



**SALAISONS  
DU LOTHIER**

ARTISAN DEPUIS 1922

# HORAIRES DES FÊTES

## Horaires de Noël

### Genappe

Lundi 22/12 & Mardi 23/12 :

09h-18h30

Mercredi 24/12 : 7h-15h

**Fermé** le Jeudi 25/12

### Nil

Lundi 22/12 & Mardi 23/12 :

07h-18h30

Mercredi 24/12 : 7h-15h

**Fermé** le Jeudi 25/12

## Horaires de Nouvel An

### Genappe

Lundi 29/12 : Fermé

Mardi 30/12 : 10h-18h30

Mercredi 31/12 : 7h-15h

**Fermé** le Jeudi 01/01 &

Vendredi 02/01

### Nil

Lundi 29/12 & Mardi 30/12 :

07h-18h30

Mercredi 31/12 : 7h-15h

**Fermé** le Jeudi 01/01 & Vendredi

02/01

**Fermeture annuelle - Uniquement GENAPPE:**  
du 1 au 13 janvier inclus  
(ré-ouverture le mardi 14 janvier 2025)



# MENU DES FÊTES



## Nos charcuteries artisanales

Pour bien débiter le repas, découvrez notre assortiment de boudins, terrines et autres charcuteries maisons

- Composez vous-même au comptoir ..... na
- Plateau boudin découverte ..... 4€ / pp
- Plateau charcuterie mix ..... 6€ / pp

## Nos traditionnelles volailles farcies

La star des fêtes : savourez nos volailles farcies préparées avec savoir-faire et amour

### Choix de viande:

- Chapon (3,5kg - 8/12p) .. 28,5€/Kg
- Dinde (apd 3,5kg) ..... 24,5€/Kg
- Pintade (1,8kg - 4/6p) .... 24,5/Kg
- Poularde (2,5kg - 6/8p) .. 28,5€/Kg
- Filet de dinde (libre) ..... 20,5€/Kg

### Choix de farce:

- **La sucrée:** haché porc/veau, abricots, raisins, pistache
- **L'hivernale:** haché porc/veau, marrons, pistaches
- **La luxueuse:** haché porc/veau, tartufata, pistaches

## Notre sélection de gibiers belges\*

\*Tous nos gibiers sont chassés en Belgique et servis frais à la boucherie.

- |                                   |                               |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| • Biche: filet, civet ou rôti     | • Faisans: poules, filet, coq |
| • Marcassin: filet, civet ou rôti | • Perdreaux                   |
| • Chevreuil: filet, civet ou rôti | • Lièvre: entier ou rable     |

## Nos plateaux Pierrade et Raclette

Envie d'un moment chaleureux et convivial ? Partagez un bon plateau!

- **Le Raclette:** Assortiment mix de charcuteries pour raclette ..... 5€/pp
- **Le Classique (250g/pp) :** assortiment de viandes, marinées et natures ..... 9€pp
- **Le Gourmet (250g/pp):** assortiment de viandes marinées et natures, mini boudins et lard fumé ..... 11€/pp
- **Le Deluxe:** assortiment de viandes marinées et nature avec ajout de canard d'agneau ou gibier ..... 15€/pp

### Comment passer commande?

Avant le 18/12 pour Noël et avant le 27/12 pour le Nouvel An



**Au comptoir**

**Via téléphone**

Genappe: 067/ 77 22 38  
Nil: 010/ 87 69 84

**Via mail**

[info@salaisonsdulothier.com](mailto:info@salaisonsdulothier.com)

# MENU DES FÊTES



## Notre Menu Traiteur - 39€/pers

Pas envie de cuisiner ? Offrez-vous nos plats gourmands préparés par notre chef  
**Louis Collin!**

### Entrée

Ravioles de pintade sauce champignons

**OU**

Foie Gras et garnitures

**OU**

Trio de croquettes

(fromage, charcutière, crevette)

### Plat

Biche poivrade et garnitures de chasse

**OU**

Pintade façon brabançonne

## Nos accompagnements Traiteur

Sublimez votre repas avec nos délicieux accompagnements maison !

### Velouté - 7,5€/L

Céleri rave / Noisettes

250ml / 500 ml / 1L

### Sauces - 8€/L

Poivrade - *Poivre / crème / fond de gibier*

Brabançonne - *Lard / Poivre / Jus chicon / crème / fond de volaille*

Vigneronne - *Echalotes / Vin rouge / fond brun*

Charcutière - *Charcuterie / Vin rouge / fond brun*

250ml / 500 ml / 1L

### Chutney - 2€/100g

Oignons raisin & porto

Oignons poire & balsamique

### Accompagnements

Poires au vin rouge ..... 3,00€/pers

Airelles au vin rouge ..... 25€/kg

Chicons braisés à l'orange (2pc)..... 2,50€/pers

Mousseline de panais & café ..... 2,50€/pers

Purée de pommes de terre à la truffe.. 3,00€/pers

Pommes duchesses ..... 2,5€/pers

### Nos croquettes (70g)

Charcutière ..... 2,2€/pc

Fromagère..... 2,2€/pc

Crevettes ..... 4,8€/pc

## Comment passer commande?

Avant le 18/12 pour Noël et avant le 27/12 pour le Nouvel An



**Au comptoir**

**Via téléphone**

Genappe: 067/ 77 22 38  
Nil: 010/ 87 69 84

**Via mail**

[info@salaisonsdulothier.com](mailto:info@salaisonsdulothier.com)



**Toute l'équipe des salaisons vous souhaite  
de joyeuses fêtes !**

**Suivez-nous sur les réseaux**



Scannez pour  
suivre notre  
page Facebook



**Site web:** <https://www.salaisonsdulothier.be>

**Comment passer commande?**

Avant le 18/12 pour Noël et avant le 27/12 pour le Nouvel An



**Au comptoir**

**Via téléphone**

Genappe: 067/ 77 22 38  
Nil: 010/ 87 69 84

**Via mail**

[info@salaisonsdulothier.com](mailto:info@salaisonsdulothier.com)