

# 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**



Six Fumaison  
Dottignies

16,62€/300g

22,00€/ +/- 400g

44,00€/ +/- 800g

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

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

## 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)



# 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<sup>(\*)</sup> de Gibecq

10,68€/pc

Cuisse de dinde de Gibecq

16,32€/kg

**Cuisse de dinde farcie<sup>(\*)</sup> de Gibecq +/- 1.200kg (5pers)**

**21,52€/kg**

Demi coquelet farci<sup>(\*)</sup> (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<sup>(\*)</sup> de Gibecq +/- 4 kg

25,97€/kg

**Fêtard 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

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

14,10€/pc

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

**15,58€/kg**

Poulet farci<sup>(\*)</sup> 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)

Boucherie ABC

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<e

**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€

**BOULANGERIE  
LECOLIER**

**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€

## Bûches glacées

**Commande avant le 10/12 et 17/12**

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

**Ferme de l'Epinette  
Baugnies**

4p. 16.65€ - 6p. 24.95€

8p. 33.30€ - 10p. 41.65€

12p. 50€ - 14p. 58.30€

La chocolatée: glace straciatella et glace chocolat

La fruitée : glace vanille et sorbet fraise

La violette : glace vanille et glace violette



**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](http://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 1er au 6 janvier 2026

*Le goût du terroir*



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

Rue de Tournai, 97  
7972 Quevaucamps

**Joyeuses fêtes à tous**