

*Sous le porche  
vous régale pour les fêtes.*

**SOUS LE  
PORCHE**





## Menu

### Mises en bouche ..... 8.90 €/pers.

- Saumon fumé maison et guacamole
- Crémeux d'asperges et mimosa d'oeufs
- Verrine à l'italienne

### Potage

- Bisque d'écrevisses ..... 13.20 € le litre
- Velouté de potimarron aux saveurs de Noël ..... 10.00 € le litre

### Entrées

- Cassolette de poissons sur lit de poireaux ..... 13.75 €
- Foie gras, terrine de gibier, confit d'oignons, pomme poire calvados, pain brioché ..... 15.90 €
- Ravioles aux champignons des bois et sauce truffée ..... 13.75 €
- Duo de canard, risotto et figue ..... 13.75 €

### Plats

- Filet de porcelet sauce pommes calvados ..... 22.50 €
- Filet de biche de nos ardenne sauce grand veneur ..... 28.00 €
- Magret de canard sauce à la cerise ..... 22.50 €
- Médaillon de dinde sauce champignons des grottes ..... 19.50 €
- Cassolette de poissons sur lit de poireaux ..... 22.50 €

Tous les plats sont accompagnés de gratin ou croquettes fraîches (6pc),  
pomme aux aïelles, chicon caramélisé et fagot d'haricots.

### Desserts

- **Bûche de glace :**  
choix entre chocolat - passion ou fleur de lait - caramel beurre salé
  - 5 personnes ..... 30.00 €
  - 10 personnes ..... 45.00 €

**Possibilité de commander votre menu pour Noël et le Nouvel An.**

## Choucroute de l'an

Choucroute, saucisson polonais, franckfort,  
lard fumé, jambonneau et purée ..... 13.90 €/pers.

# Apéro

## Plateau de boudins (blanc ou blanc et noir)

- 4 à 6 personnes ..... 19.50 €

## Plateau tapas

- 4 à 6 personnes ..... 27.50 €

## Plateaux (min. 2 pers. et ne peut pas être modifié)

- Plateau pierrade nature ..... 10.20 €/pers.  
Beefsteak, filet de poulet, mignonnette, burger de bœuf, chipolata
- Plateau pierrade mariné ..... 10.50 €/pers.  
Beefsteak, filet de poulet, mignonnette, burger
- Plateau pierrade festif ..... 14.90 €/pers.  
Agneau, filet de poulet, magret de canard, filet de caille, entrecôte irlandaise, porcelet, burger de bœuf
- Plateau charcuterie pour raclette ..... 7.90 €/pers.
- Plateau fromage à raclette (nature, fumé et poivre) ..... 6.90 €/pers.
- Plateau fondue ..... 10.20 €/pers.  
Bœuf, porc, poulet, boulette panée
- Formule complète ..... 7.00 €/pers.  
Ces différents plateaux peuvent être accompagnés par une formule complète.  
(sauces maison, crudités, grenailles, poêlée de champignons et oignons)

## Dinde farcie

- Dinde farcie crue ..... 21.90 € du kg crue
- Pré-cuisson ..... 10.00 €
- Sauces chaudes ..... 10.00 € le litre
  - Sauce cerise
  - Sauce pommes calvados
  - Sauce grand veneur
  - Sauce champignons des grottes





## Buffet froid festif (min. 20 pers.)

---

Saumon belle vue, saumon fumé maison, salade d'écrevisses, assortiment de boudins de fêtes, terrine de gibier, pâté de Noël, confit d'oignons maison, pilon de poulet, jambon à l'os, jambon ganda, saucisson à la truffe, dinde farcie, couscous perlé, choux blanc pommes et noix, choux rouge, carottes, salade fenouil orange, coleslaw, sauces maison, parisiennes (2/pers) et beurre ..... 29.90 €/pers.

En supplément : Foie gras (25gr), confit de mangue et pain cramique ..... 6.90 €/pers.

## Divers

---

Large choix de boudins de fêtes, foie gras maison, terrines de gibier, pâtés de fêtes...

Possibilité de commander toutes sortes de gibier, cailles farcies...

## Horaire des fêtes

---

23 décembre De 13h à 18h  
pour le retrait des commandes (sauf menu)

24 décembre De 9h à 15h  
pour le retrait des commandes et menus

25 décembre Fermé

26-27 déc. Horaire habituel

30 décembre De 13h à 18h  
pour le retrait des commandes (sauf menu)

31 décembre De 9h à 13h  
pour le retrait des commandes et menus

**Congés annuels du 1<sup>er</sup> au 13 janvier 2026.**

**Commandes au plus tard pour Noël le 18 décembre 2025  
et pour Nouvel An le 26 décembre 2025.**

Commandes uniquement au magasin, par téléphone au  
04 253 09 95 ou via le site [www.sousleporche.be](http://www.sousleporche.be)

*Nous vous souhaitons  
d'excellentes fêtes de fin d'année !*