DIFALUX

# fêtes 2021



CLÔTURE DES COMMANDES

NOËL : MERCREDI 15 DÉCEMBRE

NOUVEL AN : LUNDI 27 DÉCEMBRE

- 3 Apéritif
- 4 Entrées
- 5 Plats
- 6 Accompagnements / Sauces maison
- 7 Menu / Desserts
- 8 Homards
- 10 Plateaux de fruits de mer
- 15 Coquillages et crustacés
- 16 Huîtres
- 18 Poissons frais / Œufs de poisson
- 19 Saumons / Terrines
- 20 Foies gras / Gibiers frais
- 21 Volailles des fêtes
- 22 Truffes et morilles / Caviars
- 23 Plateaux de fromages / Cartes cadeaux
- 24 Champagnes
- 25 Vins
- 26 Choucroute
- 27 Commande / Réchauffe
- 28 Horaires des fêtes





#### Chers clients,

Soucieux de toujours mieux vous servir des produits de qualité et de première fraîcheur, nous vous demandons de bien vouloir passer vos commandes au plus tard

# le mercredi 15 décembre pour Noël et le lundi 27 décembre pour le Nouvel An.

Merci pour votre compréhension et votre confiance. Nous vous souhaitons de très joyeuses fêtes.

### L'équipe Difalux

Tous les produits disponibles durant l'année le seront également pendant la période des fêtes de fin d'année. Toutefois, nos menus de la semaine ne seront plus assurés durant ces trois dernières semaines de décembre. Sachez que quelques plats seront néanmoins disponibles dans notre comptoir.

# L'apéritif



# Zakouskis à réchauffer

Zakouskis de la maison Noirhomme (ravier de 15 pièces / 5 variétés)	11,81€
Feuilletés au chèvre et sirop de Liège	
(ravier de 15 pièces)	9,63€

### Escargots

#### « PETITS GRIS DE WARNANT »

• farcis à l'ail (ravier de 12 pièces)	9,67€
• farcis au beurre rouge (ravier de 12 pièces)	9,67€
Profiteroles d'escargots (ravier de 6 pièces)	7,47 €





# Les croquettes artisanales

#### MINI CROQUETTES

(ravier de 15 pièces)

• aux trois fromages	8,84€
• de crevettes grises	. 12,30 €
• de volaille	10 40 €

#### **CROQUETTES CLASSIQUES**

(ravier de 4 pièces)

• aux trois fromages	8,22€
• de crevettes grises	16,40 €
• de homard	10 20 £

# Les entrées

Bisque de homard maison avec morceaux, aïoli et croûtons 24,90 €

Bisque de homard maison (sans accompagnements)

Sancerre Blanc





Papillote translucide de coquilles Saint-Jacques et crevettes sauvages, au champagne 24,90 €

Rully

Croustillant de ris de veau, jus réduit, nem aux cèpes 24,90 €

Santenay



### Les plats



Filet de veau de lait aux morilles, mille-feuille de pommes de terre, panais rôtis 34.90 €

Chinon

Cœur de cabillaud en croûte de persil, sauce vin blanc aux citrons confits, tomates cerise confites, purée de pommes de terre au beurre

29,90 €

Entre 2 Monts





Ballotine de coucou de Malines farcie au foie gras, lard fermier, jus réduit à l'huile de truffe, arancini aux girolles, chicons braisés

29,90€

Hautes-côtes de Beaune

# Accompagnements

Gratin dauphinois (ravier de 450g) 7,50 €
Purée de pommes de terre au beurre (ravier de 250g)
Risotto aux champignons des bois (ravier de 250g) 8,50 €

Airelles cuisinées au vin rouge (ravier de 250g)	9,50	€
Demi pommes cuites à la cannelle (ravier de 4 pièces)		€
Poires pochées aux épices (ravier de 6 pièces)	8,50	€
Chicons braisés (ravier de ± 4 pièces)	5,00	€



### Sauces maison

(ravier de 227ml)

# Sauces SAUCES À RÉCHAUFFER

• Vin blanc	6,00 €/ ravier
• Poivrade	6,00 €/ ravier
• Grand Veneur	6,00 €/ ravier
• Morilles	9,50 € / ravier

# SAUCES FROIDES

Mayonnaise	5,00 € / ravier
• Cocktail	5,00 € / ravier



#### Le menu

#### **ENTRÉE**

Papillote translucide de coquilles Saint-Jacques et crevettes sauvages, au champagne

ou

Croustillant de ris de veau, jus réduit, nem aux cèpes



#### **PLAT**

Cœur de cabillaud en croûte de persil, sauce vin blanc aux citrons confits, tomates cerise confites, purée de pommes de terre au beurre

οι

Ballotine de coucou de Malines farcie au foie gras, lard fermier, jus réduit à l'huile de truffe, arancini aux girolles, chicons braisés

#### **DESSERT**

Dôme framboise

ou

Dôme chocolat

#### Les desserts 5€

#### **DÔME FRAMBOISE**

Bavaroise framboise, compoté de framboise, biscuit cuillère.





Vivant ou Juste cuit.....prix du jour

#### **HOMARDS BLEUS ET LANGOUSTES BRETONNES**

Uniquement sur réservation et selon arrivage (produit non garanti).





accompagnés de riz basmati



Aux petits légumes ..... prix du jour



Au beurre blanc . . . . . prix du jour



Aux herbes ..... prix du jour



Au beurre d'herbes fines et épices..... prix du jour

↑ Chablis

# Les plateaux de fruits de mer

#### CHOISISSEZ L'UN DE NOS PLATEAUX

OU COMPOSEZ-LE VOUS MÊME (P.15)



#### SAINT-GUÉNOLÉ

55€

½ tourteau breton de casier, 5 huîtres creuses de l'île de Noirmoutier, 4 langoustines bretonnes, bigorneaux grimpés, bulots de casier, palourdes grises, crevettes grises non épluchées, œuf mimosa, tomate farcie aux crevettes grises, 2 sauces, citron.



#### SAINT-BRIEUC

65€

½ homard canadien de 500/600g, 8 huîtres creuses de l'île de Noirmoutier, 4 langoustines bretonnes, bigorneaux grimpés, bulots de casier, palourdes grises, crevettes grises non épluchées, œuf mimosa, tomate farcie aux crevettes grises, 2 sauces, citron.

Information : Afin de garantir la fraîcheur et la saveur de nos plateaux de fruits de mer, les huîtres et coquillages ne sont pas croqués. Nous vous conseillons de les ouvrir en dernière minute.



#### SAINT-MALO

75€

½ homard canadien de 500/600g, ½ tourteau breton de casier, 8 huîtres creuses de l'île de Noirmoutier, 4 langoustines bretonnes, bigorneaux grimpés, bulots de casier, palourdes grises, crevettes grises non épluchées, œuf mimosa, tomate farcie aux crevettes grises, 2 sauces, citron.





½ homard canadien de 500/600g, 2 pinces de tourteau de casier, 2 langoustines bretonnes, 4 crevettes royales de Madagascar Label Rouge, 2 gambas, crevettes grises non épluchées, tomate farcie aux crevettes grises, œuf mimosa, 2 sauces, citron.



POULIGUEN

100€

½ homard canadien de 500/600g, 3 huîtres creuses de Gillardeau, 3 huîtres creuses Perles de l'impératrice, 3 huîtres creuses marennes pousse en claire, 2 langoustines bretonnes, 2 crevettes royales de Madagascar Label Rouge, crevettes grises non épluchées, bigorneaux grimpés, bulots de casier, palourdes grises, 2 pinces de tourteau breton de casier, tomate farcie aux crevettes grises, œuf mimosa, 2 sauces, citron.

### Les coquillages et crustacés

#### Crevette royale de Madagascar

20/30 (grosses) . . . . . 49,46 € / kg

La crevette royale de Madagascar est l' «orrose» de l'île. Crevette de qualité supérieure, sa chair est ferme et parfumée. La seule crevette Label Rouge au monde.



Langoustine bretonne cuite 10/15 3,50 € / pièce
Gambas 16/20 cuit 2,95 € / pièce
Crevettes grises non épluchées prix du jour
Crevettes grises épluchées prix du jour
Tourteau de casier breton cuit $\dots 25,00 \notin / \text{kg}$
Bigorneaux grimpés cuits 24,90 € / kg

Bulots de casier cuits . . . . . 24,90 € / kg
Palourdes grises vivantes . . . . 25,90 € / kg
Couteaux vivants . . . . . 19,65 € / kg
Coques vivantes . . . . . 16,90 € / kg
Oursins vivants
(selon arrivage) . . . . prix du jour



#### Saint-Jacques de Dieppe

- décortiquée . . . . prix du jour
- en coque..... prix du jour

#### Les huîtres

#### LES HUÎTRES CREUSES



#### **De Noirmoutier**

M3	 	 						 <b>1,59</b> € / pièce
G2	 	 						 1,81 € / pièce

Le goût des huîtres est le reflet du territoire où elles grandissent. Les huîtres de l'île de Noirmoutier sont renommées pour la finesse de leur chair et leur goût iodé.

• Île de Noirmoutier, Vendée



#### Cancale

M3......1,71 € / pièce

Élevée en poche dans les parcs à huîtres en baie du Mont-Saint-Michel, riche en nutriments, c'est une huitre croquante au goût très caractéristique de noisettes, très iodés.

• Cancale, Bretagne



#### Marenne pousse en claire

M32	2.44 € / pièce

L'huître Label Rouge & certifiée IGP est élevée en claire en très faible densité en formant sur sa coquille des dentelles caractéristiques appelées lignes de pousse. Chair croquante, goût sucré et long en bouche.

 Bassin de Marennes-Oléron, Charente-Maritime



#### Perles de l'impératrice

M3.....2,96  $\notin$  / pièce

Une expérience gustative rare! La « Perle » est une huître pleine, charnue, croquante et qui délivre en bouche des saveurs évolutives et persistantes.

Bassin d'Arcachon, Nouvelle-Aquitaine



#### Gillardeau

La Rolls de l'huître est optimisée, bonifiée et même gravée. Plus de 60 manipulations sont effectuées pour un goût, au final, moelleux et légèrement sucré.

Bassin de Marennes-Oléron, Charente-Maritime



#### Rose spéciale Tarbouriech

M4......4,90 € / pièce

Vêtue d'une nacre rosie par les rayons du soleil et polie par les vagues, elle est aussi belle que délicieuse. Charnue, ferme et fondante à la fois avec un goût iodé-sucré aux arômes subtils de noisette.

• Étang de Thau, Occitanie

#### LES HUÎTRES PLATES



#### De Zélande

3/0	 . 1,83 € / pièce
4/0	 2.20 € / pièce

L'huître plate de zélande est charnue et reconnaissable à son goût typique et persistant de noisette avec une petite note iodée.

Zélande



#### **De Bretagne**

nº1.			 								2,69 € / pièce
n°2	 		 			ŀ	ŀ	ŀ		ì	2,54 € / pièce

Caractérisée par un goût de noisette qui provient du mélange d'eau douce et d'eau salée au sein duquel elle évolue, son goût est très subtil, avec une légère amertume qui reste longtemps en bouche.

Pretagne





# Les poissons frais

Un éventail complet de poissons vous est proposé avec un arrivage journalier.









Bar de ligne Sole Tubot Cabillaud Lieu jaune Saumon d'Écosse Sébaste

Saint-Pierre Rouget Barbet Daurade Aile de raie Lieu noir

Thon rouge Omble chevalier Carrelet

Barbue

Lotte

Saumon norvégien



# Les œufs et mousses de poissons

Œufs d'avruga 120	g16,21€
Œufs de truite saur	nonée 100 g 16,17 €
Œufs de saumon 1	00g 21,63 €
Œufs de lompe ro	uge 100g 5,72 €
Œufs de lompe no	ir 100g5,72 €
Tarama 100 g	3,86 €
Mousse de truite s (150g)	aumonée fumée 6,08 €

# Les saumons fumés

Saumon fumé écossais artisanal (paquet de 5 tranches ± 200 g) ...79,90 €/kg









# Cœur de saumon fumé écossais « Loch Fyne »

Les saumons sont élevés à partir d'œufs de saumons sauvages dans des conditions exceptionnelles qui permettent de vous faire partager une expérience savoureuse unique, bien loin des saumons issus de la production industrielle de masse.

Paquet de 250 g ...... 35,72 €

#### Saumon d'Écosse cuit en Bellevue

# Les terrines de poisson maison

- saumon d'Écosse et ciboulette... 46 € / kg
- homard et fines herbes
  (40% de chair de homard)...... 130 € / kg





#### **FOIES GRAS DE CANARD**

• cuit maison	I30 € / kg
• cuit au torchon	125 € / kg
• cuit en terrine	115 € / kg
• cru	prix du jour

#### **FOIES GRAS D'OIE**

• cuit au torchon	135 € / kg
• cuit en terrine	125 € / kg
• cru pr	ix du iour

# POUR ACCOMPAGNER VOTRE FOIE GRAS

Confit d'oignons nature (225g) 4,80 €	
Confit d'oignons aux framboises (225g) 4,80 €	
Confit de figues (225g)	
Grande brioche cuite pur beurre (400g) 9,50 €	





# Les gibiers frais

Civet de biche 18,20 € / kg
Civet de marcassin 17,13 € / kg
Rôti de gigue de biche 29,76 $\notin$ / kg
Filet de biche 66,38 € / kg
Filet de marcassin 25,69 € / kg
Coq faisan 12,85 € / pièce

Poule faisane 12,85 € / pièce
Magret de faisan 23,37 $\notin$ / kg
Canard sauvage 11,78 $\notin$ / pièce
Magret de canard sauvage $4,71 \notin /$ pièce
Râble de lièvre 34,26 $\notin$ / pièce
Cuisse de lièvre 6,27 € / pièce

#### Les belles volailles des fêtes

#### LA VOLAILLE DE BRESSE, SEULE ET UNIQUE VOLAILLE DU MONDE AVEC UNE APPELLATION AOP.

La Volaille de Bresse est facile à cuisiner. Elle reste un produit brut, qui se suffit à lui-même! Nul besoin d'artifices. Sa chair est fondante, imprégnée de la graisse obtenue lors de la finition et toute suffisante pour la cuisson. On peut retrouver des saveurs de petit lait, son goût est intense

**LE POULET DE BRESSE** est de loin le plus connu. Ferme et savoureux, il est élévé durant 4 mois en prairie et pèse au minimum 1,3 kg

**LA POULARDE DE BRESSE** est élevée pendant 5 mois. Plus dodue, tout aussi savoureuse que le poulet de Bresse, sa chair est tendre et juteuse, sa peau est fine et nacrée et pèse 1,8 kg au moins.

**LA DINDE DE BRESSE** est appelée fort justement la perle noire de Bresse, Elle pèse en effet au minimum 3 kg après 7 mois d'élevage dans les prairies bressanes.

**LE CHAPON DE BRESSE** est simplement succulent! Il faut dire qu'il grandit et embellit pendant 8 mois dans la verdure des prairies. Surtout que la période d'engraissement ne dure que 4 semaines. C'est durant ce temps qu'il acquiert le fondant de sa chair. Il pèse au minimum 3 kg.









Poulet de Bresse 23,06 € / kg

**Poularde de Bresse roulée** 36,00 € / kg

Dinde fermière de Bresse 25,95 € / ka

Chapon de Bresse roulé 56,68 € / kg

Retrouvez plus d'info sur les volailles de Bresse en scannant ce code



Caille française royale 3,60 € / pièce
Canette fermière 12,88 € / kg
Filet de canette 23,15 € / kg
Chapon fermier 20,09 € / kg
Dinde fermière 19,32 € / kg
Pigeonneau royal d'Anjou 22,75 € / kg
Pintade fermière 17,63 € / kg
Poularde fermière 25,52 € / kg
Poulet fermier
Œufs de caille (18 pièces) 4,01 € / ravier
Dinde farcie crue désossée (± 4-5 kg) .29,90 €/ kg
Dinde farcie cuite désossée (pesée avant cuisson ± 4-5 kg)39,90 €/kg
Farce : haché porc et veau, jus de truffes et herbes fraîches 22,90 € / kg



#### La truffe d'hiver fraîche

La Tuber melanosporum, dite « Truffe du Périgord » est la truffe dont les gourmets raffolent. Avec ses arômes puissants et intenses, c'est l'une des variétés de truffes les plus connues. Elle se récolte de la mi-novembre à la mi-mars.

# Les caviars



30 g	50 g	125 g
57,95€	94,43 €	233,50 €

Cuillère en nacre . . . . . . . 5.00 €

### Les truffes et morilles

Truffe d'hiver fraiche (meianosporum) prix du	Jour
Truffe blanche fraîche disponible suivant arrivage	
Carpaccio de truffes (boîte de 50 g)24,	13 €
Huile de truffe blanche (bouteille de 40 ml)	)4€
Tartufata (pot de 90 g)	19€
Morilles (paquet de 50 g)	10€



Le seul caviar semi-sauvage.

Élevés dans des lacs sino-russes au bord du fleuve Amour et jouissant de la place nécessaire pour circuler librement, les esturgeons brûlent le surplus de leurs graisses ce qui nous donne le plaisir d'apprécier la fermeté de leurs grains.

Boîte de 10 g	€
Boîte de 30 g	€
Boîte de 50 g	€
Boîte de 125 g	)€

Dégustez le dans le plus simple apparat, accompagné d'une coupe de champagne ou d'un shot de vodka bien fraiche et neutre.

Vous pouvez servir le caviar à l'apéritif sur des toasts ou blinis, mais aussi sur un lit de crème fraîche épaisse.

En cuisine, il se marie parfaitement avec les produits de la mer, les œufs, les pommes de terre, ou pour des associations audacieuses.

# Les plateaux de fromages affinés

Depuis 1978, Michel Van Tricht affine, depuis ses ateliers d'Anvers, les meilleurs fromages grâce à une passion et à un dévouement incroyables.

Nous vous proposons une sélection de ceux-ci sur plateaux décorés.



pour 2 personnes **20€** 

pour 4 à 5 personnes **50€** 

pour 8 à 10 personnes 90€

#### Cartes cadeaux



Avec notre carte cadeau, gâtez vos proches en leur donnant l'occasion de se faire vraiment plaisir!

25€/50€/100€





Découvrez le domaine en scannant ce code

MAISON FONDÉE EN 1946 À DAMERY, FRANCE

# CUVÉE **L'ÉQUILIBRE 25,95 €** - MAGNUM : **54,90 €**

Cette cuvée présente un remarquable équilibre entre la finesse du chardonnay ( $\frac{1}{3}$ ), la structure du pinot noir ( $\frac{1}{3}$ ) et le fruit du meunier ( $\frac{1}{3}$ ).

Le polyvalent de la maison satisfera à toute occasion l'ensemble des convives.

# CUVÉE **ROSÉ** 25.95 € - MAGNUM : 54.90 €

Gourmand et délicat avec sa robe tendre, ce rosé d'assemblage est la parfaite association des vins blancs avec le vin rouge issu des vieilles vignes et élevé en fûts de chêne. Un nez expressif sur les fruits rouges frais, une véritable signature de la maison.

Le champagne rosé peut être servi à l'apéritif, à table en deuxième partie de repas ou encore en accompagnement de dessert.



37.5 CL: 13.60 €

CUVÉE FÛT DE CHÊNE

ITEAU-PERRIER

VOTEALI-PERRIER

31,90 €

Cette cuvée 100% meunier est un champagne complexe qui devrait ravir les grands amateurs. Assez minéral dans un premier temps par son monocépage et paradoxalement un côté boisé via sa vinification de 18 mois en fût de chêne.

CUVÉE **LA VALLÉE** 

La seule cuvée de la maison existant en demi-bouteille, elle est vinifiée depuis la création de la maison en 1946. Ce brut, issu d'un subtil assemblage 20% chardonnay, 80% pinot, présente une belle expression sur le fruit.

**POUR LES AMATEURS** 

24

# Vins

LES BLANCS	75 cL	37,5 cL
Pinot Gris Henri Obermeyer Alsace	11,15 €	6,44€
Domaine Octavie I. et N. Rouballay Touraine	10,57 €	}
Pouilly-Fumé « Villa Paulus » Domaine Masson-Blondelet Val de Loire	21,75 €	12,41 €
Pouilly-Fuissé Domaine des Gerbeaux Bourgogne	25,86 €	1
Rully Chanson Père et Fils Bourgogne	22,46 €	
Sancerre Blanc Domaine Pascal et Nicolas Reverdy Val de Loire	19,24€	10,48€
Entre Deux Monts « Quatre Cépages » Belgique	14,38 €	14 %
Chablis Corinne et Jean-Pierre Grossot Bourgogne		13,58 €
Muscadet Sèvre & Maine « Les Bonnets Blancs » Val de Loire	11,87 €	7,45 €
LES LIQUOREUX		
Moelleux Viognier Gourmand Michel Gassier Rhône	11,82€	
Sauternes « Marlène » Lucien Lurton et Fils Bordeaux		13,15 €
LES ROUGES		
Château La Gorce Cru Bourgeois Médoc R. Fabre Bordeaux	15,80 €	8,40€
Château Lamarzelle-Cormey Saint-Émilion Grand Cru Bordeaux	25,93€	14,11 €
Carignan Vieilles Vignes « Roqueterre » Pays d'Hérault	7,41 €	
Hautes-Côtes de Beaune Domaine Chevrot & Fils Bourgogne	23,67€	12,27 €
Santenay Regnaudot Bourgogne	23,39€	
Chinon Domaine Bernard Baudry Val de Loire	16,51€	
Pinot Noir Henri Obermeyer Alsace	11,15 €	6,32€
LES ROSÉS		
Domaine des Masques « Essentielle » Mestdagh & Cuilleron Rhône	12,15 €	
La Nuit Tous les Chats sont Gris Cellier des Chartreux Gard	7,42 €	
La Nuit Tous les Chats sont Gris Cellier des Chartreux Gard MAGNUM 1,5 L	16,75€	

# La choucroute du Nouvel An

disponible les 30 et 31 décembre



Choucroute, purée de pommes de terre au beurre....... 21,90 €

Le Jour de l'an, il est de coutume de manger une choucroute en famille. On place alors une pièce de monnaie sous l'assiette, dans sa main ou dans sa poche. Ce symbole est censé apporter prospérité tout du long de l'année. Et, au delà de toute superstition, après un banquet bien arrosé, c'est tout à fait bénéfique!

# Comment passer votre commande ?



AVEC NOTRE AIDE AU COMPTOIR



PAR TÉLÉPHONE 081/40.13.00



PAR MAIL COMMANDE@DIFALUX.BE



SUR NOTRE SITE DIFALUX.BE

# Comment réchauffer vos plats ?

Retrouvez tous les temps et techniques de réchauffe ainsi que les sugestions de dressage des plats des fêtes en scannant ce code ou en vous rendant sur notre site internet : www.difalux.be/rechauffe



Nos prix sont TVA comprise.

Le présent tarif annule et remplace toutes les éditions précédentes. Toutes les mentions sont sous réserve d'erreurs d'impression. Celles-ci peuvent être corrigées à tout moment et sont sujettes à révision si une augmentation du prix des marchandises était d'application.

de 9h à 18h

de 9h à 18h

de 9h à 18h







Dimanche .... 19/12 FERMÉ

Lundi ...... 13/12

Mardi ...... 14/12

Mercredi .... 15/12

 Lundi
 ...
 ...
 20/12
 de 9h à 15h

 Mardi
 ...
 ...
 21/12
 de 9h à 18h

 Mercredi
 ...
 ...
 22/12
 de 9h à 18h

 Jeudi
 ...
 ...
 23/12
 de 9h à 18h

Vendredi . . . . 24/12 de 9h à 17h <u>Samedi</u> . . . . 25/12 FERMÉ

Dimanche... 26/12

Magasin fermé mais nous serons à votre disposition par téléphone pour la prise de commande de 9h à 18h

Lundi . . . . . . 27/12 de 9h à 18h

Clôture des commandes de Nouvel an

Mardi . . . . . . 28/12 de 9h à 18h Mercredi . . . . 29/01 de 9h à 18h Jeudi . . . . . 30/01 de 9h à 18h

Vendredi ..... 31/01 de 9h à 15h

Samedi .....01/01 FERMÉ Dimanche....02/01 FERMÉ

Lundi..... 03/01 FERMÉ

Selon l'évolution de la situation sanitaire, nos horaires sont susceptibles de changer. Nous ne manquerons pas vous tenir informés via notre site web et nos réseaux sociaux.

WWW.DIFALUX.BE • 081 40 13 00 • COMMANDE@DIFALUX.BE
RUE DE JAUSSE 55 À 5100 NANINNE (NAMUR)