



De la ferme sur votre table



De l'apéritif au dessert, nous vous proposons d'être votre partenaire pour que les fêtes soient mémorables grâce, notamment, à nos produits fermiers qui combleront vos désirs les plus gourmands.



à l'apéritif et à l'entrée

Pour l'apéritif :

- . Boudins cocktail15,85€/kg
- . Crème de Noël au Porto.....17,90€/kg
- . Nos délicieux pâtés de Gibier17,45€/kg

- . Rillettes de canard8.75€/p
- . Rillettes de pigeon des Collines, 150gr.. 9,95€/p

. Assortiment d'apéri-chèvre, 10p...3.55 €/10 p

. **6 Mini quiches maison** (saumon/endive, chèvre/noisette, châtaigne/ parmesan, mimolette/ bacon).....7,50€ /6p

. **4 Verrines** (Caviar d'aubergine, ricotta, coppa/ Tartare de saumon à la mangue/ terrine de roquefort aux noix et raisins/ panacotta d'olives sur caviar de tomates).....6,75€/4P

En entrée froide :

- . Le foie gras de canard cuit de « la ferme de la Princesse » emballé par 50g,10,61€/100g
- . Magret de canard fumé en tranches4,35/100g
- . Nos pâtés de chevreuil ou lièvre17,45€/kg
- . Cochon de lait farci cuit en tranches...20,35€/kg
- . Dinde farcie cuite en tranches.....20,35€/kg
- . Véritable rilette de porc fermier.....15,35€/kg

De notre producteur Bruno Hespel ,

- . Crème brûlée au foie gras, fruits et Monbazillac... **6,75 €/p**
- . Coquille maison aux crevettes et poireaux :..... **5,70 €/p**
- . Quiche aux légumes.....**5,95 €/p**
- . Quiche au saumon : **5,47 €/p**
- . Quiche au chèvre au miel/figues fraîches..... **5,70 €/p**
- . Baluchon buchette thym/miel.....**4,87 €/p**
- . Chèvre lardé thym miel..... **2,60€/p**

Les potages de Noël 400 ml

- . Velouté de potiron et de châtaignes aux cèpes :**4,50€**
- . Velouté de panais aux noisettes grillés.**4,50€**

En entrée chaude :

- . Escalope de foie gras cru (env 100g) 71,95€/ kg
- De chez « l'escargot d'Or » à kain :
- . 6 escargots farcis au beurre d'ail 5,65 €/6
- . Bocal de 24 escargots petit Gris nature 12,15 €
- De chez « Cro'vettes » à Wauthier-Braine :
- . Croquette aux crevettes 3,75 €/p
- . Croquette au fromage 2,05€/p

Jours et heures d'ouverture des 4 magasins Coprosain

Ouvert le lundi 23 de 10h à 18h et le mardi 24 de 9h à jusqu'à 15 h.

Le lundi 30 fermé et le mardi 31 de 9 h à 15 h

A Braine l'Alleud ouvert le samedi 21 et 28 décembre de 9h jusque 17h.

Présence sur les marchés :

Nous serons présents sur les marchés habituels ;

- Et le lundi 23 à Enghien
- Le mardi 24 et 30 à Flagey, Soignies, Mouscron

Le mardi 24 et 30 à La biosphère jusque 13 h, Pas de marché les 26 décembre et 2 janvier

Nos producteurs Coprosain vous remercient de la confiance que vous nous faites en achetant des produits locaux.



Pour les fêtes... Une vraie volaille de ferme savoureuse... Et d'autres spécialités

La traditionnelle dinde de Noël

- Qualité fermière (Entre 3 et 6 kg) . 9,50 €/kg
- . Pintadeau fermier..... 9,65 €/kg
- . Pigeonneau de chair25,95 €/kg
- . Caille3.45 €/p
- . Coquelet.....4.45 €/p
- . Magret de canard frais.....23,86 €/kg
- . Le Fêtard de Gibecq.....13,35 €/kg
- . Cuisse de dinde.....10,25 €/kg
- . Cuisse de canard.....12,05 €/kg
- . Roti de dinde17.10 €/kg
- . Cuisse de canard confite 27,10€/kg
- . Lapin..... 11,30€/kg et Poule5,55€/kg



Les spécialités farcies maison

- . la dinde fermière désossée farcie (min 3.5kg)16,95 €/kg
- . Cuisse de dinde farcie (de 1 à 2.5 kg)... 16.45€/kg
- . Roti de dinde farci pruneaux21,75€/kg
- . Poulet fermier désossé et farci 14,25€/kg
- . Caille désossée et farcie pomme/Calvados.7.95€/p

Et la spécialité des fêtes

« Le fêtard de Gibecq »

- . Un succulent coq de ferme nourri de froment, de maïs, de pois et de lait.
- . Une saveur incomparable située entre celle du chapon et celle de la poularde 13,35 €/kg max 3 kgs

Coprosain, c'est aussi des viandes naturelles

- En plateau « **Gourmet** » (env.220 g/pers), bœuf, porc, veau et volaille et préparations de viande hachées 20,55/kg.
- Assortiment de viandes pour **fondue** +/- 200 g/ pers 20,55€/kg

Une spécialité maison pour un repas bien Belge :

Nos boudins de Noël :

à la mandarine, noix, boudin blanc de Noël Raisin , pomme Calvados,



Coprosain, c'est aussi des fromages de terroir à vous faire tomber de plaisir.

Autre idée, soyez original, proposez un plateau de fromage de terroir ou bio, composez votre plateau.....(Comptez 200 gr/pers en plat et 80 gr en dessert).

Dans notre comptoir fermier, un large choix pour votre plateau de fromage



Le Gibier sauvage d'Ardennes :

- La Biche : le Filet pur (600 à 700 gr) : 66,00€/kg** ou rôti de gigue +/- 600 gr ou 1.2 kg à **36.90 €/kg**
- Le Marcassin : le filet pur (de 500 à 700 gr) :42,46 €/kg** ou rôti de gigue +/- 600 gr ou 1,2 kg à **33,70€/kg**

Coprosain... La certitude de participer à la sauvegarde d'une agriculture paysanne respectueuse de l'environnement tout en dégustant des produits locaux de qualité.

Nous sommes tous gagnants.... Et si l'on mangeait bien...



Pour être servi au mieux, nous vous conseillons de passer vos commandes au plus tard le mardi 17 pour la Noël et le 24 pour le réveillon de l'an.

Pour vos commandes :

- Pour les camions et centrale Tél 068269380
- Pour magasin de Ath Tél 068285947
- Pour Braine l'Alleud , tél 023844187
- Pour Mons , tél 065346650
- Pour Tournai , Tél 069843013

Des bûches, crème au beurre de chez Bruno Hespel :

Vanille, Moka, Spéculoos, Beurre salé Chocolat noisette

Pour 4 personnes : 12 €

Bonne
année
2020



Toute l'équipe de
Coprosain vous
souhaite de joyeuses
fêtes