

Noël 2025 Nouvel An 2026

Le goût du terroir
Au Bio Village

Apéritif dinatoire

Nos plateaux apéro sont composés de fromages,
charcuteries, légumes & fruits de saison, tartinables, biscuits,
... prêts à déguster
Plateau apéro 2 personnes
Plateau apéro 4 personnes



Au Bio Village

51€
69€

Poissons

Saumon fumé
**Saumon fumé à la Diole avec peau, non tranché, emballé
sous vide – *Commande avant le 10/12***



Diôle

Six Fumaison
Dottignies
16,62€/300g
22,00€/ +/- 400g
44,00€/ +/- 800g
L'Escargot d'Or
Kain

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)
Cassiolette d'escargots à la crème flambée au Cognac (6pc)
Cassiolette 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



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€

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)

La Cense du Maire
Laplaigne



98.96€/kg
37.40€/kg
26.71€/kg
20.02€/kg
13.64€/100g
16.74€/100g
53.43€/kg
73.46€/kg
26.71€/kg
33.39€/kg
26.71€/kg
26.71€/kg
26.71€/kg
15.12€/kg

Pierrades, Volailles et Charcuteries

Plateau pierrade (agneau, canard et volailles) de Gibecq +/- 0.800 kg

Plateau pierrade (agneau, canard et volailles) de Gibecq +/- 1.500 kg

Le Poulet de Gibecq

+/-25,53/pc

+/-47,87/pc

Caille de Gibecq

5,79€/pc

Caille farcie(*) de Gibecq

10,68/pc

Cuisse de dinde de Gibecq

16,32€/kg

Cuisse de dinde farcie(*) de Gibecq +/- 1.200kg (5pers)

21,52€/kg

Demi coquelet farci(*) (1 pers. bon mangeur)

10,68€/pc

Dinde de Gibecq +/- 3.500 kg

13,80€/kg

Dinde de Gibecq +/- 6 kg

13,80€/kg

Dinde farcie(*) de Gibecq +/- 4 kg

25,97€/kg

Fêlard de Gibecq +/- 3.200 kg (7 à 8 pers)

17,81€/kg

Filet de canard farci au foie gras de Gibecq +/- 0.800 kg

+/- 112,78€/pc

Filet de canard farci au foie gras de Gibecq +/- 1.5 kg

+/- 211,47€/pc

Jambonnette cuite de dinde de Gibecq +/- 0.500kg (2 pers)

14,10€/pc

Pintadeau de Gibecq +/- 1.700 kg (5pers)

15,58€/kg

Poulet farci(*) de Gibecq +/- 2.200 kg (8 pers)

20,03/kg

(*) Farce: haché de volaille, truffe, cognac, pistache, champignons



Boudin de volaille aux figues de Gibecq +/-150g

+/- 4,01€

Pâté de gibier +/-200g

+/- 6,53€

Service traiteur

Bisque de homard (au litre)

21.36€

Potage châtaigne pancetta (au litre)

16.53€

Velouté de panais, céleri rave et coulis d'herbes (au litre)

14.49€

Boudin blanc

+/-4.48€

Boudin blanc à la mandarine

+/-4.82€

Boudin blanc ciboulette

+/-4.48€

Boudin noir poire Cognac

+/-4€

Boudin noir pomme Calvados

+/-4€

Boudin noir salé

+/-3.64€

Boudin noir sucré

+/-3.64€

Falafel

1.1€

Mini vidé saumon et poireau

1.59€

Mini vidé au fromage

1.38€

Mini vidé friand

1.38€

Mini vidé volaille estragon pistache

1.38€

Mini vidé gibier porto

1.59€

Assortiment de 12 pièces (2 de chaque)

16.45€



Fromages

Plateau Fromages (repas)

Plateau Fromages (fin de repas)

Plateau Raclette (avec ou sans chèvre/brebis)

Plateau Raclette + Charcuterie

(**) Prix variable en fonction des fromages choisis



Fromageries belges

+/- 8€ par pers. (**)

+/- 3,20€ par pers. (**)

+/- 6,16€ par pers. (**)

+/- 9,25€ par pers. (**)

Pains & Cougnolles

Pain multicéréales 600g

Pain tournesol 600g

Pain épeautre 600g

Pain aux noix

Pain demi-gris

Pain demi-gris aux raisins

Pain gris

Pain gris aux raisins

Pain brioché artisanal

Pistolet blanc

Pistolet gris

Pistolet céréales/noix/tournesol



Xavier Lecolier
Laplaigne

3,75€

4,00€

4,40€

4,65€

3,50€

4,20€

3,75€

4,20€

5,85€

0,68€

0,85€

1,08€

Cougnolle nature/chocolat/raisins/sucre 250g

6.65€

Cougnolle nature/chocolat/raisins/sucre 500g

9,00€

Cougnolle nature/chocolat/raisins/sucre 1kg

14,40€

Bûches

Bûche Crème au beurre Vanille

Bûche Crème au beurre Moka

Bûche Crème au beurre Chocolat

Bûche Crème au beurre Praliné

Bûche Crème fraîche chocolat poire

Bûche Crème fraîche framboise

Xavier Lecolier
Laplaigne

4p. 20.15€ - 6p. 30.24€ - 8p. 40.33€

4p. 20.15€ - 6p. 30.24€ - 8p. 40.33€

4p. 20.15€ - 6p. 30.24€ - 8p. 40.33€

4p. 20.15€ - 6p. 30.24€ - 8p. 40.33€

4p. 20.15€ - 6p. 30.24€ - 8p. 40.33€

4p. 20.15€ - 6p. 30.24€ - 8p. 40.33€

Bûches glacées

Commande avant le 10/12 et 17/12

La festive: glace spéculoos et glace "Cogn'orange" (Gervin)

La chocolatée: glace straciatella et glace chocolat

La fruitée : glace vanille et sorbet fraise

La violette : glace vanille et glace violette

Ferme de l'Epinette
Baugnies

4p. 16.65€ - 6p. 24.95€

8p. 33.30€ - 10p. 41.65€

12p. 50€ - 14p. 58.30€



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 lundi 15 décembre (7:00) pour Noël

Et jusqu'au lundi 22 décembre (7:00) pour Nouvel An

Horaires du magasin pendant les fêtes

Samedi 20/12 : 9h-17h

Mardi 23/12 : 9h-18h

Mercredi 24/12 (**retrait des commandes de Noël**) : 9h-13h

Jeudi 25/12 : fermé

Vendredi 26/12 : 9h-12h30 – 14h-19h

Samedi 27/12 : 9h-17h

Mardi 30/12 : 9h-18h

Mercredi 31/12 (**retrait des commandes de Nouvel An**) : 9h-13h

Fermé du 1^{er} au 6 janvier 2026



**Votre superette de proximité spécialisée
en produits locaux, fermiers et biologiques**

Rue de Tournai, 97
7972 Quevaucamps

Joyeuses fêtes à tous