



• HAZARD • AFFINEURS



Carte des fêtes

Plateau fromage de Noël & du Nouvel An

Comme nous traitons nos fromages avec le plus grand soin et qu'ils ont besoin de temps pour s'affiner dans nos caves, nous vous composons, pour chaque fête des plateaux spécifiques avec notre meilleure sélection.

Repas € 15,80 p.p. (portion 250 gr)
Dessert € 9,50 p.p. (portion 150 gr)
Pré-Dessert € 6,30 p.p. (portion 100 gr)

Vous pouvez combiner fromages & charcuteries fines (fournies en paquet).

Une présentation originale? Sur une belle planche en bois avec mendiants, fruits secs, gelée & confits.

- * En repas, jusqu'à 10 personnes par planche.
- * Supplément de € 14,00 par planche.
- * Caution de € 50,00 par planche.

A compléter avec du **beurre au lait cru**, des **baguettes rustiques**, des petits pains aux noix ou aux olives et des flûtes noisettes-raisins.

Nos vins et champagnes naturels sont sélectionnés pour accompagner vos fromages. Sans oublier **notre cidre maison**.

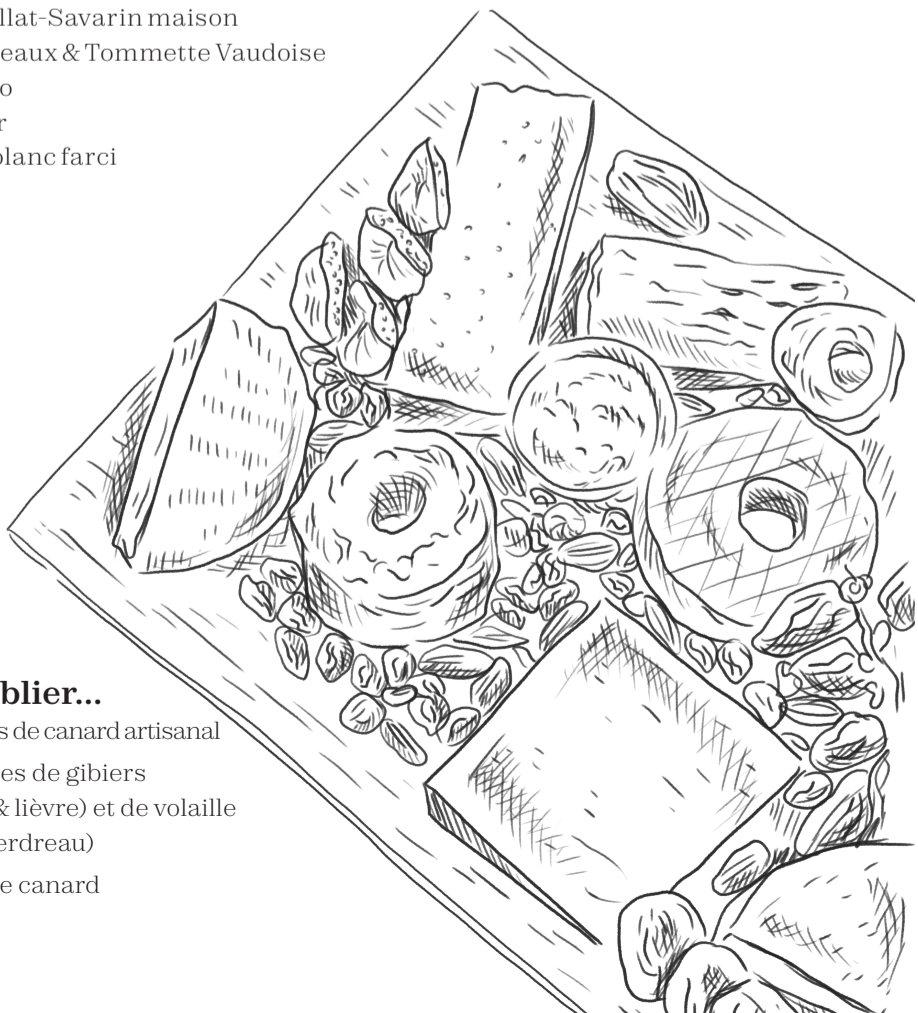


Les délices à la truffe

- * Notre Brillat-Savarin maison
- * Brie de Meaux & Tommette Vaudoise
- * Manchego
- * Mont d'Or
- * Jambon blanc farci

Sans oublier...

- * Le foie gras de canard artisanal
- * Les terrines de gibiers (chevreuil & lièvre) et de volaille (faisan & perdreau)
- * Foie cru de canard



Pour commencer...

Fruits fourrés au foie gras
Zakouskis
Gougères au fromage
Mini-croquettes parmesan-truffe
Fleurs de Tête de Moine
Rillettes de canard, porc, maquereau, tourteau
Boudin blanc de Liège
Jambon Bellota et autres charcuteries fines
Grand choix de saucissons aveyronnais et italiens

Assiettes apéritives à partir de 2 pers.

Assiette Suisse € 10,00 p.p.
(Tête de Moine, Grison, Emmentaler & Noix, Appenzeller)
Assiette Italienne € 10,00 p.p.
(Jambon de Parme, Felino, Tomate-mozzarella, Parmesan)
Assiette Espagnole € 10,00 p.p.
(Jambon Serrano, Manchego, Chorizo, Olives mixtes)

Les spécialités fromagères

* Le Brillat-savarin de Noël aux airelles
* La fondue au fromage maison (Gruyère, Emmentaler, Sbrinz) 250 gr p.p. / € 12,00 p.p.
* La fondue au fromage moitié-moitié (Gruyère, Vacherin Fribourgeois) 250 gr p.p. / € 13,00 p.p.
* La fondue jurassienne (Comté jeune, réserve & prestige) 250 gr p.p. / € 11,00 p.p.
* Les fromages pour raclette :
(Savoie, Suisse 'tradition', St-Niklaus, le Valèt, Piment d'Espelette, Ail des ours, Herbes sauvages, Poivre, Moutarde, Fumée, Cèpes, Chèvre, Brebis, Bleu du Vercors, Truffe) de € 34,97 / kg à € 50,54 / kg
Nous vous conseillons 250 gr. / pers. & un assortiment de 4 fromages.
Présentation sur planche € 8,00 par planche

Avec ...

Un grand choix de charcuteries et de garnitures (oignons balsamique, câpres marinées) pour accompagner votre raclette ou fondue.

Des appareils à fondue et à raclette (quart/demi-meule) sont disponibles gratuitement contre une caution, respectivement de € 50 et € 75 à payer en espèces.

Toute l'équipe vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année



Hazard Affineurs
Rue Vanderkindere - 137, 1180 Uccle
hazardaffineurs.be - 02/851 89 60

Afin de vous éviter toute attente,
nous vous invitons à **passer commande**.
Les commandes sont prises **uniquement**
en magasin ou par **téléphone**.

HORAIRES DES FÊTES

Lun. 23/12 & ma. 24/12 de 9h à 16h
Jeu. 26/12 de 13h à 18h30
Ven. 27/12 de 10h à 18h30
Sa. 28/12 de 9h à 18h
Lun. 30/12 & ma. 31/12 de 9h à 16h
Vendredi 03/01 de 13h à 18h30
Sam. 04/01 de 9h à 18h

FERMETURE

Mer. 25 décembre
Mer. 1er & jeu. 2 janvier
Mar. 7 et mer. 8 janvier

CLÔTURE DES COMMANDES

Ven. 20 décembre pour Noël
Ven. 27 décembre pour le Nouvel-An

Dans la limite du nombre maximal de commandes

