



## 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 cocktail .....14,85€/kg
- . Crème de Noël au Porto.....17,40€/kg
- . Rillettes de canard .....8.40€/p
- . Nos délicieux pâtés de Gibier .....16,95€/kg

Accompagnés de confit d'oignon, figue et poire.  
Des produits de qualité de Michel Dezeuter de Ellezelles

- . Assortiment d'apéri-chèvre.....3.45 €/10 p
- . Mini feuilletés assortis.....6.25 €/10 p
- . Bouchée saumon .....9.90€/8 p
- . Assortiment de mini quiches.....9.4 €/12p
- . Mini croquettes aux crevettes 16.60€/24 p
- . Arancini (boulette de riz fourrés panées) mini jambon, Mozza, tomate : 6.10€/10 p

#### **En entrée chaude :**

- . Escalope de foie gras cru (env 100g) 69,84€/kg
- De chez « l'escargot d'Or » à kain :
- . 6 escargots farcis au beurre d'ail 5,50 €/6
- . Bocal de 24 escargots petit Gris nature 11,75€
- De chez « Cro'vettes » à Wauthier-Braine :
- . Croquette aux crevettes 3,60 €/p
- . Croquette au fromage 1,98 €/p



#### **En entrée froide :**

- . Le foie gras de canard cuit de « la ferme de la Princesse » emballé par 50g, .....10,30€/100g
- . Magret de canard fumé en tranches .....4,20€/100g
- . Nos pâtés de chevreuil ou lièvre .....16.95€/kg
- . Cochon de lait farci cuit en tranches... .....19,78€/kg
- . Dinde farcie cuite en tranches.....19,78€/kg
- . Véritable rilette de porc fermier.....14,85€/kg

#### **De notre producteur Bruno Hespel ,**

- . Fromage de chèvre lardé Thym/miel ..... 2.60 €/p
- . Feuilleté carré saumon épinard.....5.80 €/p
- . Baluchon St Pierre thym/miel .....5.00 €/p
- . Quiche aux légumes ou au saumon 11 cm .....5.00 €/p
- . Feuilleté St Pierre /pomme caramélisé..... 5.00€/p
- . Arancini , boulette de riz farci au saumon-mozzarella ou jambon-mozzarella ou fromage bleu : 5€ /p

**Attention, il y a lieu de passer vos commandes à temps pour avoir vos produits au bon endroit**



#### **Jours et heures d'ouverture des 4 magasins Coprosain**

Ouvert les dimanches 23 et 30 de 9h à 13 h.

Ouvert les lundi 24 et 31 de 9h à 13h

#### **Présence sur les marchés :**

Nous serons présents sur les marchés suivants.

- Le Lundi 24 et 31 à Flagey pour les commandes de 8h à 12h
- Le lundi 24 et 31 à La biosphère pour les commandes, de 9h30 à 12h
- Le lundi 24 à la place Saint Alix à Woluwé St Pierre pour les commandes de 8h à 12h

**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) 9,20 €/kg
- . Pintadeau fermier..... 9,36 €/kg
- . Pigeonneau de chair .....25,22 €/kg
- . Caille .....3.34 €/p
- . Coquelet.....4.30 €/p
- . Magret de canard frais.....23,86 €/kg
- . Le Fêtard de Gibecq.....12,95 €/kg
- . Cuisse de dinde.....9,95 €/kg
- . Cuisse de canard.....11,72 €/kg
- . Roti de dinde .....16.58 €/kg
- . Cuisse de canard confite ..... 26.30€/kg



**Les spécialités farcies maison**

- . la dinde fermière désossée farcie (min 3.5kg) .....15,75 €/kg
- . Cuisse de dinde farcie (de 1 à 2.5 kg)... 15.95€/kg
- . Roti de dinde farci pruneaux .....20,75€/kg
- . Poulet fermier désossé et farci ..... 13,85€/kg
- . Caille désossée et farcie pomme/Calvados.7.35€/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 12,95 €/kg

**Coprosain, c'est aussi des viandes naturelles**

- En plateau « **Gourmet** » (env.220 g/pers), bœuf, porc, veau et volaille et préparations de viande hachées 19,95€/kg.
- Assortiment de viandes pour **fondue** +/- 200 g/ pers 19,95€/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 (+/- 1 kg) : 59.10 €/kg ou rôti de gigue +/- 600 gr ou 1.2 kg à 34.90 €/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 lundi 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 €

**Les cougnolles de Frédéric BACKX :** nature, au sucre ou aux raisins

- Petite300 gr : 4.84€ Grande600 gr : 9.35 €



Bonne année  
2019

Toute l'équipe de  
Coprosain vous souhaite  
de joyeuses fêtes