces)	18,75€ / la pièce 1,25€
Scampis à l'ail • Saumon fumé • Vol-au-vent • Jambon/fromage • Veggie	
Mini burger de homard au citron (minimum 6 pièces)	17,70€ / LA PIÈCE 2,95€
Mini bûchette de pâté en croûte	LA PIÈCE 17,50€
au magret de canard et abricots (500g)	

NOTRE PLANCHE FESTIVE ✱

MINIMUM 3 PERSONNES • 8,95€/PERSONNE

Prête à la dégustation, cette élégante planche est généreusement garnie de tranches déposées délicatement à la main.

Salami à la truffe • Mini saucissons apéro • Jambon de Parme • Mini pâté en croûte • Coppa réserve aux herbes • Tapenade aux légumes • Viandes fumées • Grissinis

LES ANTIPASTI À PICORER ✱

Ailes de poulet grillées	LE KG 17,90€
Mini poivrons à la ricotta	LE KG 31,90€
Duo d'olives à l'ail	LE KG 16,90€
Assortiment de mini saucissons secs (150g)	LE SACHET 5,90€
Brochette d'anchois	LE KG 19,90€
Saucisson sec au foie gras (sur commande)	LA PIÈCE 22,50€
Saucisson sec «Mon beau sapin»	LA PIÈCE 9,50€
Calendrier de l'Avent en carton: assortiment de saucissons secs (sur commande)	LA PIÈCE 25,50€
Calendrier de l'Avent en bois: assortiment de saucissons secs (sur commande)	LA PIÈCE 30,90€



Les

Entrées



* LES ENTRÉES FROIDES

PRIX PAR PERSONNE

L'assiette folle du chasseur	9,50€
Harmonie de pâtés de gibier • Pâté en croûte au magret de canard • Jambon de biche fumé • Éclats de noix • Chutney d'oignons maison • Poires à la cannelle et airelles	
Le demi-homard au saumon fumé de chez Gabriel et ses crevettes grises, mayonnaise au wasabi	18,95€
Le saumon Belle-Vue et ses deux sauces	9,50€

* LES ENTRÉES CHAUDES

PRIX PAR PERSONNE

La cassolette de scampis décortiqués, nappés d'une savoureuse sauce à l'armoricaine	9,50€
Le croustillant de saumon rose et ses épinards en branches, sauce béarnaise	9,50€
Les ravioles de perdreau au sésame, sauce grand-veneur et airelles des Fagnes	9,50€
Les noix de Saint-Jacques snackées, sauce homardine légèrement pimentée	9,50€

* LES CROQUETTES

Croquette de volaille et champignons	LA PIÈCE 2,50€
Croquette aux 3 fromages régionaux	LA PIÈCE 2,50€

* LES POTAGES

Le velouté aux champignons des bois	LE ¼ DE LITRE 4,50€
La bisque de homard	LE ¼ DE LITRE 4,95€

* LES ACCOMPAGNEMENTS

Croquettes de pommes de terre (par 10 pièces)	LE RAVIER 4,00€
Assortiment de 3 légumes chauds	L'ASSORTIMENT 6,10€
Fagots haricots • Chicons caramélisés • Poires aux airelles	
Gratin dauphinois	LE KG 11,90€
Gratin à la truffe	LE KG 16,90€
Balluchon aux pommes et aux airelles	LA PIÈCE 3,25€
Poires à la cannelle et vin rouge	LE KG 19,50€
Flan de légumes, carottes et brocolis	LA PIÈCE 3,50€
Pommes farcies aux airelles (par 2)	LES 2 PIÈCES 5,00€

Les Viandes & les

Spécialités

«prêtes à cuire»



LES VIANDES CUITES SUR PLAT GARNI ✱

PRIX PAR PERSONNE

Le suprême de poulet jaune braisé sur peau, sauce aux champignons des bois et sa farandole de légumes	15,50€
Le mignon de veau farci aux aïnelles et mandarines, sauce aux herbes fraîches	16,50€
Le filet de chevreuil régional aux senteurs des Fagnes et sa garniture fagnarde	16,50€
Le filet de lièvre pané aux épices douces, au vieux porto, et sa garniture de légumes de saison	16,50€
Le civet de biche de nos Ardennes, sauce grand-veneur et aïelles (300g)	8,95€
Le demi-coquelet fermier, sauce poivrade ou crème à l'orange	12,95€

LES VIANDES FRAÎCHES «PRÊTES À CUIRE» ✱ SPÉCIALITÉS DE VOLAILLE

Le roulé de dinde fermière farci aux aïelles, pistaches et mandarines	LE KG 20,90€
Le suprême de pintadeau fermier farci aux champignons des bois	LE KG 30,90€
Le magret de canard farci à l'orange	LE KG 33,90€

LES VIANDES FRAÎCHES «PRÊTES À CUIRE» ✱ SPÉCIALITÉS DE VIANDES

Le rôti de bœuf en croûte, saveurs estragon ou à la mousse de foie gras	LE KG 29,90€
Le roulé de veau farci aux champignons des bois et truffe	LE KG 29,90€
Le carré de porc «Superdoux» à l'italienne ou à la truffe	LE KG 19,90€

LES SAUCES FINES À RÉCHAUFFER ✱

Aux fines herbes • Grand veneur • Orange • Poivres • Champignons • Champignons des bois	LE ¼ DE LITRE 4,00€
--	---------------------

UNE IDÉE RAPIDE POUR ÉPATER VOS INVITÉS

Rôti de porc à la truffe à glisser au four pendant 30 minutes à 200°C,
coupez en tranches et nappez de notre sauce grand-veneur.

N.B.: EN RAISON DU CONTEXTE ACTUEL, CES PRIX SONT À TITRE D'INDICATION,
ILS SONT SUSCEPTIBLES D'ÉVOLUER.



Les Prestiges

* LES FOIES GRAS DANS TOUS LEURS ÉTATS

Les foies gras préparés

- Foie gras de canard LE KG ± 77,50€
- Foie gras d'oie au porto LE KG ± 110,50€
- Foie gras de canard cuit au torchon (± 500g) LA PIÈCE 85,00€

Les foies gras crus

- Foie gras de canard (*lobe*) PRIX DU JOUR
- Foie gras d'oie (*lobe*) PRIX DU JOUR
- Escalope de foie gras de canard PRIX DU JOUR

Venez découvrir notre large choix d'accompagnements de confits,
de pain d'épices dans notre rayon «épicerie fine»

* NOS CONFITS MAISON

- Airelles des Fagnes 5,10€/7,10€
- Confiture d'oignons 3,50€

ASTUCES ET CONSEILS

Pour sublimer le repas de vos invités: pensez au foie gras accompagné
de divers confits et d'une tranche de pain brioché aux fruits.

Les Gibiers de nos Ardennes



Le gibier vendu chez nous est exclusivement issu de la chasse de notre région...

Chevreuil • Biche • Faon • Marcassin

Filet • Steak • Gigue avec ou sans os • Côte • Civet

Faisan (coq ou poule) • Pigeon ramier • Colvert

Lièvre (râble et filet)

* NOS SPÉCIALITÉS «PRÊTES À RÉCHAUFFER»

- Le civet de chevreuil ou de biche, sauce grand veneur (300g) 8,95€
- Le filet de chevreuil ou de biche et sa garniture fagarde 16,50€

La Dinde de Noël

familiale et traditionnelle



Une viande très tendre et moelleuse à la saveur délicate.
La dinde est farcie et prête à cuire. Sa farce aromatisée à la truffe,
accompagnée de marrons, de pistaches et d'airelles des Fagnes.

Les dindes sont disponibles aux poids de 3kg, 3,5kg et 4kg:

La dinde prête à cuire	LE KG 19,90€
La dinde <i>farcie</i> prête à cuire	LE KG 25,90€

En dessous de 3kg, nous vous proposons de farcir soit:

Poulet fermier Landais	LE KG 15,90€
Poulet patte noire «label rouge»	LE KG 18,50€
Pintadeau fermier	LE KG 13,50€
Coquelet Landais	LE KG 13,90€
Caille fermière	LA PIÈCE 4,50€
Chapon fermier Landais (± 3 kg)	LE KG 21,90€
Suprême de chapon (<i>sur commande</i>)	LE KG 32,90€
Cuisse de chapon (<i>sur commande</i>)	LE KG 25,60€
Poularde fermière Landaise	LE KG 19,50€
Canard	LE KG 14,95€
Canette	LE KG 14,50€

NOTRE COLIS DES FÊTES ✨

LE KG 40,90€

- 1 kg de roulé de dinde fermier (*farcie comme la dinde*)
- 500ml de sauce au choix (*poivrade, champignons, orange*)
- 1 kg de gratin dauphinois

ASTUCES ET CONSEILS

Cuisson: la fiche cuisson est disponible en magasin.
Le risotto aux cèpes est un accompagnement très prisé pour la dinde.
L'assortiment de légumes chauds épatera vos invités.

N.B.: EN RAISON DU CONTEXTE ACTUEL, CES PRIX SONT À TITRE D'INDICATION,
ILS SONT SUSCEPTIBLES D'ÉVOLUER.



Les

Raclettes, Pierrades & Fondues

* LES PIERRADES

Assortiment de viandes dressées sur plateaux garnis de mini légumes et de fruits de saison.

La pierrade «des fêtes» (minimum 4 personnes)

LE KG 30,90€

Steak de bœuf • Mini brochette de porc à la truffe • Filet de poulet • Magret de canard •
Filet de porc • Mini steak haché au cheddar

Possibilité de composer selon vos envies, votre plateau garni avec l'assortiment de viandes au choix.

* LES FONDUES

LE KG 25,90€

Assortiment 1^{er} choix dressé sur des plats garnis de fruits frais et de légumes de saison.

Assortiment de viandes coupées en cube: Bœuf • Poulet • Veau

Petites boulettes de haché • Pipe d'Ardenne • Roulés de pruneaux au lard

* LES RACLETTES

LE KG 35,90€

Charcuteries artisanales et fumées: Noix de jambon • Saucisson sec en tout genre (noisettes, truffe, cèpes, piments) • Jambon de Parme • Viande des Grisons • Coppa • Jambon des Alpes...

Fromages: Suisse • Aux orties • Vin blanc • Sans lactose • Fumé • Régional de Ligneuville et de Malmedy

Nous vous conseillons 6 tranches de fromage par personne (au choix) et 50g de charcuteries diverses. Nos plateaux sont garnis de cornichons, de petits oignons rouges, de fruits secs en tout genre et de confiture d'oignons.

Les

Fromages



Optez pour le meilleur de notre délicieuse sélection de fromages régionaux et d'ailleurs.

Fromages régionaux: Le Malmedy • Le Bernister fleuri • Le Cendré des Prés •

Les fromages frais • La petite hirondelle • Le cœur de Bellevaux • le Troufleur...

Fromages traditionnels: Herve doux • Brie • Les comtés • Les chèvres • Tommes...

* NOTRE PLATEAU GOURMAND

MINIMUM 4 PERSONNES

En plat principal (1 kg) 39,90€

En dessert (500g) 19,95€

• Fromage frais aux herbes de Ligneuville • Tomme à la truffe • Bernister • Brie de Meaux • Ovifat

Notre plateau est garni de fruits frais et secs: kiwis, fruits rouges, figues, noix et raisins.

Il est accompagné de sirop de Liège et de confiture d'oignons.



Les

Charcuteries fines

PLATEAU DE CHARCUTERIES ARTISANALES DES FÊTES ✱

MINIMUM 4 PERSONNES • LE KG 39,90€

Nos plateaux sont garnis de légumes de saison, de cornichons et de confitures d'oignons.

Assortiment de: Boudins de Noël • Pâtés de gibier • Charcuteries fines des fêtes • Viandes fumées • Jambons d'exception • Pâté en croûte • Pâté de canard

La

Choucroute du Nouvel An



Choucroute fraîche	LE KG 3,90€
Choucroute cuite nature	LE KG 7,90€
Choucroute cuite à la graisse d'oie	LE KG 8,90€

Pour accompagner votre choucroute:

- **Viandes:** Côte de porc fumée • Lard fumé et salé • Jambonneau fumé cuit à la graisse d'oie • Lard cuit • Petit salé
- **Saucisses:** Francfort • Collier fumé • Mettwurst • Cervelas • Polonaise • Saucisse de Morteau

NOS CHOUCROUTES GARNIES ✱ «PORTE-BONHEUR» À RÉCHAUFFER

La choucroute «Tradition» **LA PORTION 11,90€**
Elle est composée de choucroute, francfort, lard fumé, collier d'Ardenne fumé et purée.

La choucroute «Gourmande» **LA PORTION 18,95€**
Elle est composée de choucroute, francfort, lard fumé, saucisse mettwurst, un mini jambonneau fumée et purée.

ASTUCES

Pour cuire une choucroute délicieuse pour ± 5 personnes.
Temps de cuisson ± 1h30.

Rincez à l'eau froide 1 kg de choucroute crue et pressez-la. Dans une grande marmite, faites fondre le saindoux et déposez la choucroute avec quelques baies de genévrier, 5 clous de girofle, 1 feuille de laurier et 75cl de vin blanc sec (aux choix). Si besoin, ajoutez un peu d'eau. Laissez cuire à feu doux. Cuisez les viandes de votre choix dans la choucroute.

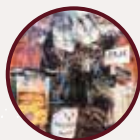
Les Idées cadeaux

Nos magasins regorgent d'idées cadeaux, de colis gourmands et de paniers garnis remplis de saveurs et de plaisir d'offrir. En voici quelques-uns pour vous inspirer!

Le colis «Tentation»:

PRIX 26,50€

Un vin rouge Bordeaux médaillé • Une noix de jambon fumé • Des crackers salés • Biscuits de Noël • Douceurs Léonidas



Le colis «Plaisir»:

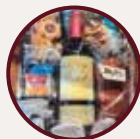
PRIX 29,15€

2 bières locales • Chips belges • Pâté de canard • Saucissons apéro • Biscuits au beurre

Le colis «des fêtes»:

PRIX 30,85€

Un vin rouge Bordeaux médaillé • Un saucisson fumé • Confiture • Biscuits au beurre • Crackers salés • Douceurs Léonidas



Coffret de vins en carton garni:

(ces prix peuvent évoluer suivant le choix de la bouteille)

PRIX 1 bouteille 13,95€

PRIX 2 bouteilles 20,90€

PRIX 3 bouteilles 28,90€



Les Alcools & les Gourmandises sucrées

* VINS, CHAMPAGNES, GENIÈVRES ET ALCOOKS

Vins belges du château Bon Baron • Vin mousseux belge «Perle de Wallonie» • Vin du pays de Herve

Champagne • Eau de vie • Fruits à l'alcool • Crème de fruits • Liqueurs

Découvrez notre sélection de vins de Bordeaux et de Bourgogne, fièrement médaillés pour leur excellence et leur caractère unique.

* LES GOURMANDISES SUCRÉES

Les pralines Léonidas: Fournisseur breveté de la cour Royale. Pur beurre de cacao, elles se veulent modernes, fruitées, épicées, douces et sucrées.

Les macarons: Composez votre boîte cadeau avec notre farandole de parfums irrésistibles: fraise, chocolat, pistache, vanille...

Les baisers de Malmedy: Petites douceurs moelleuses fourrées de crème au beurre au goût de vanille, moka et praliné.

Biscuits au beurre et assortiment de printens au chocolat, amandes et épices.





L'Épicerie fine salée & sucrée



DES SAVEURS DU TERROIR ET À DÉCOUVRIR ✨

Farandole de vinaigres artisanaux et d'huiles d'olive médaillées: Piment d'Espelette • Mûres • Framboise • Cassis • Fruits de la passion • Citron • Estragon...

Vinaigre balsamique: Au miel • Fruits des bois • Figues • À la truffe noire • Balsamique blanc de Modène - 12 ans d'âge

Confitures savoureuses avec 70% de fruits (125 et 345g): Griotte • Orange au chocolat • Poire «Williams» • Fraise • Framboise • Pêche • Gelée de groseilles • Mûre • Clémentine de Corse... *Large choix de la Framboiserie de Malmédy.*

Foie gras de canard, pâté de gibier, rilette et pâté de canard

Miels artisanaux aux différentes saveurs (125 et 250g): Tilleul • Lavande • Framboisier • Garrigue • Clémentinier • Provence • Romarin et thym • Artisanal de Waimes

Assortiment de moutardes artisanales: Estragon • À l'ancienne • Cassis • Miel • Piment d'Espelette • Basilic • Cèpes et truffes d'été...

Biscuits salés d'apéritif: Crumbles de fromages • À l'huile d'olive • Basilic • Romarin...

Farandole de sirops: Rose • Violette • Menthe • Citron • Pomme d'amour

Thés et tisanes: *Colis cadeaux spécial Noël.* «Créateur de thés gourmands»: les thés Bourgeon: thé vert, noir et blanc, crumble de fruits rouges, cocktail des îles...

Fleur de sel en moulin: Herbes de Provence • Piment d'Espelette • Bleu de Perse • Basilic • Poivre noir de Kampol et de Madagascar • À la truffe...

Terrine de pâtés et foie gras: Foie gras de canard et d'oie • Pâté de caille • Magret fumé • Lièvre • Sanglier • Chevreuil • Lapin

Des produits à la truffe: Brisure de truffes noires • Tapenade • Saucisson • Pâte artisanale à la truffe d'été • Huile à la truffe

Risotto: Champignons • Quatre fromages • Truffes • Aux légumes

Tapenades: Roquette et noix • Artichauts et mascarpone • Olives vertes • Ricotta et épinards • Aubergines et parmesan • Ricotta et noix

Chips belge Lucien: Paprika • Sel • Truffes • Aux épices

Bières: Blonde, brune ou triple - Malmédy • Bellevaux • Waimes • Fleurs de Franchimont • La Rosée de Spa • La bière des Hautes Fagnes (*Peak*)

Coffrets cadeaux

*Afin de prolonger le plaisir de la table par des cadeaux gourmands, venez découvrir dans notre magasin une large sélection de produits appétissants et originaux.
Succès garanti!*

N.B.: EN RAISON DU CONTEXTE ACTUEL, CES PRIX SONT À TITRE D'INDICATION,
ILS SONT SUSCEPTIBLES D'ÉVOLUER.



DÉLAIS DES COMMANDES

Afin de garantir la qualité et la fraîcheur de nos produits, nous vous invitons à passer vos commandes :

Pour Noël : jusqu'au jeudi **18 décembre** inclus

Pour Nouvel An : jusqu'au vendredi **26 décembre** inclus

Attention, en commandant au magasin, vous recevrez directement une copie écrite de votre commande. Pour assurer une bonne organisation, plus aucun changement ne sera accepté par la suite. Merci de votre compréhension.

Nos magasins seront ouverts les mardis 16 et 23 décembre de 8h à 18h.

Les mercredis 24 et 31 décembre, nos magasins seront ouverts de 7h30 à 16h.

Nos magasins seront fermés les jeudis 25 décembre et 1^{er} janvier.

Nous prendrons un peu de repos après les fêtes, nos magasins seront également fermés du 5 au 8 janvier inclus.

Joyeux
Noël
à tous !

Place Albert 1^{er}, 26 B-4960 Malmedy
Tél. **080 33 03 24** info@micha-malmedy.be

 @Michamalmedy

Léonidas - Tél. 080 33 09 93

www.micha-malmedy.be

Ouvert du lundi au samedi de 8h00 à 18h30

Dimanche et jours fériés de 8h00 à 18h00

Fermé le mardi