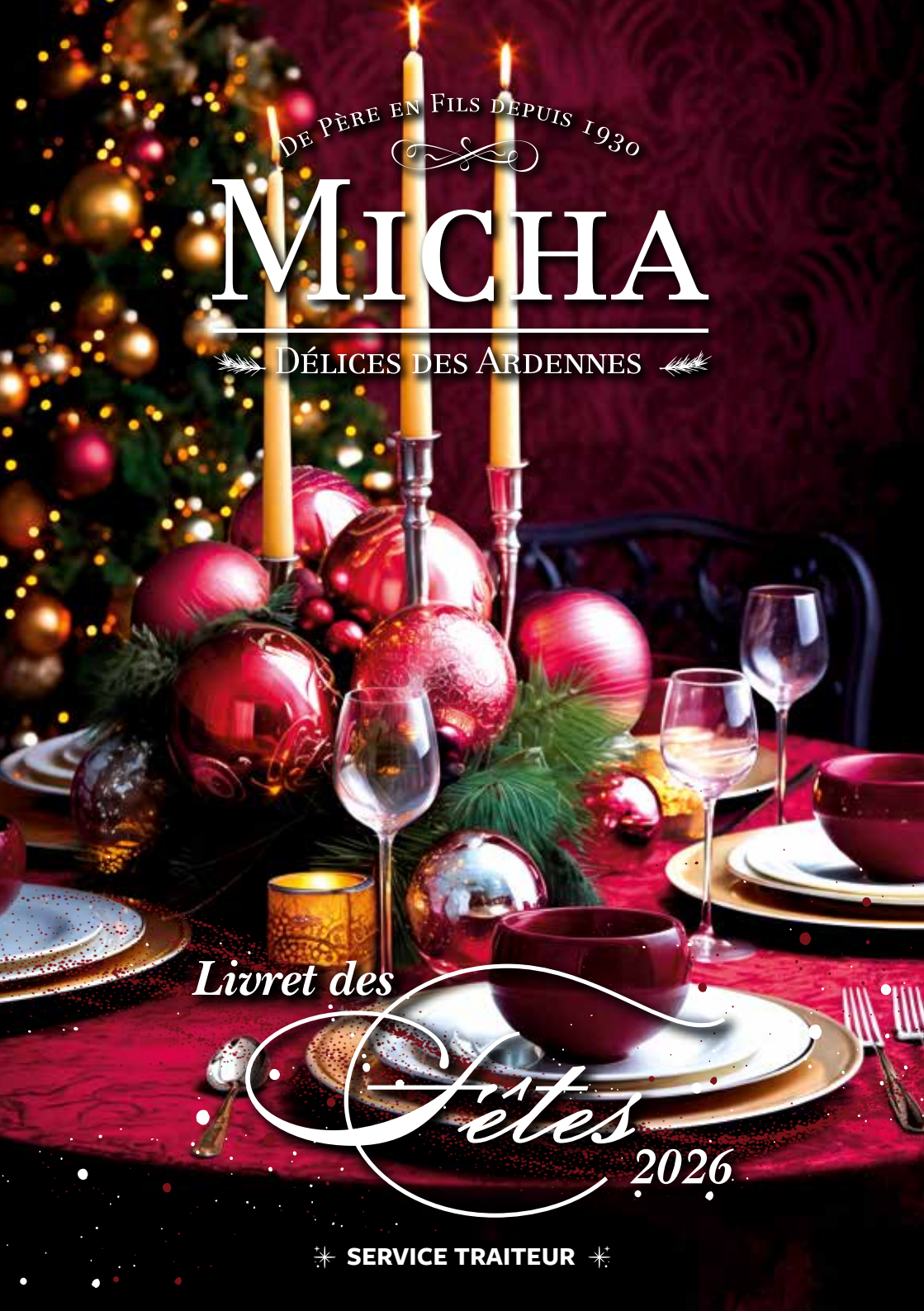

De Père en Fils depuis 1930
MICHA
Délices des Ardennes
Livret des
Fêtes
2026
SERVICE TRAITEUR



Le Menu des Fêtes

LE MENU GOURMAND

38,95€

La crème de potimarron parfumée aux châtaignes,
croquant de magret de canard fumé

•

Les filets de sole pochés,
sauce homardine et ses crevettes grises

•

Le filet de biche aux senteurs des Fagnes,
bouquetière de légumes,
poire pochée au vin rouge et à la cannelle,
compotée d'airelles maison

ou

Le filet de pintadeau à la bière de Noël et au sirop d'érable,
purée de panais et champignons des bois

•

Gratin dauphinois

ou

Croquettes de pommes de terre





Les Apéritifs



LES VERRINES FROIDES

Œufs de Noël au saumon et à la truffe	LA PIÈCE 3,50€
Doré de saumon aux agrumes	LA PIÈCE 3,50€
Foie gras de canard et sa compotée de poires	LA PIÈCE 5,10€
Fraîcheur de saumon rose, roquette et basilic	LA PIÈCE 4,95€
Fraîcheur de noix de Saint-Jacques et son coulis de tomates	LA PIÈCE 4,95€

LES PETITS FEUILLETÉS APÉRITIFS À RÉCHAUFFER

Le plaisir du feuilleté à partager sans modération.

Assortiment de mini feuilletés — 15 PIÈCES 22,50€
Mini friand jambon/fromage • Vol-au-vent • Scampis à la crème d'ail •
Mini pain saucisse • Gourmandise de chèvre aux épinards

Nouveau ! Mini arancinis saveur truffe — 12 PIÈCES 22,20€

Nouveau ! Mini burger de bœuf et foie gras — LA PIÈCE 2,50€

Nouveau ! **Mini pâtés en croûte** — 500G 14,90€
Magret de canard aux abricots • Caille aux raisins • Volaille aux noix de pécan et pain d'épices

LES PLANCHES FESTIVES

Le petit plus qui fera sensation à l'apéro.

La planche gourmande (*minimum 3 personnes*) — 8,50€/PERSONNE
À partager sans modération ! Jambon de Parme à la truffe • Coppa "Grande Réserve„ •
Jambon Grand Cru "Angus Beef„ fumé • Speck italien aux fleurs sauvages •
Spianata piquant • Variété de saucissons secs et fumés

La planche des fêtes (*minimum 3 personnes*) — 9,95€/PERSONNE
Une sélection gourmande à partager ! Tortillas à la tapenade truffe •
Mini madeleine salée aux tomates séchées • Mini brochettes de scampis •
Charcuteries fumées • Salami à la truffe • Tapenade de légumes & grissinis •
Fromages régionaux • Bœuf fumé "Angus Beef„

La planche des fêtes en entrée à partager — 11,50€/PERSONNE
Accompagnée de fruits, sirop de Liège et pain d'épices

LES ANTIPASTI À PICORER

Mini poivrons à la ricotta	LE KG 36,95€
Duo d'olives vertes et noires à l'ail	LE KG 18,90€
Brochette d'anchois marinée	LE KG 19,90€
Mini saucissons secs	LE KG 38,90€
Mini aile de poulet braisée	LE KG 17,90€
"Gourmand„ Le saucisson farci au foie gras	LA PIÈCE 22,50€
"Festif„ Le saucisson sec en forme insolite de sapin de Noël	LA PIÈCE 9,50€
Salami à la truffe d'été enrobé de Parmigiano Reggiano 24 mois AOP	LA PIÈCE 5,50€
Gambas à l'espagnol	LE KG 39,90€



Les Entrées



LES ENTRÉES FROIDES

PRIX PAR PERSONNE

Douceur de foie gras de canard et ses pommes façon Tatin **9,95€**
Une douceur sucrée salée irrésistible !

L'écrin gourmand **10,95€**
Mousse de truite de Ligneuville • Saumon fumé de Malmedy • Saumon rose sauce cocktail • Petite salade saisonnière à l'huile d'olive au citron

La terrine de volaille farcie à la truffe et aux pistaches, sauce fraîche, salade saisonnière et son confit de figues **9,50€**

LES ENTRÉES CHAUDES

PRIX PAR PERSONNE

Le feuilleté de noix de Saint-Jacques sous son crumble de champignons des bois **10,95€**

La cassolette de scampis, sauce thaï au curry jaune et légumes croquants **10,95€**

La cassolette de ris de veau et ses morilles, sauce onctueuse au vin blanc **8,95€**

LES CROQUETTES

Croquette de volaille **LA PIÈCE 2,70€**

Croquette de fromage **LA PIÈCE 2,70€**

Nouveau ! Croquette de crevettes grises **LA PIÈCE 4,70€**

LES POTAGES

La véritable bisque de homard **LE ¼ DE LITRE 5,10€**

Le velours des sous-bois, fines lamelles de bacon fumé et croûtons de pain d'épices **LE ¼ DE LITRE 4,50€**

LES ACCOMPAGNEMENTS

Croquettes de pommes de terre (*par 10 pièces*) **LA PIÈCE 0,40€**

Gratin dauphinois **LE KG 11,90€**

Gratin dauphinois à la tapenade truffe **LE KG 16,90€**

Pommes de terre farcies aux herbes fraîches **LE KG 19,90€**

Balluchon aux pommes et compotée d'airelles **LA PIÈCE 3,50€**

Poires marinées à la cannelle et vin rouge (*par 4 pièces*) **LE KG 19,50€**

Pommes cuites farcies aux airelles (*par 2 pièces*) **LES 2 PIÈCES 7,00€**

Nouveau ! **Trio de légumes des fêtes** **L'ASSORTIMENT 6,95€**
Chicon caramélisé au miel • Poire pochée au vin rouge • Fagot de haricots au lard



Les Viandes & les Spécialités « prêtes à cuire »

LES VIANDES CUITES SUR PLATEAU GARNI À RÉCHAUFFER

PRIX PAR PERSONNE

Le filet de biche régional, sauce au sirop relevée d'airelles, poire pochée au vin rouge et savoureux légumes de saison	17,95€
Le civet de chevreuil mijoté, sauce grand-veneur et sa garniture fagnarde	11,50€
"Gourmand„ Le filet d'agneau braisé, tapenade de truffe et bouquetière de légumes	16,90€
"Spécialité maison„ La bûche de volaille farcie sur son lit de purée de céleri, sauce à la crème d'orange	15,90€
Tataki de canard au miel et noisettes, réduction au vin rouge et balsamique et ses légumes gourmands	16,90€

LES VIANDES FRAÎCHES "PRÊTES À CUIRE„

La bûchette de volaille farcie à la tapenade de truffe *Nous vous conseillons la sauce à la truffe ou balsamique pour accompagner ce plat gourmand.*	LE KG 18,90€
Le suprême de pintadeau farci aux champignons des bois	LE KG 30,90€
Le roulé de dinde farci aux airelles, pistaches et mandarines	LE KG 20,90€
Le suprême de chapon "Label Rouge„ farci aux abricots, magret fumé et orange	LE KG 35,90€
Le rôti de veau gourmand de nos sous-bois	LE KG 29,80€
Le rôti de bœuf en croûte, saveurs estragon	LE KG 30,90€
Le rôti de porc "Prestige„ des fêtes à la truffe	LE KG 20,90€
Le filet de biche en brioche, façon Wellington	LE KG 39,50€

LES SAUCES FINES À RÉCHAUFFER

Orange • Champignons des bois • Truffes • Grand-veneur • Fines herbes • Poivres	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

Préparez votre terrine maison pour les fêtes.

Foie gras de canard cru (*lobe ± 600g*) — **PRIX DU JOUR: LE KG ± 76,50€**

Foie gras d'oie cru (*lobe ± 700g*) — **PRIX DU JOUR: LE KG ± 78,90€**

Pour une entrée gourmande.

Foie gras préparé de canard — **PRIX DU JOUR: 500G ± 54,90€**

Foie gras préparé d'oie — **PRIX DU JOUR: 500G ± 62,90€**

Foie gras cuit au torchon — **PRIX DU JOUR: LA PIÈCE DE 500G ± 76,30€**

Venez découvrir notre large choix d'accompagnements de confits et de pain d'épices dans notre rayon "Épicerie fine„

NOS CONFITS

Oignons maison — **LE POT 3,50€**

Airelles — **LE PETIT POT 5,10€/LE GRAND POT 7,10€**

Figues — **LE POT 4,20€**

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 9,95€**

Le filet de chevreuil ou de biche et sa garniture fagnarde — **LA PORTION 17,90€**



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 *farcie* prête à cuire	LE KG 25,90€

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

Poulet landais fermier	LE KG 15,90€
Poulet pattes noires "Label Rouge„	LE KG 18,90€
Pintadeau fermier	LE KG 13,95€
Coquelet landais	LE KG 13,95€
Caille fermière	LA PIÈCE 4,50€

Chapon

Entier fermier landais (*±3kg*)	LE KG 21,90€
Suprême (*par 4 pièces*)	LE KG 33,90€
Cuisse (*par 4 pièces*)	LE KG 24,90€
Poularde fermière landaise	LE KG 19,60€
Canard	LE KG 16,50€
Canette	LE KG 16,90€

NOTRE COLIS DES FÊTES

LE KG 40,90€

Un colis incontournable à découvrir dans notre menu.

- 1kg de roulé de dinde fermière (*farci comme la dinde*)
- 500ml de sauce à réchauffer au choix
- 1kg de gratin dauphinois *ou* 30 croquettes de pommes de terre

ASTUCES ET CONSEILS

Cuisson: la fiche cuisson de la dinde est disponible en magasin.
Nos croquettes maison sont très prisées avec 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

PIERRADE GOURMANDE

MINIMUM 4 PERSONNES • 250G 7,95€/PERSONNE

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

Steak de bœuf • Filet de poulet • Mignon de porc "Superdoux„ à l'italienne • Magret de canard • Steak haché au cheddar et truffe

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

FONDUE DES FÊTES

MINIMUM 4 PERSONNES • 250G 7,50€/PERSONNE

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

Assortiment de viandes coupées en cubes: Bœuf • Poulet • Veau • Petites boulettes de haché • Pipe d'Ardenne • Roulés de pruneaux au lard

RACLETTE

LE KG 36,90€

Charcuteries

Nous vous conseillons 50g de charcuteries au choix par personne.

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

"Exceptionnel!„ Viande de bœuf "Angus„ fumée et séchée 9 mois.

Nouveau à découvrir! Un jambon italien séché au romarin

Fromages

Nous vous conseillons 6 tranches de fromage au choix par personne.

Suisse • Aux orties • Vin blanc • Sans lactose • Fumé • Régional de Ligneuville et de Malmedy • Poivres • Ail des ours

Nos plateaux sont garnis de cornichons, de petits oignons rouges, de fruits secs en tout genre et de confiture d'oignons.





Les Fromages

LE KG 39,90€

Plateau de fromages des fêtes: une sélection authentique et généreuse pour terminer vos repas en beauté!

Fromages régionaux
Le Malmedy • Le Bernister fleuri • Le Cendré des Prés • Les fromages frais • La petite hirondelle • Le cœur de Bellevaux • le Troufleur • Tomme de Stavelot...

Fromages traditionnels
Herve doux • Brie • Les comtés • Les chèvres • Fromage italien • Tommes...

NOS PLATEAUX GOURMANDS GARNIS

MINIMUM 4 PERSONNES

En plat principal ..... **300G 12,00€/PERSONNE**

En dessert ..... **200G 8,00€/PERSONNE**
Le Malmedy • Le flocon des Fagnes • L'Ovifat à la bière • Le fleuri crémeux • Tomme

Nos plateaux sont garnis de fruits frais et secs: kiwis, fruits rouges, figues, noix et raisins. Ils sont accompagnés de sirop de Liège et de confiture d'oignons.

Nouveau! Tapenade de figues et pâte de coing à l'orange.



Les Charcuteries fines

L'AUTHENTIQUE PLATEAU DE CHARCUTERIES ARTISANALES DES FÊTES

MINIMUM 4 PERSONNES • LE KG 39,90€

Le meilleur de la charcuterie artisanale, délicatement sélectionnée pour composer un plateau généreux et plein de caractère. Idéal à partager pendant les fêtes.

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

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

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



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 PRÊTES 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 fumé 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



À COURT D'IDÉES CADEAUX?

Nos magasins regorgent de belles attentions!

Colis gourmands • Paniers garnis • Coffrets des fêtes • Petites douceurs...

Il y en a pour tous les goûts et toutes les envies!

Le cadeau qui fait plaisir se trouve chez nous!



L'Épicerie fine salée & sucrée



ENTRE TRADITION & GOURMANDISE

Découvrez une belle sélection de *saveurs du terroir; salées et sucrées*: pâtés, risottos, spécialités gourmandes et autres délices soigneusement sélectionnés.

Pour accompagner vos tables de fêtes, retrouvez également une sélection de vins, spiritueux, champagnes, alcools et genièvres.

De quoi éveiller les papilles et trouver de belles idées à offrir ou à partager!

Un véritable concentré de gourmandises, à découvrir dans notre espace *Léonidas* avec ses incontournables pralines, macarons et baisers de Malmedy; sans oublier les délicieuses créations de notre région (Printen, biscuits au beurre...)

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 vendredi **18 décembre** inclus

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

IMPORTANT : COMMANDES DES FÊTES

Afin de garantir une organisation optimale et de respecter nos délais de préparation**, aucune modification ne pourra être apportée à une commande une fois celle-ci validée.**
Nous vous remercions pour votre compréhension et votre confiance.

✳ HORAIRES ✳

Ouverts les mardis 15, 22 & 29 décembre de 8h à 18h.

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

Nos magasins seront fermés les vendredis 25 décembre et 1er janvier.

Congé du lundi 4 janvier au mercredi 6 janvier inclus.



Toute l'équipe de la boucherie Micha vous souhaite un merveilleux Noël et de très belles fêtes de fin d'année !

Que ces fêtes soient remplies de joie, de gourmandise et de beaux moments partagés avec ceux qui vous sont chers ♡

Un immense merci pour votre fidélité et votre confiance tout au long de l'année.

Joyeux Noël à toutes & tous !

Place Albert 1er, 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

Graphisme & Impression : www.laurissamarie.be