

# FÊTES 2023



///  
DIFALUX  
///

# SOMMAIRE



Apéritif 4



Entrées 6



Plats 7



Desserts 8



Menu 9



Homards 10



Saumons 12



Fruits de mer 14



Huîtres 20



Poissons frais 22



Terrines 22



Volailles 23



Foies gras 24



Gibiers 24



Accompagnements 25



Sauces maison 25



Fromages 26



Buffets 28



Bulles & Vins 29



Truffes & Morilles 32



Caviars 32



Cartes cadeaux 33



Choucroute 34



Horaires 36



*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 samedi 16 décembre** pour Noël et le mercredi **27 décembre** pour le Nouvel An.*

***Attention, le dimanche 24 décembre et le dimanche 31 décembre, le magasin sera fermé, sauf pour l'enlèvement de vos commandes.***

*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. Nos menus de la semaine ne seront toutefois plus assurés durant les deux dernières semaines de décembre. Quelques plats seront néanmoins disponibles dans notre comptoir.

# Pour l'apéritif

## MAISON NOIRHOMME

Zakouskis de la maison Noirhomme

ravier de 15 pièces / 5 variétés ..... 14,30 €

Feuilletés au chèvre et sirop de Liège

ravier de 15 pièces ..... 11,75 €

## ESCARGOTS

### « PETITS GRIS DE WARNANT »

Escargots farcis à l'ail ravier de 12 pcs ..... 10,15 €

Profiteroles d'escargots ravier de 6 pcs ..... 8,25 €

## MOUSSES DE POISSON

Tarama blanc artisanal ravier de 100g ..... 3,90 €

Mousse de truite saumonée fumée

des Ardennes ravier de 150g ..... 8,90 €



## Bisque de homard maison

Demi-litre ..... 17,50 €

Litre ..... 35,00 €



## MINI CROQUETTES ARTISANALES

ravier de 15 pièces

aux trois fromages ..... 9,95 €

de crevettes grises ..... 14,35 €

de volaille ..... 10,60 €

## CROQUETTES ARTISANALES

ravier de 4 pièces

aux trois fromages ..... 8,80 €

de crevettes grises ..... 16,40 €

de homard ..... 23,45 €



**CORTADOR**

**Charcuterie d'exception coupée et présentée à la main**

Véritable jamón Mangalica Monte Nevado,  
 Porc hongrois authentique de race ibérique,  
 24 mois de séchage *paquet de 100 g*

25,75 €

Véritable jamón 100% Ibérico Bellota Pata Negra,

42 mois de séchage *paquet de 100 g* . . . . . 34,35 €

-  Chant d'Éole
-  Champagne rosé

# Entrées

25€  
90



Escalopes de foie gras poêlées,  
brioche rôtie, figues confites,  
billes de céleri

 Sancerre  Saint-Émilion



Papillote de coquilles  
Saint-Jacques et homard,  
sauce champagne

 Crozes Hermitage

# Plats

31€<sub>,90</sub>



Cœur de cabillaud rôti,  
caviar d'aubergine, chicons  
caramélisés au gingembre et  
citron vert, purée de pommes  
de terre à la truffe

🍷 Chablis 🍷 Saumur Champigny

Ballotine de volaille fermière  
aux châtaignes et noix, légumes confits  
au sirop d'érable, mousseline de panais  
à l'huile de noix

🍷 Pouilly Fumé 🍷 Saint-Joseph



COMMENT  
RÉCHAUFFER  
VOS PLATS ?



# Desserts

7€  
,00



## LE CASSE-NOISETTE

Mousse chocolat, nougatine, craquant noisette



## LE MONT-BLANC

Mousseline vanille, framboise, biscuit amande et coco râpé

# Menu 3 services

62€  
par couvert

## ENTRÉES

Escalopes de foie gras poêlées,  
brioche rôtie, figues confites,  
billes de céleri

ou

Papillote de coquilles  
Saint-Jacques et homard,  
sauce champagne



## PLATS

Cœur de cabillaud rôti,  
caviar d'aubergine, chicons  
caramélisés au gingembre et  
citron vert, purée de pommes  
de terre à la truffe

ou

Ballotine de volaille fermière  
aux châtaignes et noix, légumes confits  
au sirop d'érable, mousseline de panais  
à l'huile de noix



## DESSERTS

Le Casse-Noisette :  
mousse chocolat, nougatine,  
craquant noisette

ou

Le Mont-Blanc :  
mousseline vanille, framboise,  
biscuit amande et coco râpé





# HOMARDS

## HOMARDS CANADIENS

Calibre entre 450 g et 1,2 kg (au choix)

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

## HOMARDS BLEUS LANGOUSTES BRETONNES

Uniquement sur réservation  
et selon arrivage (produit non garanti)

HOMARDS

## Homard canadien en Bellevue

accompagné de  
tomate-crevettes grises,  
œuf mimosa,  
2 sauces et citron  
prix du jour

 Sancerre blanc





## Homards canadiens cuisinés

accompagnés de riz basmati

prix du jour

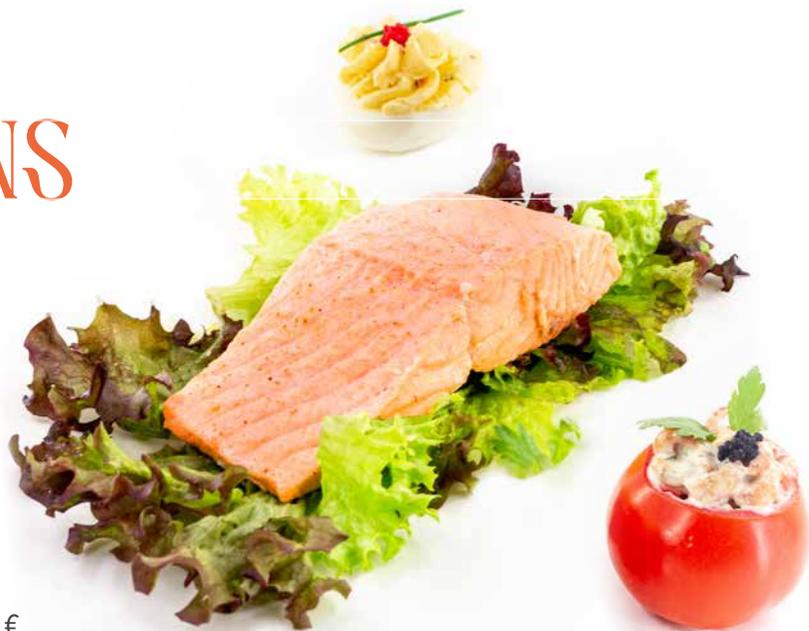
- 1 Demi-homard grillé **aux petits légumes**
- 2 Demi-homard grillé **aux herbes**
- 3 Demi-homard grillé **au beurre blanc**
- 4 Demi-homard grillé **au beurre d'herbes fines et épices**

🍷 Un Saint-Véran, un Riesling ou encore un Sancerre sublimeront à merveille vos homards cuisinés.

# SAUMONS

## Saumon norvégien cuit en Bellevue

accompagné de  
tomate-crevettes grises,  
œuf mimosa,  
2 sauces et citron  
(portion ± 200 g) ..... 17,90 €



## Saumon fumé écossais artisanal

(paquet de 5 tranches ± 200 g) ..... 99,00 € / 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*

42,95 €



SCOTTISH  
SALMON  
SMOKED  
IN SCOTLAND

# Déclinaison de saumon

Cœur de saumon fumé d'Écosse | Saumon fumé d'Écosse  
Terrine de saumon | Tartare de saumon | Crevette royale bio de Madagascar  
Crevettes grises | Tomate-crevettes | Œuf mimosa | Pickels de légumes

39,90 €

DÉCLINAISON DE SAUMON



# Plateaux de fruits de mer

CHOISISSEZ L'UN DE NOS PLATEAUX  
OU COMPOSEZ-LE VOUS-MÊME

🍷 Sancerre / Pouilly fumé / Muscadet

PLATEAUX DE FRUITS DE MER



## SAINT-GUÉNOLÉ

60€

½ tourteau breton de casier, 5 huîtres creuses de Cancale, 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-BRIEUC

70€

½ homard canadien de 500/600g, 8 huîtres creuses de Cancale, 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-MALO

80€

½ homard canadien de 500/600g, ½ tourteau breton de casier, 8 huîtres creuses de Cancale, 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-BRÉVIN

80€

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.



### LE POULIGUEN

110€

½ homard canadien de 500/600g, 3 huîtres creuses de Gillaudeau, 3 huîtres creuses Ostra Regal, 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.

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.

# COQUILLAGES et crustacés

## Crevette royale de Madagascar

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. La seule crevette Label Rouge au monde.



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

Gambas 16/20 cuite . . . . . 2,95 € / pièce

Crevettes grises non épluchées . . . . prix du jour

Crevettes grises épluchées . . . . . prix du jour

Tourteau de casier breton cuit . . . . 29,00 € / kg

Bigorneaux grimpés cuits . . . . . 29,90 € / kg

Bulots de casier cuits . . . . . 29,90 € / kg

Palourdes grises vivantes . 29,90 € / kg

Couteaux vivants . . . . . prix du jour

Coques vivantes . . . . . 19,90 € / 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 . . . . . 1,60 € / pièce **-10%** / 12 pièces\*

G2 . . . . . 1,80 € / pièce **-10%** / 12 pièces\*

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 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

HUÎTRES

NOUVEAU



### La Sentinelle

M3 . . . . . 2,30 € / pièce **-10%** par 12 pièces\*

#### Une perle qui ravira les connaisseurs

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%** par 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

🍷 Sancerre / Pouilly fumé / Muscadet



Ouvrez vos huîtres  
en toute sécurité



### Gillardeau

M3 . . . 3,60 € / pièce **-10%** par 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



### Ostra Régál

M3 . . . . . 2,95 € / pièce **-10%** par 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.

📍 Conche de Bannow,  
Irlande

## 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



# POISSONS FRAIS

Un éventail complet de poissons vous est proposé avec un arrivage journalier (prix du jour).

Bar de ligne  
Sole  
Turbot  
Cabillaud  
Lieu jaune  
Sébaste

Saint-Pierre  
Rouget barbet  
Daurade  
Aile de raie  
Lieu noir  
Saumon d'Écosse

Barbue  
Lotte  
Thon rouge  
Omble chevalier  
Carrelet  
Saumon norvégien



POISSONS FRAIS / TERRINES MAISON



## Daurade royale Ikejime

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

## TERRINES MAISON

**Terrine au saumon**  
d'Écosse et ciboulette

75 €/kg

**Terrine au homard**  
et fines herbes

130 €/kg



# VOLAILLES des fêtes



**LA VOLAILLE DE BRESSE,  
SEULE ET UNIQUE VOLAILLE  
AU MONDE AVEC UNE  
APPELLATION AOP.**

**LE POULET DE BRESSE** ..... 24,80 € / kg

De loin le plus connu, ferme et savoureux, il est élevé durant 4 mois en prairie et pèse au minimum 1,3 kg.

**LA POULARDE DE BRESSE** ..... 38,90 € / kg

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. Elle pèse au minimum 1,8 kg.

**LA DINDE DE BRESSE** ..... 25,95 € / kg

Appelée la perle noire de Bresse, elle pèse au minimum 3 kg, après 7 mois d'élevage dans les prairies bressanes.

**LE CHAPON DE BRESSE** ..... 56,70 € / kg

Simplement succulent, il faut dire qu'il grandit pendant 8 mois dans la verdure des prairies alors 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.



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



Caille française royale ..	4,35 € / pièce
Canette fermière .....	15,65 € / kg
Filet de canette .....	30,25 € / kg
Chapon fermier .....	20,10 € / kg
Dinde fermière .....	19,75 € / kg
Pigeonneau royal d'Anjou	25,40 € / kg
Pintade fermière .....	20,20 € / kg
Pouarde fermière .....	25,50 € / kg
Poulet fermier .....	12,20 € / kg
Œufs de caille 18 pièces ..	5,15 € / ravier

## DINDE FARCIE

### Dinde farcie crue désossée

± 4-5 kg  
..... 33,90 € / kg

### Dinde farcie cuite désossée

pesée avant cuisson ± 4-5 kg  
..... 43,90 € / kg

**Farce** : haché porc et veau,  
jus de truffes et herbes fraîches

..... 26,90 € / kg

# FOIES GRAS



## POUR ACCOMPAGNER VOTRE FOIE GRAS

Confit d'oignons nature 225 g .....	5,20 €
Confit d'oignons aux framboises 225 g ..	5,20 €
Confit de figues 225 g .....	5,90 €
Confiture de piquillos 120g .....	5,30 €
Grande brioche cuite pur beurre 400g ..	12,00 €

## Foies gras de canard

- cuit au torchon ..... 160 €/kg
- cuit en terrine ..... 150 €/kg
- cru ..... prix du jour

FOIES GRAS / GIBIERS FRAIS

# GIBIERS FRAIS



Civet de biche .....	25,30 €/kg
Civet de marcassin .....	26,15 €/kg
Rôti de gigue de biche.....	37,45 €/kg
Filet de biche .....	73,90 €/kg
Filet de marcassin .....	35,55 €/kg
Coq faisan .....	16,10 €/pièce
Poule faisane.....	15,00 €/pièce
Magret de faisan .....	31,70 €/kg
Canard sauvage .....	13,95 €/pièce
Filet de canard sauvage .....	4,85 €/pièce
Râble de lièvre frais.....	36,40 €/pièce
Cuisse de lièvre .....	6,75 €/pièce

# ACCOMPAGNEMENTS

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



Purée de pommes de terre à la truffe <i>ravier de 200 g</i> .....	5,00 €
Purée de pommes de terre au beurre <i>ravier de 200 g</i> .....	3,00 €
Gratin dauphinois <i>ravier de 450 g</i> .....	7,50 €

ACCOMPAGNEMENTS / SAUCES MAISON

## SAUCES MAISON

*ravier de 227 mL*

### SAUCES À RÉCHAUFFER

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

### SAUCES FROIDES

• Mayonnaise .....	6,00 € / ravier
• Cocktail .....	6,00 € / ravier



# FROMAGES



Damien Avalosse, fromager affineur, champion de Belgique, vice champion du monde et fournisseur breveté de la cour de Belgique a rejoint notre équipe.

La sélection de fromages affinés de « La Petite Ferme » est désormais disponible chez Difalux.

## SÉLECTION DE FROMAGES POUR LES FÊTES

### VACHE

Bleu des Causses

Camembert fermier 🍷

Cœur de Neufchatel 🍷

Coulommiers fermier affiné

Langres fermier 🍷

Maroilles fermier

Morbier des granges 🍷

Pont-l'Évêque 🍷

Selles-sur-Cher fermier 🍷

Soumaintrain fermier

Saint-Félicien fermier

Saint-Nectaire fermier

Tomme de Savoie fermière

Tomme aux fleurs sauvages

Vacherin Mont d'Or Suisse

Carré du Poitou

Galet boisé (noix)

Munster fermier

Roquefort vieux berger 🍷

Saint-Paulin fermier

Comté Charles Arnaud 18 mois

Comté Charles Arnaud 24 mois

Abondance fermier 🍷

Monlési 12 mois

Reblochon Savoie fermier 🍷

Époisse fermier marronnier

Moelleux des Alpes ail des ours

Beaufort été 🍷 +10 mois

Etivaz 🍷 12 mois

Stilton

Shropshire

Chèvre Sainte-Maure-de-Touraine cendré

### CHÈVRE

Mothais sur feuille

Valencay fermier 🍷

Sauvaget

Chabis blanc

Galet fermier

Catal fermier

### BREBIS

A Filetta brebis

Brin d'amour

Ossau-Iraty

## Le Brillat truffé

CRÉATION DAMIEN AVALOSSE

Un fromage très onctueux, au goût subtil auquel l'ajout de truffe apporte une saveur unique!





## Plateaux de fromages affinés

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

**Repas** 200 g pp. : 12,00 € p.p. | **Fin de repas** 100 g pp. : 8,00 € p.p.

### FONDUE SAVOYARDE MAISON

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



### SÉLECTION DE FROMAGES À RACLETTE

#### FRANÇAIS

- Raclette Savoie 
- Raclette à la truffe
- Raclette à l'ail des ours
- Raclette de chèvre
- Raclette fumée
- Raclette au poivre

#### SUISSE

- Vacherin Fribourgeois
- Vacherin Fribourgeois rustique
- Raclette Combe 23
- Appenzeller 
- Forest
- Raclette Les Sagnettes

# Buffet de fromages et charcuteries



## **BUFFET CAMPAGNARD** *Min. 6 personnes*

18,00 € p.p.

Plateaux de fromages 150g pp. et de salaisons de montagne avec rillettes d'oie 100g pp.



## **BUFFET RACLETTE EN TRANCHES** *Min. 6 personnes*

20,00 € p.p.

Plateaux de fromages à raclette et de salaisons de montagne

## **BUFFET RACLETTE EN ½ MEULE**

*Min. 6 personnes*

Morceau de meule raclette française  
± 200g p.p.

Plateau de salaisons de montagne  
100g p.p.

8,00 € p.p. + fromage au kilo

*Location de l'appareil professionnel gratuite  
avec caution : 100,00 € en espèces*



# Bulles & Champagnes

## CHANT D'ÉOLE BLANC DE BLANCS

28,90 €

*Les bulles belges d'exception qui ont conquis les plus prestigieux concours internationaux et ont même surpassé le champagne dans sa catégorie (élu meilleur vin mousseux et meilleur Chardonnay au monde).*

*Élaborée selon la méthode champenoise traditionnelle, cette cuvée se compose principalement de Chardonnay, rehaussé d'une touche de Pinot Blanc qui apporte cette fraîcheur aérienne caractéristique des Blanc de Blancs les plus prestigieux.*



CHAMPAGNE  
PRÉVOTEAU-PERRIER



## CUVÉE L'ÉQUILIBRE

29,65 €

Cette cuvée présente un remarquable équilibre entre la finesse du Chardonnay (1/3), la structure du Pinot Noir (1/3) et le fruit du Meunier (1/3). Le polyvalent de la maison satisfera à toute occasion l'ensemble des convives.

## CUVÉE ROSÉ

28,75 €

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 fût 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.

## CUVÉE ADRIENNE

32,95 €

POUR LES AMATEURS

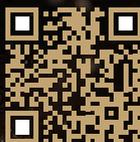
Fruit d'un assemblage des parcelles les plus prestigieuses (50% Chardonnay et 50% Pinot Noir), elle révèle en bouche une grande finesse, une fraîcheur très agréable et des arômes complexes de fruits secs et d'épices.

## CUVÉE LA VALLÉE

375 CL : 17,55 €

DEMI-BOUTEILLE

La seule cuvée de la maison existante 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.



# Vins des fêtes



Chablis,  
Courtault Michelet,  
Bourgogne

21,95 € / 75 cl

Poissons / Fruits de mer /  
Viandes blanches /  
Volailles nobles



Saint-Véran  
« Les Préludes »,  
Vignerons des  
Terres Secrètes,  
Bourgogne

18,80 € / 75 cl

Apéritif /  
Viandes blanches /  
Poissons / Crustacés /  
Fromages

VINS

## LES VINS BLANCS

75 cl 37,5 cl

Domaine Octavie, I. et N. Rouballay, Touraine .....	13,60 €	
Crustacés / Poissons		
Sancerre blanc, Domaine Reverdy, Loire .....	22,25 €	11,80 €
Crustacés / Fruits de mer / Fromages		
Muscadet Sèvre & Maine « Les Bonnets Blancs », Loire .....	14,60 €	9,20 €
Fruits de mer / Poissons		
Intuition, Cellier des Terres Blanches, Rhône.....	10,45 €	
Apéritif / Viandes blanches		
Pouilly-Fumé, « Villa Paulus », Domaine Masson-Blondelet, Loire	25,65 €	15,15 €
Apéritif / Viandes blanches / Poissons / Volailles / Fromages		
Crozes-Hermitage, Les Rousses, Yves Cuilleron, Rhône.....	26,25 €	
Apéritif / Saint-Jacques / Poissons nobles		
Riesling, Paul Buecher, Alsace .....	16,95 €	
Coquillages / Crustacés / Volailles / Fromages de chèvre		
Apremont, Château de la Violette, Savoie .....	13,90 €	
Fromages / Fondue / Raclette		



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

27,25 € / 75 cl

Viandes rouges /  
Agneau /  
Volailles nobles /  
Gibiers à plume



Santenay,  
Regnaudot,  
Bourgogne

27,25 € / 75 cl

Risotto / Volailles /  
Viandes blanches /  
Gibiers / Bœuf

## LES VINS ROUGES

75 cl 37,5 cl

Château La Gorce, Cru Bourgeois Médoc, Bordeaux ..... 16,55 € 9,45 €

Gibiers / Viandes en sauce / Fromages

Roqueterre, Carignan Vieilles Vignes, Pays d'Hérault ..... 8,90 €

Grillades / Cuisine italienne / Charcuterie

Pinot noir, « Longue route », Pays d'Oc ..... 9,25 €

Apéritif / Viandes blanches / Fromages

Saint-Émilion, Les Hauts de la Gaffelière, Bordeaux ..... 18,70 €

Viandes rouges grillées / Fromages / Gibiers

Saumur-Champigny, Château de Villeneuve, Loire ..... 14,85 €

Peut être bu frais avec du poisson / Plats en sauce / Desserts

## LES VINS LIQUREUX

Moelleux Viognier Gourmand, Michel Gassier, Rhône ..... 14,65 €

Foie gras / Fromages à pâte persillée

Sauternes « Marlène », Lucien Lurton et Fils, Bordeaux ..... 14,35 €

Apéritif / Foie gras / Fromages à pâte persillée / Desserts



## TRUFFES & MORILLES

### 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.

Truffe d'hiver fraîche *melanosporum* ..... prix du jour

### Truffe blanche fraîche disponible suivant arrivage

Carpaccio de truffes boîte de 50 g ..... 24,20 €

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

Tartufata pot de 90 g ..... 7,50 €

Morilles déshydratées paquet de 50 g ..... 42,40 €

## CAVIAR



<b>10 g</b>	<b>30 g</b>	<b>50 g</b>	<b>100 g</b>
21 €	63 €	105 €	210 €

### CAVIAR PERLE NOIRE

#### Subtilité, force et longueur en bouche

Ce caviar est un héritage humain de la région du Périgord noir où la tradition gastronomique est transmise de génération en génération. Les poissons sont élevés à basse densité en zone Natura 2000 et bénéficient d'une alimentation sans OGM.

#### L'Authentique est un caviar jeune.

Grâce à un affinage court et un salage « Pur sel », il développe des arômes d'iode et de poisson tout en conservant des goûts de noix et de noisettes en fin de bouche.

*Le caviar peut être dégusté dans son plus simple appareil, accompagné d'une coupe de champagne ou d'un shot de vodka bien fraîche. Il peut être servi 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 permet des associations audacieuses.*

Cuillère en nacre ..... 5,00 €

# 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  
DIFALUX.BE

## Enlèvement de votre commande

**Privilégiez le dimanche 24 et le dimanche 31 décembre  
pour retirer vos commandes**

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

Attention, le magasin sera fermé ces 2 dimanches (sauf pour enlèvement)  
et il ne sera pas possible d'ajouter de la marchandise à vos commandes.



## La choucroute du Nouvel An

disponible les 30 et 31 décembre

**Choucroute, purée de pommes de terre au beurre** ..... 23,90 €

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 de la Saint-Sylvestre bien arrosé, c'est tout à fait bénéfique !



NOS HEURES D'OUVERTURE  
PENDANT LES FÊTES

**Lundi . . . . . 11/12 de 9h à 15h**  
**Uniquement pour commandes**

**Mardi . . . . . 12/12 de 9h à 18h**

**Mercredi . . . . 13/12 de 9h à 18h**

**Jeudi . . . . . 14/12 de 9h à 18h**

**Vendredi . . . . 15/12 de 9h à 18h**

**Samedi . . . . . 16/12 de 9h à 18h**

**Clôture des commandes de Noël**

**Dimanche . . . 17/12 FERMÉ**

**Lundi . . . . . 18/12 FERMÉ**

**Mardi . . . . . 19/12 de 9h à 18h**

**Mercredi . . . . 20/12 de 9h à 18h**

**Jeudi . . . . . 21/12 de 9h à 18h**

**Vendredi . . . . 22/12 de 9h à 18h**

**Samedi . . . . . 23/12 de 9h à 18h**

**Dimanche . . . 24/12 de 9h à 17h**

**FERMÉ SAUF POUR ENLÈVEMENT  
DES COMMANDES**

**Lundi . . . . . 25/12 FERMÉ**

**Mardi . . . . . 26/12 de 9h à 18h**

**Mercredi . . . . 27/12 de 9h à 18h**

**Clôture des commandes du Nouvel An**

**Jeudi . . . . . 28/12 de 9h à 18h**

**Vendredi . . . . 29/12 de 9h à 18h**

**Samedi . . . . . 30/12 de 9h à 18h**

**Dimanche . . . . 31/12 de 9h à 15h**

**FERMÉ SAUF POUR ENLÈVEMENT  
DES COMMANDES**

**NOTRE MAGASIN SERA FERMÉ  
DU 01/01 AU 08/01 INCLUS**



Suivez notre actualité sur les réseaux