Afin de vous éviter toute attente,
nous vous invitons à passer commande.
Les commandes sont prises uniquement
en magasin ou par téléphone.

HORAIRES DES FÊTES

Mardi 19/12 - vendredi 22/12 de 10h à 18h30
Samedi 23/12 & Dimanche 24/12 de 9h à 16h
Mercredi 27/12 - vendredi 29/12 de 10h à 18h30
Samedi 30/12 & Dimanche 31/12 de 9h à 16h

FERMETURE

Lundi 25 et mardi 26 décembre
Du 1er au 4 janvier
Réouverture le vendredi 5 janvier à 13h

CLÔTURE DES COMMANDES

Mercredi 20 décembre pour Noël
Mercredi 27 décembre pour le Nouvel-An

(Dans la limite du nombre maximal de commandes)

* * *

Julien Hazard Affineur
Rue Vanderkindere - 137, 1180 Uccle
julienhazard.be - 02/851 89 60

JULIEN HAZARD ~ AFFINEUR ~ KAASRIJPER ~

La Carte des Fêtes

* * *

Plateau fromage de Noël & du Nouvel An

Comme nous traitons nos fromages avec le plus grand soin et qu'ils ont besoin de temps pour s'affiner dans nos caves, nous vous composons, pour chaque fête, Noël et Nouvel An, des plateaux spécifiques avec notre meilleure sélection.

Repas ..... € 15,80 p.p. (portion 250 gr)
Dessert ..... € 9,50 p.p. (portion 150 gr)
Pré-Dessert ..... € 6,30 p.p. (portion 100 gr)

Vous pouvez combiner fromages & charcuteries fines

Une présentation originale? Sur une belle planche en bois avec mendiants, fruits secs, gelée & confits.

* En repas, jusqu'à 10 personnes par planche.
* Supplément de € 13,00 par planche.
* Caution de € 50,00 par planche.

Vous pouvez compléter avec du beurre au lait cru, des baguettes rustiques, des petits pains aux noix ou aux olives et des flûtes noisettes-raisins. Nos vins et champagnes naturels sont sélectionnés pour accompagner vos fromages. Afin de garantir une qualité irréprochable, les charcuteries sont uniquement fournies en paquets.

Pour commencer...

Zakouskis & autres amuse-bouches
Gougères au fromage
Mini-croquettes parmesan-truffe
Fleurs de Tête de Moine
Rillettes de canard, porc, maquereau, tourteau
Boudin blanc ris de veau & morilles
Jambon Bellota et autres charcuteries fines
Grand choix de saucissons

Sans oublier...

Le foie gras de canard fermier & les terrines de gibiers et de volailles (foie cru de canard sur commande).

Assiettes apéritives à partir de 2 pers.

Assiette Suisse ..... € 10,00 p.p.
(Tête de Moine, Grison, Emmentaler & Noix, Appenzeller)

Assiette Italienne ..... € 9,00 p.p.
(Jambon de Parme, Felino, Tomate-mozzarella, Parmesan)

Assiette Espagnole ..... € 9,00 p.p.
(Jambon Serrano, Manchego, Chorizo, Olives mixtes)

* * *

Nos idées cadeaux :
panier gourmand personnalisé & bon cadeau

Les délices à la truffe

Notre Brillat-Savarin maison
Brie de Meaux & Tommette Vaudoise
Manchego
Mont d'Or
Jambon farci

Les spécialités fromagères

* La fondue au fromage maison (Gruyère, Emmentaler, Sbrinz) ..... 250 gr p.p. / € 12,00 p.p.
* La fondue au fromage moitié-moitié (Gruyère, Vacherin Fribourgeois) ..... 250 gr p.p. / € 12,00 p.p.
* La fondue jurassienne (Comté jeune, réserve & prestige) ..... 250 gr p.p. / € 10,50 p.p.

Les fromages pour raclette
(Suisse, Savoie, Chèvre, Brebis, Piment d'Espelette, Fumée, Ail des ours, Poivre, Truffe, Le Valèt, Vin blanc, Bleu de Gex)

Assortiment maison ..... € 9,50 p.p.

Présentation sur planche ..... € 8,00 par planche

Un grand choix de charcuteries et de garnitures (oignons balsamique, câpres marinées) pour accompagner votre raclette ou fondue.

Des appareils à fondue et à raclette (quart/demi-meule) sont disponibles gratuitement contre une caution, respectivement de € 50,00 et € 75,00, à payer en espèces.