

Noël 2022

Nouvel An 2023

Le goût du terroir
Au Bi  **Village**

Poissons

Saumon fumé

Escargots

Petits gris beurre à l'ail (6pc)

Petits gris beurre à l'ail (12pc)

Croquilles à l'ail (6pc)

Croquilles à l'ail (12pc)

Mini bouchées escargots à l'ail (ravier de 8)

Cassolette d'escargots à la crème flambée au

Cognac (6pc)

Cassolette d'escargots à la crème flambée au

Cognac (12pc)

Vol au vent d'escargots (ravier de 2)

Quiche d'escargots à l'étuvée de poireaux

Fondue d'escargots au fromage (ravier de 2)

Champignons farcis d'escargots à l'ail (6 pc)

Escargots 24 pc au court bouillon

Terrine d'escargots à la ciboulette

Canard

Foie gras de canard cru (+/- 600g)

Magret de canard (+/- 400g)

Cuisses de canard (2pc)

Gésiers de canard

Foie gras entier cuisiné en terrine

Foie gras entier cuisiné au torchon (min 200g)

Magret de canard fumé entier

Magret de canard fumé tranché

Cuisses de canard confites (2pc)

Gésiers de canard confits

Rillettes de canard

Pâté de canard

Saucisson de canard

Pintade (environ 1.700kg)



Six Fumaison
Dottignies

15.30€/300g

L'Escargot d'Or
Kain

6,20€

10.35€

6.45€

10.75€

7.35€

6.80€

12.35€

11.90€

8.65€

7.55€

6.20€

11.90€

12.95€

La Cense du Maire
Laplaigne

93.35€/kg

41.60€/kg

16.40€/kg

18.90€/kg

12.87€/100g

15.80€/100g

50.40€/kg

69.30€/kg

25.20€/kg

31.50€/kg

25.20€/kg

25.20€/kg

14.26€/kg

Fromages

Plateau Fromages (repas)

Plateau Fromages (fin de repas)

Plateau Raclette (avec ou sans chèvre/brebis)

Plateau Raclette + Charcuterie

Fromageries belges

+/- 6,50€ par personne

+/- 1,85€ par personne

+/- 5,70€ par personne

+/- 9.10€ par personne

Pains & Cougnolles

Pain multicéréales 800g	Xavier Lecolier Laplaigne	3,75€
Pain tournesol 800g		4.00€
Pain aux noix 800g		4,45€
Pain brioché artisanal		4,45€
Cougnolle nature 250g		5,50€
Cougnolle nature 500g		7,70€
Cougnolle nature 1kg		11.05€
Cougnolle chocolat/raisins/sucre 250g		6.05€
Cougnolle chocolat/raisins/sucre 500g		8,50€
Cougnolle chocolat/raisins/sucre 1kg		12.15€

Bûches

Bûche Crème au beurre Vanille / Moka	Xavier Lecolier Laplaigne	4p. 19.20€ - 6p. 28.80€ - 8p. 38.40€
Bûche Crème au beurre Chocolat / Praliné		4p. 19.20€ - 6p. 28.80€ - 8p. 38.40€
Bûche Crème fraîche Framboise		4p. 19.20€ - 6p. 28.80€ - 8p. 38.40€

Desserts glacés

A commander avant le 16 décembre

Verrine glacée Chocolat / Crème brûlée	4,30€
Verrine glacée Citron Meringué	4,30€
Verrine glacée Vanille / Noisette	4,30€
Verrine glacée Fruit de la passion / Framboise	4,30€
Bûche Duo de chocolat (Noël)	4p. 17.15€ - 6p. 25.75€ - 8p. 34.35€ - 10p. 43,00€
Bûche Forêt noire (Noël)	4p. 17.15€ - 6p. 25.75€ - 8p. 34.35€ - 10p. 43,00€
Bûche Vanille / Spéculoos (Noël)	4p. 17.15€ - 6p. 25.75€ - 8p. 34.35€ - 10p. 43,00€
Bûche Vanille / Caramel (Noël)	4p. 17.15€ - 6p. 25.75€ - 8p. 34.35€ - 10p. 43,00€
Bûche Nougat / Framboise (Noël)	4p. 17.15€ - 6p. 25.75€ - 8p. 34.35€ - 10p. 43,00€
Gâteau de l'An Vanille / Chocolat	4p. 17.15€ - 6p. 25.75€ - 8p. 34.35€ - 10p. 43,00€
Gâteau de l'An Vanille / Framboise	4p. 17.15€ - 6p. 25.75€ - 8p. 34.35€ - 10p. 43,00€
Gâteau de l'An Vanille / Spéculoos	4p. 17.15€ - 6p. 25.75€ - 8p. 34.35€ - 10p. 43,00€
Flûte de sorbet pour trou normand : Poire Williams / pomme verte / mandarine / citron / citron vert / framboise	2.90€

Et toujours nos paniers du terroir et les chèques cadeaux, les parfaites attentions pour les fêtes !

Réservations en magasin, par téléphone au 069/44.55.01 ou via www.aubiovillage.be

Jusqu'au vendredi 16 décembre pour Noël

Et jusqu'au vendredi 23 décembre pour Nouvel An

Horaires du magasin pendant les fêtes

Mercredi 21/12 – Jeudi 22/12 – Vendredi 23/12 : 9h-12h30 – 14h-18h

Mercredi 28/12 – Jeudi 29/12 – Vendredi 30/12 : 9h-12h30 – 14h-18h

Samedi 24/12 – Samedi 31/12 : 9h-13h

Lundi 2/01 au mardi 10/01 : fermé

Joyeuses fêtes à tous



**Xavier Lecolier
Laplaigne**

3,75€

4.00€

4,45€

4,45€

5,50€

7,70€

11.05€

6.05€

8,50€

12.15€

**Xavier Lecolier
Laplaigne**

4p. 19.20€ - 6p. 28.80€ - 8p. 38.40€

4p. 19.20€ - 6p. 28.80€ - 8p. 38.40€

4p. 19.20€ - 6p. 28.80€ - 8p. 38.40€

**Les Douceurs d'Alys
Audregnies**



4,30€

4,30€

4,30€

4,30€

4,30€

4,30€

4,30€

4,30€

4,30€

4,30€

4,30€

4,30€

4,30€

4,30€

4,30€

4,30€

4,30€

4,30€

4,30€

4,30€

4,30€

4,30€

4,30€

4,30€

4,30€

4,30€

4,30€

4,30€

4,30€

Noël 2022

Nouvel An 2023

Le goût du terroir
Au Bi  **Village**

Charcuterie

- Boudin blanc à la mandarine
- Boudin blanc au chicon et à la Saint Feuillien
- Boudin noir pomme Calvados
- Boudin noir poire Cognac
- Pâté de marcassin (noix, oignons, champignons, persil)
- Pâté de faisan (échalote, ciboulette)
- Pâté de biche aux fruits rouges
- Pâté en croûte maison de canard aux chanterelles

Boucherie ABC Mons	
	18.20€/kg
	18.20€/kg
	18.20€/kg
	18.20€/kg
	19.00€/kg
	19.00€/kg
	19.00€/kg
	21.€/kg

Zakouski

- Mini vidé au fromage
- Mini vidé à la mijotée de porc aux légumes
- Mini vidé aux champignons et canard confit
- Mini vidé à l'agneau façon samoussék
- Mini vidé au duo de saumon et poireau
- Mini tartelette de duo de fromage
- Assortiment de 12 pièces (2 de chaque)
- Verrine de caviar de courgette et crème de parmesan
- Verrine de magret de canard fumé et son boulgour oriental
- Verrine de patate douce, carotte, pain d'épices, pancetta et ciboulette
- Verrine de brousse à la provençale et jambon fumé
- Assortiment de 4 verrines (1 de chaque)
- Velouté de chicon aux crevettes et au Comté (au litre)
- Velouté de butternut, carotte et gingembre (au litre)
- Cake salé au jambon et aux champignons des bois (pièce de +/- 400 à 500g)
- Cake salé au roquefort et à la poire (pièce de +/- 400 à 500g)
- Cake salé à la pintade, aux raisins secs, aux abricots et au curry (pièce de +/- 400 à 500g)



Boucherie ABC Mons	
	0.90€/pc
	1.20€/pc
	1.20€/pc
	1.30€/pc
	1.20€/pc
	1.00€/pc
	13€ /12 pc
	2.40€/pc
	9.60€ / 4 pc
	15€/ 1l
	14€/ 1l
	11€/pc
	11€/pc
	13€/pc