

DIFALUX

ARTISAN TRAITEUR & BOUTIQUE GOURMANDE
NAMUR

L'Art de Recevoir

Chers clients, chers amoureux du goût,

Depuis 1978, notre Maison cultive l'exigence des plus belles origines et la justesse du geste artisanal. De notre banc de l'écailler à notre atelier traiteur, jusqu'aux caves d'affinage de La Petite Ferme, cette collection a été pensée pour sublimer vos tables de fêtes. À vous le plaisir rare de savourer pleinement l'instant auprès de vos convives.

Merci pour votre confiance et très belles fêtes de fin d'année.

— *L'Équipe Difalux*

I *Préludes & haute salaison*
Le plateau apéritif, les bouchées, bisque & cortador 03

II *La table des fêtes*
Le menu trois services & les entrées 06
Les plats signature & haute pâtisserie 07
Accompagnements, sauces maison, choucroute 10

III *L'écailler & les grands océans*
Les homards et les saumons 12
Les plateaux de fruits de mer 16
Les huîtres, banc de marée & ikejime 20

IV *Volailles d'exception, chasse & maître affineur*
Les volailles de Bresse AOP, fermières & farcies 24
Les foies gras, gibiers frais & viandes d'exception 28
Les fromages, fondue maison & raclettes 30

V *Grands flacons, diamants noirs & infos pratiques*
Les truffes & caviars 34
Les Bulles belges, Champagnes & sélection du sommelier 35

CLÔTURE DES COMMANDES

POUR NOËL :
Mercredi 16 décembre

POUR LE NOUVEL AN :
Samedi 26 décembre

Notre assortiment habituel reste disponible durant les fêtes.
Menus hebdomadaires suspendus fin décembre (plats disponibles au comptoir).



Le Plateau Apéritif 40 €

POUR SIX CONVIVES — PRÊT À SERVIR

Saucisson de montagne, saucisson piquant, mortadelle fine,
jambon de Durbuy, jambon fumé artisanal, tomme aux fleurs sauvages,
Comté, Morbier AOP au lait cru et sélection d'olives marinées.

Les Préludes Gourmands

Maison Noirhomme



Profiteroles 3 fromages
ravier de 8 pièces
7,45 €

Profiteroles saumon fumé
ravier de 8 pièces
7,45 €

Mini pizzas
ravier de 8 pièces
6,75 €

Assortiment Noirhomme
Barquette de 15 pièces feuilletés chèvre sirop de Liège, roquefort noix, fromage, saumon fumé, feuilletés saucisse artisanale, mini-choux 3 fromages et mini-pizzas.
14,45 €

Tarama

Tarama blanc artisanal
ravier de 100 g
3,90 €



Escargots « Petits gris de Warnant »

Escargots farcis à l'ail
ravier de 12 pièces
11,20 €

Profiteroles d'escargots
ravier de 6 pièces
8,50 €





Mini croquettes artisanales

ravier de 15 pièces

3 fromages
11,55 €

Crevettes grises
20,65 €

Volaille
12,25 €

Croquettes artisanales

ravier de 4 pièces

3 fromages
9,70 €

Crevettes grises
24,05 €

Homard
27,05 €



La Bisque de Homard **Maison**



Demi-litre (0,5 L) 20,00 €

Litre (1,0 L) 40,00 €

La sélection **du Cortador**

Le cortador, maître dans l'art de la découpe à la main, sublime chaque tranche pour révéler toute la richesse des saveurs.



Véritable jamón Mangalica Monte Nevado 25,75 €

Porc hongrois authentique de race ibérique, 24 mois de séchage *paquet de 100 g*

Véritable jamón 100% Ibérico Bellota Pata Negra 35,20 €

42 mois de séchage *paquet de 100 g*

Les Entrées

26,90 €



Tartelette de ris de veau laqué

Tartelette de ris de veau laqué, chicons braisés, champignons et pamplemousse rose.

ACCORDS — POUILLY-FUISSÉ • « ÉCLAT DE GRANITE », DOMAINE SÉROL



Papillote de Saint-Jacques & homard

Noix de Saint-Jacques nacrées et médaillons de homard étuvés en papillote, liés d'une sauce crémée au Champagne.

ACCORDS — SAINT-VÉRAN • CROZES-HERMITAGE BLANC

Les Plats

35,90 €



Filets de sole farcis aux fines herbes

Filets de sole roulés sur une farce fine aux herbes fraîches,
petits légumes glacés, linguines et véritable sauce cancalaise.

ACCORDS — POUILLY-FUMÉ · CHABLIS



Croustillant de chevreuil en feuille de brick

Cœur de chevreuil rôti en feuille de brick croustillante,
pommes dauphines aux brocolis et sauce sultane au poivre vert.

ACCORDS — SANTENAY · SAINT-JOSEPH ROUGE

Les Desserts

7€



Le nuage d'amande & cœur ruby

Douceur d'amandine aérienne,
robe de velours blanc,
cœur coulant aux fruits rouges

Le velours de noisette & vanille bourbon

Entremets ténébreux mariant praliné intense de noisettes torréfiées et crème infusée à la gousse de vanille Bourbon.

ACCORDS — CHANT D'ÉOLE BRUT BLANC DE BLANCS
CHAMPAGNE PRÉVOTEAU-PERRIER ROSÉ
VIOGNIER GOURMAND

Menu
3 Services

65€

PAR CONVIVE — CHOIX LIBRE D'UNE ENTRÉE, D'UN PLAT ET D'UN DESSERT

ENTRÉES

Papillote de noix de Saint-Jacques
et homard sauce au champagne

OU

Tartelette de ris de veau laqué,
chicons braisés, champignons
et pamplemousse rose

PLATS

Filets de sole farcis aux fines herbes,
petits légumes, linguines
et sauce cancalaise

OU

Croustillant de chevreuil
en pâte à brick, pommes dauphine
aux brocolis, sauce sultane au poivre vert

DESSERTS

Le Nuage d'Amande & Cœur Ruby

OU

Le Velours de Noisette & Vanille Bourbon

Les Accompagnements

Demi pommes cuites
à la cannelle
ravier de 4 pièces
4,50 €

Poires pochées aux épices
ravier de 6 pièces
8,50 €



Airelles cuisinées au vin rouge
ravier de 250 g
9,50 €

Chicons braisés
ravier de ± 4 pièces
5,00 €

Risotto à la truffe d'hiver
ravier de 250 g
9,50 €

Purée de pommes de terre
au beurre
ravier de 200 g
3,00 €

Gratin dauphinois
ravier de 450 g
7,50 €

Croquettes de pommes de terre
ravier de 420 g
5,45 €

Croquettes de patate douce
ravier de 200 g
5,45 €

Les Sauces Maison

Sauces froides

raviers de 227 mL

Mayonnaise
6,00 €

Cocktail
6,00 €

Sauces chaudes

raviers de 227 mL

Vin blanc
6,50 €

Poivre
6,50 €

Grand Veneur
6,50 €

Morilles
9,50 €



La choucroute

ET SA PURÉE DE POMMES DE TERRE AU BEURRE

LA TRADITION DU NOUVEL AN **25,90 €**

Chou blanc finement ciselé et longuement confit aux baies de genièvre et vin blanc sec, accompagné d'une généreuse sélection de viandes fumées au bois de hêtre, saucisses artisanales, lard paysan, kassler et de notre purée de pommes de terre onctueuse au beurre de ferme.

ACCORDS : POURQUOI FAIRE SANS BLANC ▪
CHANT D'ÉOLE BRUT BLANC DE BLANCS ▪ VIN DE SAVOIE « LES ABYMES »

Homards



Homards canadiens

Calibre entre 450 g et 900 g
au choix

Vivant ou juste cuit

prix du jour

Homards bleus
Langoustes bretonnes

Uniquement sur réservation
et selon arrivage

(produit non garanti)

Homard canadien en Bellevue

accompagné d'une tomate
farcie aux crevettes grises,
un œuf mimosa,
2 sauces et un citron

prix du jour



ACCORDS : POUILLY-FUISSÉ ▪
POURQUOI FAIRE SANS BLANC

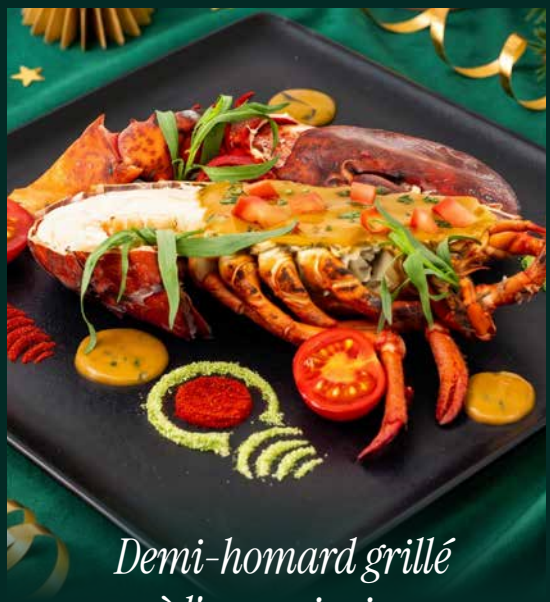
Homards canadiens cuisinés

ACCOMPAGNÉS DE RIZ BASMATI

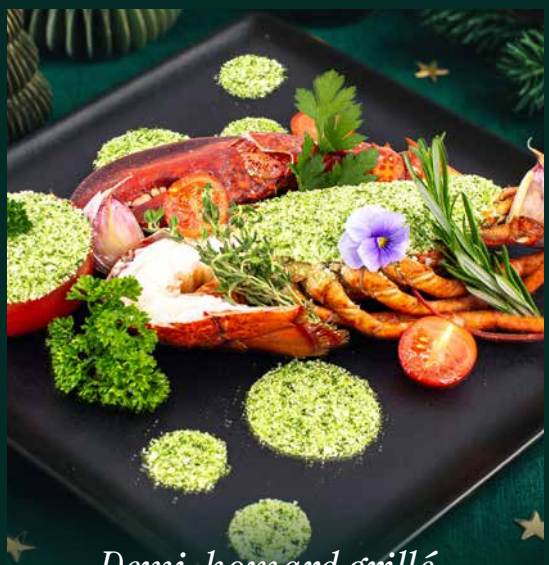
prix du jour



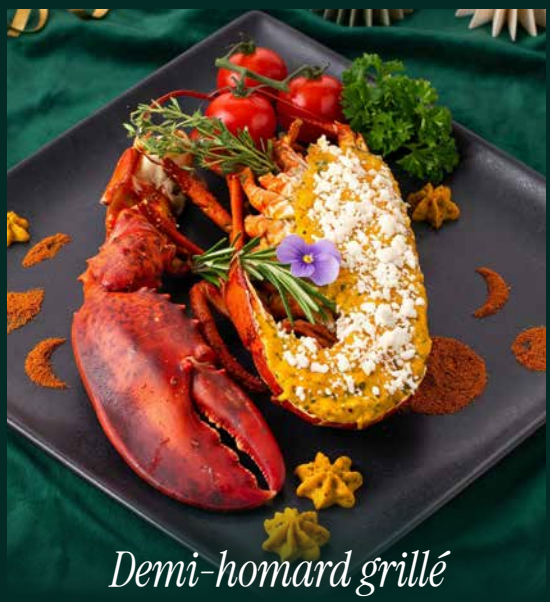
Demi-homard grillé aux petits légumes



Demi-homard grillé à l'armoricaine



Demi-homard grillé au beurre blanc



Demi-homard grillé au beurre d'herbes fines et épices

ACCORDS : CHABLIS • CROZES-HERMITAGE

Saumons



Saumon cuit en Bellevue

accompagné d'une tomate farcie aux crevettes grises, un œuf mimosa, 2 sauces et un citron (portion ± 200 g)

17,90 €

Saumon fumé écossais artisanal

paquet de 5 tranches ± 200 g

110,00 € / 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 43,95 €



Déclinaison de Saumon

42€



Cœur de saumon fumé « Loch Fyne »
Saumon fumé d'Écosse tranché main
Terrine de saumon maison
Tartare de saumon frais

Crevette royale bio de Madagascar
Crevettes grises épluchées
Tomate farcie aux crevettes grises
Œuf mimosa & Pickles de légumes

ACCORDS : CHABLIS • SANCERRE

Plateaux de FRUITS DE MER

Choisissez l'un de nos plateaux
Ou composez-le vous-même



Saint-Brieuc

75€

½ Homard canadien (500/600 g)
8 Huîtres creuses de Cancale Céline
4 Langoustines bretonnes cuites
Bigorneaux cuits & Bulots de casier
Palourdes grises
Crevettes grises non épluchées
Tomate farcie aux crevettes grises
Œuf mimosa, 2 sauces maison & citron

FRAÎCHEUR

Huîtres et coquillages livrés non ouverts, à ouvrir au dernier moment pour une fraîcheur optimale.



Saint-Brévin

85 €

½ Homard canadien (500/600 g)
2 Pinces de tourteau breton de casier
2 Langoustines bretonnes cuites
4 Crevettes royales de Madagascar
2 Gambas sauvages cuites
Crevettes grises non épluchées
Tomate farcie aux crevettes grises
Œuf mimosa, 2 sauces maison & citron

ACCORDS : CHANT D'ÉOLE BRUT BLANC DE BLANCS · CHABLIS · SANCERRE



Saint-Malo

85 €

½ Homard canadien (500/600 g)
½ Tourteau breton de casier cuit
8 Huîtres creuses de Cancale Céline
4 Langoustines bretonnes
Œuf mimosa, 2 sauces maison & citron
Bulots de casier & Palourdes grises
Crevettes grises non épluchées
Tomate farcie aux crevettes grises
Bigorneaux cuits

FRAÎCHEUR

Huîtres et coquillages livrés non ouverts, à ouvrir au dernier moment pour une fraîcheur optimale.



Pouliguen

115 €

½ Homard canadien (500/600 g)
3 Huîtres Spéciales Gillardeau
3 Huîtres Spéciales Ostra Regal
3 Huîtres Marennes Pousse en Claire
Crevettes grises non épluchées
2 Pinces de tourteau breton de casier
2 Langoustines bretonnes cuites
2 Crevettes royales de Madagascar
Bigorneaux cuits, Bulots
Palourdes grises
Tomate farcie aux crevettes grises
Œuf mimosa, 2 sauces maison & citron

ACCORDS : CHANT D'ÉOLE BRUT BLANC DE BLANCS · CHABLIS · SANCERRE

Les huîtres

Les huîtres creuses



Cancale Céline

M3 1,80 € / pièce -10% / 12 pièces*

D'une saveur puissante et iodée, cette huître possède un croquant et une mâche surprenante. Le goût puissant s'accorde avec l'acidité d'un jus de citron ou d'un vinaigre à l'échalote.

Cancale, Bretagne



Sentinelle

M3 2,65 € / pièce -10% / 12 pièces*

Sa coquille nacrée renferme une huître charnue au muscle croquant et blanc, contrastant ainsi avec les extrémités sombres du manteau. Cette huître spéciale est connue pour son goût teinté de noisette et d'amande, proposant une longueur en bouche iodée.

Trawenagh Bay, Irlande



Marennes pousse en claire

M3 2,45 € / pièce -10% / 12 pièces*

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

Bassin de Marennes-Oléron, Charente-Maritime



Ostra Regal

M3 3,60 € / pièce -10% / 12 pièces*

Huître charnue au muscle blanc immaculé contrastant avec les extrémités sombres du manteau. C'est une huître croquante et sucrée, avec un léger goût de noisette.

Baie de Clew, Irlande (élevage)

Cancale, Bretagne (affinage final)



Gillardeau

M3 3,60 € / pièce -10% / 12 pièces*

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

Coup de cœur



kys. marine

M3 2,65 € / pièce -10% / 12 pièces*

Élevée entre Carnac et Riantec, l'huître KYS séduit par sa chair croquante et sucrée, sa nacre claire et son équilibre parfait entre douceur et salinité. Une huître d'exception plusieurs fois médaillée au Concours Général Agricole.

Carnac, Bretagne

Les huîtres plates



De Zélande

3/0 2,55 € / pièce 4/0 2,95 € / 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

n°2 2,40 € / pièce n°1 2,95 € / pièce

Elle se distingue par un goût de noisette qui provient du mélange d'eau douce et d'eau salée où elle évolue. Cette huître a un goût très subtil, avec une légère amertume qui reste longtemps en bouche.

Bretagne

Couteau à huîtres 7,50 €

* par bourriche fermée de 12 pièces

COQUILLAGES & CRUSTACÉS



Crevette royale de Madagascar

La seule crevette Label Rouge au monde.

20/30 (grosses) 49,50 € / kg

La crevette royale de Madagascar est l'« or rose » de l'île.
Crevette de qualité supérieure, sa chair est ferme et parfumée.

Langoustine bretonne cuite 10/15
3,90 € / pièce

Gambas 16/20 cuite
2,95 € / pièce

Crevettes grises non épluchées
ravier de 140 g
prix du jour

Crevettes grises épluchées
ravier de 150 g
prix du jour

Tourteau de casier breton cuit
29,00 € / kg

Pince de tourteau
65 € / kg

Bigorneaux grimpés cuits
ravier de 200 g : 6,95 €
ravier de 500 g : 17,45 €

Bulots de casier cuits
ravier de 350 g : 13,95 €
ravier de 650 g : 25,95 €

Palourdes grises vivantes
33,90 € / kg

Couteaux vivants
24,90 € / kg

Coques vivantes
24,90 € / kg

Oursins vivants (selon arrivage)
prix du jour

Coquille Saint-Jacques de Dieppe



- décortiquée prix du jour
- en coque prix du jour

La qualité de la Coquille Saint-Jacques : un terroir marin protégé

La coquille Saint-Jacques provient des eaux fraîches et sablonneuses de Normandie. Sa pêche est strictement réglementée, avec une sélection de tailles (plus de 11 cm) et un tri rigoureux pour assurer une qualité optimale et le renouvellement de l'espèce. Disposées à plat dès le bateau, les coquilles conservent leur eau et leur vitalité.



POISSONS FRAIS & IKEJIME

Sélection quotidienne (selon cours du jour)

Bar de ligne	Saint-Pierre	Barbue
Sole	Rouget barbet	Lotte
Turbot	Daurade	Thon rouge
Cabillaud	Aile de raie	Omble chevalier
Lieu jaune	Lieu noir	Saumon d'Écosse
Sébaste	Plie	Saumon norvégien

PÊCHE DURABLE MSC www.msc.org/fr

Label Rouge

PAVILLON FRANCE

Bar et daurade royale Ikejime origine France

L'Ikejime est une technique d'abattage japonaise ancestrale qui réduit le stress de l'animal et qui, lors de sa découpe, donne une chair blanche d'une qualité incomparable.

TERRINES MAISON

Saumon d'Écosse et ciboulette
75 € / kg

Homard et fines herbes
130 € / kg



L'Exception de Bresse AOP



Distinguée dès 1957 par la toute première Appellation d'Origine Protégée jamais accordée à une volaille dans le monde, la Volaille de Bresse incarne le sommet absolu des réveillons français. Chaque pièce porte à la patte la bague de son éleveur et au cou le scellé tricolore de la Maison Miéral.

LE BOCAGE

Élevage en pleine liberté sur les prairies herbeuses de Bresse (min. 10 m² de parcours par volaille).

L'ÉPINETTE

Repos final dans la pénombre des épinettes, où elles sont nourries au maïs blanc et au lait.

LA TOILE DE LIN

Emmaillotage et couture à la main dans une toile végétale qui concentre les sucs au cœur de la chair.

Le Chapon de Bresse AOP — Minimum 3,0 kg — 56,70 € / kg

MINIMUM 8 MOIS D'ÉLEVAGE & 4 SEMAINES D'ÉPINETTE ▪ EMMAILLOTÉ EN LIN

Le joyau absolu du réveillon de Noël : après huit mois de liberté dans la verdure des prairies et quatre semaines de finition au maïs et au lait, il est serré dans sa toile de lin pour offrir un fondant inoubliable.

La Poularde de Bresse AOP — Minimum 1,8 kg — 38,90 € / kg

MINIMUM 5 MOIS D'ÉLEVAGE ▪ ROULÉE EN TOILE

Élevée durant cinq mois avant son affinage au lait, plus dodue que le poulet, la poularde dévoile une chair tendre et nacrée, qui reste moelleuse aussi bien rôtie que pochée au bouillon truffé.

La Dinde Noire de Bresse AOP — Minimum 3,0 kg — 30,90 € / kg

MINIMUM 7 MOIS DE PARCOURS HERBEUX

Surnommée « la Perle Noire de Bresse », elle grandit sept mois dans les herbages avant sa finition hivernale. Une pièce magistrale à la chair juteuse et au goût profond pour les grandes tablées.

Le Poulet de Bresse AOP — Minimum 1,3 kg — 24,80 € / kg

MINIMUM 4 MOIS D'ÉLEVAGE EN PRAIRIE

De loin le plus emblématique : élevé quatre mois au grand air des prairies bressanes, il offre une chair ferme, persillée et intensément savoureuse sous une peau d'une finesse de parchemin.



ACCORDS : SANTENAY ROUGE ▪ POUILLY-FUISSÉ ▪ CHAMPAGNE CUVÉE ADRIENNE

Volailles Classiques

LES GRANDES PIÈCES DE RÔTISSERIE FERMIÈRE

Le Chapon Fermier — Minimum 3,0 kg — 27,90 € / kg

Pièce reine des grandes tablées, à la chair moelleuse et finement persillée, idéale rôtie au beurre fermier.

La Dinde Fermière de Noël — Minimum 4,0 kg — 27,90 € / kg

Élevée en parcours herbeux : une chair tendre et généreuse à accompagner de marrons et d'airelles sauvages.

La Pintade Fermière ± 1,5 kg — 23,85 € / kg

Saveur subtilement sauvage et peau dorée ultra-croustillante, merveilleuse rôtie aux girolles ou aux morilles.

La Canette Fermière ± 2,0 kg — 20,90 € / kg

Chair rosée et juteuse qui s'accorde admirablement aux agrumes confits, aux figues ou aux poires pochées.

Le Poulet Fermier ± 1,6 kg — 15,85 € / kg

Le goût franc et authentique des volailles de ferme nourries aux céréales entières.

LES PETITES PIÈCES FINES & DÉCOUPES ROYALES

Le Filet de Canette Fermière avec peau ± 180 g — 30,25 € / kg

Pour une cuisson minute à la poêle, rosée à cœur et quadrillée côté peau.

Le Pigeonneau Royal d'Anjou ± 550 g — 25,85 € / kg

Finesse rare et chair fondante, plébiscitée par les plus grandes tables étoilées.

La Caille Française Royale ± 230 g — 3,95 € / pièce

Pièce individuelle délicate à rôtir sur coffre ou à braiser aux raisins blonds.

Les Œufs de Caille Frais (Écrin de 18 pièces) — 5,15 €



Volailles Farcies

LES VOLAILLES DE BRESSE FARCIES CRUES DÉSOSSÉES

La Poularde de Bresse ± 6 couverts	49,90 € / kg
Le Poulet de Bresse ± 3 couverts	39,90 € / kg

LES VOLAILLES FARCIES CRUES DÉSOSSÉES

Le Chapon Fermier ± 8 couverts	39,90 € / kg
La Poularde Fermière ± 6 couverts	37,90 € / kg
La Dinde Fermière de Noël — minimum 10 couverts	34,90 € / kg
La Pintade Fermière ± 3 couverts	34,90 € / kg
La Caille Française Royale 1 couvert	13,90 € / pièce

FARCE MAISON

Haché porc et veau, jus de truffes et herbes fraîches	27,90 € / kg

Foies Gras

FOIE GRAS DE CANARD ARTISANAL MAISON

Foie gras de canard cuit en terrine
15,00 € / 100 g

Foie gras de canard cuit au torchon brut
17,00 € / 100 g

Lobe de foie gras de canard
cru frais déveiné
prix du jour

ACCOMPAGNEMENTS

Confit d'oignons nature *225 g*	5,20 €
Confit d'oignons aux framboises *225 g*	5,20 €
Confit de figues *285 g*	6,50 €
Confiture de piquillos *120 g*	5,60 €





Gibiers Frais

Civet de biche
29,90 € / kg

Civet de marcassin
29,90 € / kg

Rôti de gigue de biche
40,00 € / kg

Filet de biche
85,00 € / kg

Filet de chevreuil
95,00 € / kg

Filet de marcassin
35,00 € / kg

Coq faisan
16,10 € / pièce

Poule faisane
15,00 € / pièce

Magret de faisan
33,60 € / kg

Canard sauvage
16,00 € / pièce

Filet de canard sauvage
5,40 € / pièce

Râble de lièvre frais
36,40 € / pièce

Cuisse de lièvre
6,75 € / pièce

Terrine marcassin pistache	26,00 € / kg
Terrine chevreuil foie gras	34,90 € / kg

LES INCONTOURNABLES DU BOUCHER

Viandes d'exception

LES ENTRECÔTES

Entrecôte Salers-Angus
49,90 € / kg

Entrecôte Noire de Baltique
49,90 € / kg

Entrecôte Carima maturée
85,95 € / kg

LES FILETS PURS

Filet pur Salers-Angus
68,00 € / kg

Filet pur Simmental
68,00 € / kg

LES CÔTES À L'OS & TOMAHAWK

Côte à l'os Écosse Angus ± *1,2 kg*	44,95 € / kg
Côte à l'os Noire de Baltique maturée ± *1,2 kg*	49,90 € / kg
Côte à l'os Mirandesa maturée ± *1,2 kg*	65,90 € / kg
Tomahawk Irlandais ± *1,3 kg*	37,90 € / kg



Kagoshima Wagyu

GRADE A4 OU A5
SUIVANT ARRIVAGE

Ces grades ultimes garantissent une qualité exceptionnelle, caractérisée par un persillage (marbrure) très fin et abondant, une tendreté extrême et une saveur riche et beurrée.

250 € / kg

Fromages

Damien Avalosse, fromager affineur, champion de Belgique, vice-champion du monde, continue d'enrichir notre équipe avec son expertise.

Dans vos plateaux ou au comptoir, profitez d'une large sélection de fromages qui vous assure un parfait assortiment de laits, de textures et de régions.



Plateaux de fromages affinés

Nous vous proposons une sélection de fromages sur plateau décoré.
Minimum 5 personnes

Repas 200 g par personne : 12,00 € par personne

Fin de repas 100 g par personne : 8,00 € par personne

Le Brillat-Savarin Truffé



MÉDAILLE D'OR 2025

Concours Mondial du Fromage, Tours

La rencontre d'un terroir et d'un savoir-faire

Découvrez l'équilibre parfait entre l'onctuosité du Brillat-Savarin IGP (lait cru, pâte molle) et la puissance aromatique de la truffe.

TEXTURE

Crémeuse et fondante.

ARÔMES

Un mariage subtil de crème fraîche, de noisette, de sous-bois et de truffe.

ORIGINE

Une création signature récompensée, issue du talent de Damien Avalosse.



Fondue savoyarde maison

Mélange de
la Petite Ferme
Paquet de 500 g
(2 personnes)

18 €



Buffet campagnard

Minimum 6 personnes — 18,00 € *par personne*

Plateaux de fromages *150 g par personne*
et de salaisons de montagne avec rillettes d'oie *100 g par personne*

Raclette

Buffet raclette en tranches *Minimum 6 personnes* 20,00 € *par personne*

Plateaux de fromages à raclette et de salaisons de montagne



Buffet raclette en demi-meule

Minimum 6 personnes



Morceau de meule raclette française

± 200 g par personne

Plateau de salaisons de montagne

100 g par personne

8,00 € par personne
+ fromage au kilo

Prêt gratuit d'un appareil professionnel avec caution : 100,00 € en espèces

ACCORDS : LES ABYMES (SAVOIE) • MONT-SUR-ROLLE GRAND CRU (SUISSE)

Caviars



Caviar Imperial Gold

CASPIAN TRADITION
SCHRENCKII × DAURICUS

Issu du croisement Acipenser schrenckii × Huso dauricus (« Top Selection »), il séduit par ses larges perles (3,3 à 3,4 mm) aux reflets brun clair et or lumineux, révélant une attaque douce, beurrée et délicatement iodée.

10 g	30 g	50 g	125 g
28 €	72 €	115 €	280 €

Caviar Belge Platinum

ROYAL BELGIAN CAVIAR
OSCIÈTRE × BAERII

Élevé en Belgique, ce croisement entre l'Osciètre (A. gueldenstaedtii) et le Sibérien (A. baerii) offre de grands grains fermes (2,9 à 3,5 mm) aux reflets gris platine et vert olive, alliant rondeur crémeuse et notes de noix ; salage léger (malossol), longue persistance.

10 g	30 g	50 g	125 g
35 €	82 €	132 €	330 €

Truffes & morilles

La truffe d'hiver fraîche

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.

prix du jour

Truffe blanche fraîche
disponible suivant arrivage
prix du jour

Carpaccio de truffes
boîte de 90 g
27,85 €

Tartufata pot de 90 g
7,50 €

Huile de truffe blanche
bouteille de 40 ml
7,05 €

Morilles déshydratées
paquet de 50 g
30,00 €



Bulles Belges & Champagnes

DOMAINE DU CHANT D'ÉOLE ▪ QUÉVY, BELGIQUE



Brut Blanc de Blancs

37,5 cl : 22,48 € ▪ *75 cl :* 33,61 € ▪ *Magnum :* 69,73 €

100 % Chardonnay sur craie blanche : bulle cristalline aux notes d'agrumes mûrs, fleurs blanches et noisette grillée.

Extra Brut Blanc de Noirs

Édition limitée à 7 000 bouteilles — *75 cl :* 35,73 €

100 % Pinot Noir en édition limitée : vinosité droite, tension minérale ciselée et grande persistance.

Brut Rosé

75 cl : 34,86 €

90% Chardonnay & 10% Pinot Noir : robe or rose délicate aux arômes de fraise des bois et mandarine fraîche.

CHANT D'ÉOLE

CHAMPAGNE PRÉVOTEAU-PERRIER ▪ DAMERY



Cuvée « L'Équilibre »

75 cl : 29,90 €

Chardonnay, Pinot Noir et Meunier à parts égales : finesse, structure et fruité réunis dans un grand champagne d'accueil.

Cuvée « Adrienne »

75 cl : 33,54 €

Assemblage avec vin rouge de vieilles vignes élevé en fûts : gourmand et soyeux, sur les petits fruits rouges frais.

Cuvée Brut Rosé

75 cl : 29,98 €

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir : fleuron parcellaire de la Maison aux notes complexes de fruits secs et d'épices.

« La Vallée »

37,5 cl : 16,26 €

80% Pinots, 20% Chardonnay : cuvée historique créée en 1946 en demi-bouteille, franche et généreusement fruitée.

D'autres cuvées de la maison vous attendent en magasin.

CHAMPAGNE JACQUESSON ▪ CHÂLONS-SUR-MARNE

Cuvées numérotées

75 cl : 72,36 €

Vinifié et élevé en foudres de chêne sur lies, sans filtration ni collage, ce grand champagne de gastronomie conjugue pureté minérale, profondeur vineuse et longueur remarquable.

CHAMPAGNE JACQUESSON — DEPUIS 1798 —

Vins des fêtes

Pouilly-Fuissé, Pierre Desroches, Bourgogne

28,65 € / 75 cL

Apéritif / Viandes blanches / Poissons / Volailles / Fromages

Château d'Harveng, Chant d'Éole, Belgique

24,90 € / 75 cL

Apéritif / Viandes blanches / Poissons / Volailles / Fromages

Santenay, Regnaudot, Bourgogne

29,83 € / 75 cL

Risotto / Volailles / Viandes blanches / Gibiers / Bœuf / Fromages

Saint-Joseph, Les Pierres Sèches, Yves Cuilleron, Rhône

33,33 € / 75 cL

Viandes rouges / Agneau / Volailles nobles / Gibiers à plume



Consultez notre guide

Retrouvez dans notre catalogue des vins l'ensemble de notre sélection : chaque bouteille y est présentée avec ses caractéristiques, ses notes de dégustation et nos suggestions d'accords mets-vins. De quoi trouver l'accord parfait pour sublimer vos menus de fête.

guide.difalux.be

LES VINS BLANCS

Saint-Véran « Les Préludes », Terres Secrètes, Bourgogne — 18,69 €
Apéritif / Viandes blanches / Poissons / Crustacés / Fromages

Crozes-Hermitage, Les Rousses, Yves Cuilleron, Rhône — 31,13 €
Apéritif / Saint-Jacques / Poissons nobles / Crustacés / Ris de veau

Chablis, Courtault Michelet, Bourgogne — 25,05 €
Poissons / Fruits de mer / Viandes blanches / Volailles nobles

Intuition, Cellier des Terres Blanches, Rhône — 10,37 €
Apéritif / Viandes blanches

Domaine Octavie, I. et N. Rouballay, Touraine — 13,91 €
Crustacés / Poissons

Sancerre, Domaine Reverdy, Loire — 14,12 € / 37,5 cL 25,72 € / 75 cL
Crustacés / Fruits de mer / Fromages / Volailles

Les Abymes, Château de la Violette, Savoie — 13,52 €
Fromages / Fondue / Raclette

Mont-sur-Rolle Grand Cru, Maison Blanche, Suisse — 25,39 €
Apéritif / Poissons / Fromages / Fondue / Raclette

Menetou-Salon, Domaine Pellé, Loire — 24,15 €
Poissons / Fruits de mer / Crustacés / Volailles nobles / Fromages

Pourquoi faire sans blanc, Domaine Sérol, Loire — 20,27 €
Poissons / Fruits de mer / Crustacés / Volailles nobles / Fromages

Pouilly-Fumé, « Villa Paulus », Masson-Blondelet, Loire — 16,03 € / 37,5 cL 27,30 € / 75 cL
Apéritif / Viandes blanches / Poissons / Volailles / Fromages

Les Filets Bleus, Val de Loire — 9,86 €
Apéritif / Fruits de mer / Poissons grillés

LES VINS ROUGES

Saint-Émilion, Les Hauts de la Gaffelière, Bordeaux — 20,44 €
Viandes rouges grillées / Fromages / Gibiers

Roqueterre, Carignan Vieilles Vignes, Pays d'Hérault — 8,90 €
Grillades / Cuisine italienne / Charcuterie

Pinot noir, « Longue route », Pays d'Oc — 10,54 €
Apéritif / Viandes blanches / Fromages

Les Sommets Liés, Syrah, Pays d'Oc — 10,25 €
Grillades / Gibiers / Agneau

Regard d'artiste — 9,24 €
Apéritif / Charcuterie / Cuisine italienne

Éclat de Granite, AOP Côte-Roannaise, Domaine Sérol, Loire — 20,66 €
Apéritif / Veau / Volailles nobles / Champignons des bois

LES VINS LIQUOREUX

Moelleux Viognier Gourmand, Michel Gassier, Rhône — 14,14 €
Foie gras / Fromages à pâte persillée

Sauternes, Château des Ormes, Bordeaux — 15,37 € / 37,5 cL
Apéritif / Foie gras / Fromages à pâte persillée / Desserts

Cartes Cadeaux

Avec nos cartes cadeaux, gâtez vos proches en leur donnant l'occasion de se faire vraiment plaisir !

25€ · 50€ · 100€



Comment passer votre commande ?

En magasin

Par téléphone
081/40.13.00

Par mail
commande@difalux.be

Sur notre site
www.difalux.be

Enlèvement de votre commande

Privilégiez les jeudis 24 et 31 décembre pour retirer vos commandes

et bénéficiez de la fraîcheur maximale pour vos repas de fêtes.

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.

Comment réchauffer vos plats ?

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

Allergènes

Consultez la liste des allergènes présents dans nos plats traiteur en scannant ce code ou en visitant notre site internet: www.difalux.be/allergenes

Légende

AOP : Garantie d'origine et de qualité d'un produit fabriqué dans une région spécifique.

IGP : Produit lié à une zone géographique pour ses caractéristiques distinctives.

Artisan certifié wallon : Reconnaissance du savoir-faire artisanal en Wallonie.

Pêche durable MSC : Poisson pêché selon des pratiques respectueuses des écosystèmes marins.

Label Rouge : Garantie d'un niveau de qualité supérieure pour des produits alimentaires.

Pavillon France : Marque collective engagée regroupant tous les acteurs de la filière pêche française.

Vin bio : Vin issu de raisins cultivés sans produits chimiques de synthèse.

Label Demeter : Garantie de produits issus d'exploitations entièrement converties à la biodynamie.

Label HVE : Certification des exploitations agricoles pour leur haute valeur environnementale.

Horaires des Fêtes

Horaires habituels (du mercredi au samedi)

09h00 — 18h00
Fermé les dimanches, lundis et mardis
HORS OUVERTURES SPÉCIALES CI-DESSOUS

Ouverture spéciale pour la prise de commandes

Mardi 15 décembre	09h00 — 18h00

Clôture des commandes de Noël mercredi 16 décembre à 18h00
Clôture des commandes du Nouvel An samedi 26 décembre à 18h00

Semaine de Noël

Mercredi 23 décembre	09h00 — 18h00
Jeudi 24 décembre	09h00 — 17h00
Vendredi 25 décembre	Fermé
Samedi 26 décembre	09h00 — 18h00

Semaine du Nouvel An

Mercredi 30 décembre	09h00 — 18h00
Jeudi 31 décembre	09h00 — 15h00
Vendredi 1er janvier	Fermé

Fermeture annuelle

Du 1er au 7 janvier inclus

Suivez notre actualité sur les réseaux

DIFALUX

Rue de Jausse 55 à 5100 Naninne
081 40 13 00 ▪ commande@difalux.be
www.difalux.be