

# Carte des saveurs

Contact :

Delphine Simonet  
Organisation d'événements  
halle@halledehan.be  
Tél. : +32 (0)63 44 00 60

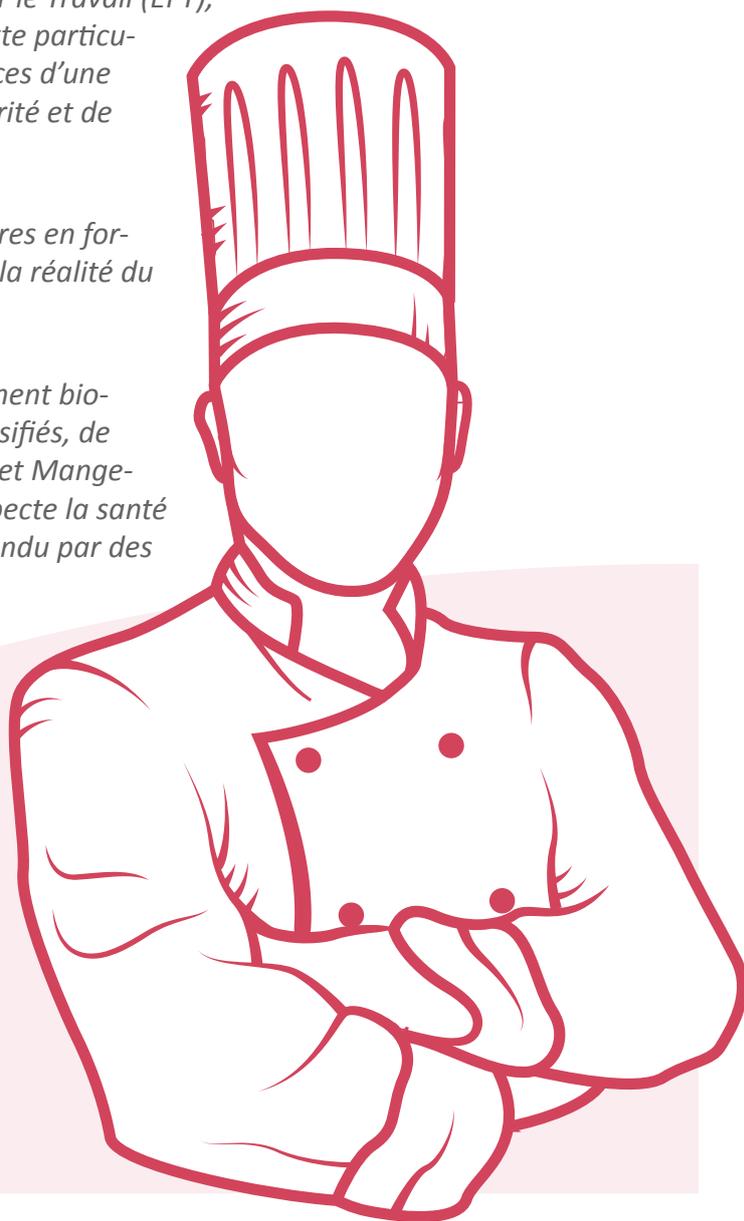


## FRAMBOISE ET MANGETOUT

*Intégré au sein d'une Entreprise de Formation par le Travail (EFT), Framboise & Mangetout travaille dans un contexte particulier d'économie sociale alliant à la fois les exigences d'une entreprise « classique » et des objectifs de solidarité et de responsabilité.*

*Grâce au service traiteur de notre EFT, les stagiaires en formation travaillent en situation réelle et collent à la réalité du quotidien en restauration.*

*En utilisant des produits régionaux et principalement biologiques, en proposant des plats équilibrés, diversifiés, de saison et le plus souvent végétariens, Framboise et Mangetout contribue au développement durable et respecte la santé de chacun. Il met à l'honneur le plaisir gustatif rendu par des produits simples, frais, de saison et équitables.*



### Contact :

Delphine Simonet  
Organisation d'événements  
[www.hallegehan.be](http://www.hallegehan.be)  
[hallegehan@hallegehan.be](mailto:hallegehan@hallegehan.be)  
Tel. : +32 (0)63 44 00 60

# FRAMBOISE ET MANGETOUT

Prix TVA comprise

## Pour vos apéritifs, cocktails et cocktails dînatoires

Nous laissons au chef le soin de choisir l'assortiment de zakouskis et verrines en fonction des saisons et de l'opportunité du marché.

- **Zakouskis froids**

0,80 € / pièce

*Exemples :*

*Dips de légumes, Bonbon de chèvre, Mousse de truite, Gaspacho à notre façon, Verrine d'houmous à la coriandre, Bûchette d'Ansart, ...*

- **Zakouskis chauds**

0,80 € / pièce

*Exemples :*

*Potages maison aux légumes du terroir, Pomme grenaille au fromage d'Orval, Mini-poêlée de légumes aux herbes, Verrine de boudin-pomme et pain d'épice, Crostini à la mozzarella et jambon d'Ardenne, Tortilla gaumaise, Pâté gaumais, ...*

## FRAMBOISE ET MANGETOUT



- Pain surprise finement garni de produits du terroir 0,60 € / tartine
- Picoło ouvert finement garni de produits du terroir 0,85 € / pièce
- Pistolet ouvert finement garni de produits du terroir 0,95 € / pièce
- Pistolet fermé finement garni de produits du terroir 2,00 € / pièce
- ¼ baguette finement garnie de produits du terroir 2,00 € / pièce
- ½ baguette finement garnie de produits du terroir 3,50 € / pièce

- Plateau découverte de mets chauds et froids 11,50 €

*Formule « 5 portions salées et 2 sucrées au choix »  
(Portion plus grande que les zakouskis)*

Bûchette d'Ansart, Brochette de canard fumé et bille de fruit, Salade de blé aux petits légumes, Terrine de chèvre à l'ail des ours et tomate confite, Tartare de truite fumée aux pommes, Verrine de fenouil au bleu des Scailtons, ...

Gougère au fromage Bleu des Scailtons, Pomme grenaille au fromage d'Orval, Portion de pâté gaumais, Risotto safrané au poulet, Mini-Croque-Monsieur, ...

Mini-dessert : Crème brûlée, Mousse au chocolat et au pain d'épices, Mousse de fromage blanc de brebis à la mauve, Crumble poire et noisette, Salade d'orange au miel de la Halle de Han, Pomme au four, Profiterole, Roulé de confiture, Roulé au chocolat, Salade de fruits, Tiramisu aux fruits rouges, ...

*Liste non-exhaustive*



## FRAMBOISE ET MANGETOUT

### Assiettes froides

Nous laissons au chef le soin de choisir l'assortiment des mets en fonction des saisons et de l'opportunité du marché.

- **La ronde des producteurs de la Halle**

**11,00 €**

Magret d'Upignac, Chiffonnade de jambon cru, Jambon cuit, Bûchette d'Ansart, Fromage de la Barlette, Bleu des Scailtons, Chèvre affiné, Salade de lentilles au cumin, Salade, Crudités, Œuf dur, ...

- **Promenade en campagne gaumaise**

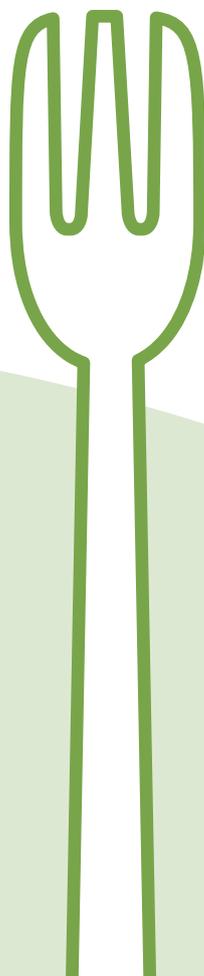
**11,00 €**

Brochette de saucisson et condiments, Chiffonnade de jambon de Gaume, Bûchette d'Ansart, Jambon cuit, Fromage de la Barlette, Rosbif, Pilon de poulet, Kamut aux petits légumes, Crudités, Œuf dur, ...

- **Saveur Terre et Rivière**

**11,00 €**

Filet de truite et sa mousse d'épinard, Toast & mousse aux 2 truites, Rillettes de truite fumée aux pommes, Escalopine de poisson aux herbes, Pilon de poulet rôti, Rôti de porc moutarde, Taboulé, Crudités, Œuf dur, ...



# FRAMBOISE ET MANGETOUT



## Buffets froids

*Agrémentés de féculent, pain, beurre de ferme, crudités de saison et sauces de circonstance*

Nous laissons au chef le soin de choisir l'assortiment des mets en fonction des saisons et de l'opportunité du marché.

- **Campagnard**

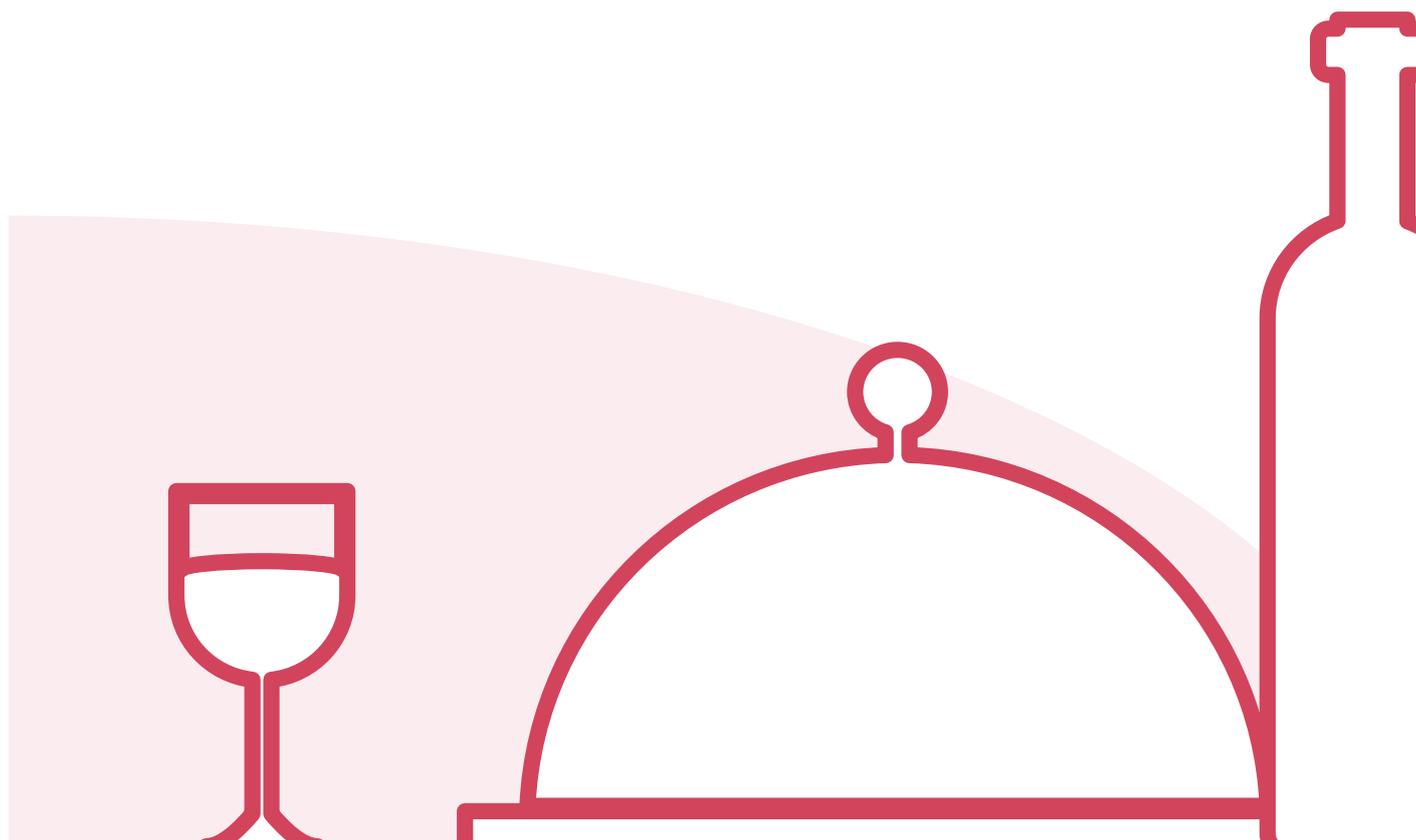
**13,00 €**

Jambon fumé ananas ou melon, Jambon cuit, Saucisson, Bûchette d'Ansart, Gondole de tomate charcutière, Rôti de porc moutarde, Mousse de jambon et poires, Jambonnette de volaille, ...

- **Saveur Terre et Rivière**

**19,50 €**

Jambon fumé ananas et melon, Jambon cuit, Saucisson, Bûchette d'Ansart, Gondole de tomate charcutière, Rôti roulé moutarde, Mousse de jambon et poires, Mousse de truite, Jambonnette de volaille, Rosbif, Poisson de nos rivières en mousse, Escalopine de poisson aux herbes, Rillettes de truite, ...





## FRAMBOISE ET MANGETOUT

13,00 €

### • Buffet végétarien

*Liste non exhaustive*

#### Pour commencer

La soupe aux légumes de saison (chaude) ou gaspacho aux légumes printaniers (froid).

#### Côté fraîcheur

Crêpes roulées farcies de vitelotte au chèvre frais et aux noix, Taboulé de boulgour aux herbes du jardin, Courgettes et graines de tournesol, Mousse de mozzarella bufflonne au basilic et pignons de pin, Carpaccio de betterave, roquette et copeaux d'Acremont, Vapeur de lentilles germées tomates séchées, Radis croquants et sauce crue à l'huile de noisette, ...

#### Les salades

Mesclun de salades bio, Salade de riz rouge aux amandes et cerfeuil, Salade de pommes de terre persillées et radis, Salade Coleslaw, Salade composée de millet, Salade de carottes au cumin et gingembre...

# FRAMBOISE ET MANGETOUT



## Buffets froids et chauds

Nous laissons au chef le soin de choisir l'assortiment des mets en fonction des saisons et de l'opportunité du marché.

### • Buffet de nos aïeux

24,50 €

#### Côté fraîcheur

Filet de truite farcis à la mousse d'épinard, Terrine de chèvre frais à l'ail des ours et aux noix, Mesclun de salades aux lardons et aux œufs, Salade de kamut aux petits légumes, ...

#### Pour se réchauffer

Touffaye, Emincé de volaille infusé à la « Rulles », Carbonade de bœuf gaumais, ...

## Barbecues (uniquement pour événement à la Halle de han)

*Agrémentés de féculent, pain, beurre de ferme, crudités de saison et sauces de circonstance*

### • Barbecue Gourmand

13,50 €

Brochette de volaille, saucisse, merguez, côtelette de porc

### • Barbecue Privilège

17,00 €

Brochette de bœuf, côte d'agneau, pavé d'agneau, merguez, saucisse





## FRAMBOISE ET MANGETOUT

- **Buffet « cochonnailles »**

12,00 €

Jambon chaud et sa farandole de pommes de terre rissolées.

- **Buffet chaud de poulet « à la belge »**

15,00 €

Poulet du pays parfumé aux produits du terroir à la bière de Rulles, Waterzooi et poulet du dimanche accompagné de sa compote du verger.

### Et pour terminer

- **Saveur fromagère**

6,00 €

Buffet varié de fromages issus des producteurs locaux.

*Accompagné de beurre de ferme et pains artisanaux.*

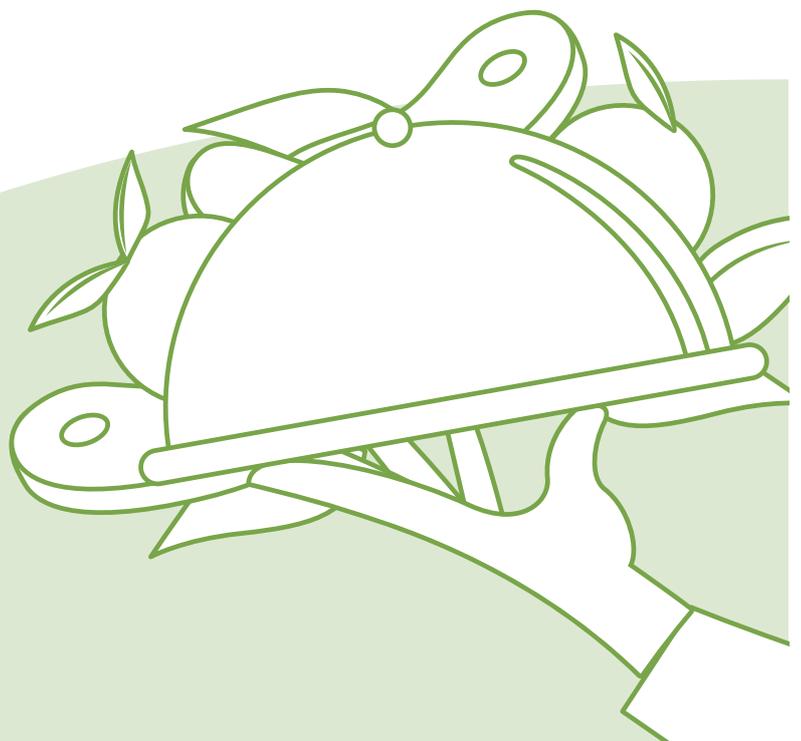
- **Du miel et des fruits ... notre assortiment de saveurs sucrées**

5,00 €

Nous laissons au chef le soin de choisir l'assortiment des mets en fonction des saisons et de l'opportunité du marché.

3 portions au choix parmi une sélection de 5 desserts.

Exemples : Crème brûlée, Bavarois de fruits rouges, Fondant chocolat-betterave, Maquée du chef au caramel et pomme, Mini chou à la crème, Salade de fruits frais, Pavé de Han, ...



## À la carte

### Entrées froides

- Le meilleur de la Gaume dans votre assiette, saveurs Terre et Rivière **7,00 €**
- Filet de truite farci à la mousse de jambon fumé et crème d'ortie **7,00 €**
- Terrine de chèvre au miel de Han et à la fleur de thym **6,00 €**
- Rillettes de truite fumée aux pommes et vinaigre de cidre **6,00 €**
- Assiette de jambon fumé, Glace et julienne de melon au porto **6,00 €**
- Recette du chef : foie gras au torchon **9,50 €**

### Entrées chaudes

- Potage de saison **2,00 €**  
*Crème de courgette et cerfeuil, velouté de carotte au curry, potage aux topi-nambours et noisettes, ...*
- Toast aux champignons poêlés, ail en chemise et salade de jeunes pousses **6,00 €**
- Tartelette au chèvre, miel de Han, noix et aromates **6,00 €**
- Salade tiède de caille aux agrumes **7,00 €**
- Filet de truite au Safran gaumais et au Maitrank **7,00 €**

## Plats

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison

- Tourte gaumaise et salade de saison à l'huile de noisettes **9,50 €**
- Potée à la mode de Han **9,50 €**  
*Pommes de terre, légumes de saison, pipe fumée, petit salé, lard maigre*
- Choucroute garnie aux fumaisons ardennaises **10,50 €**  
*Choucroute, pommes de terre vapeur ou purée, pipe fumée, petit salé, lard maigre*
- Touffaye gaumaise **11,00 €**  
*Pommes de terre, oignons, pipe fumée, petit salé, lard maigre*
- Tartiflette à la mode de Gaume accompagnée de jambon cru et salade **11,00 €**
- Vol-au-vent **9,50 €**
- Blanquette de veau à l'ancienne **10,50 €**
- Suprême de volaille à la bière de Rulles **11,50 €**
- Filet et cuisse de lapin en roulade, Sauce aux pommes de Rachecourt **11,50 €**
- Cuisse de poulet à l'Orval **12,00 €**
- Lasagne traditionnelle **9,50 €**
- Couscous royal **11,50 €**  
*Côte d'agneau, saucisse, merguez, pilon de poulet, dés de bœuf*
- Rôti de porc à la moutarde **11,50 €**
- Filet mignon de porc au miel de printemps et au vinaigre de cidre **12,00 €**
- Navarin d'agneau printanier **12,50 €**
- Truite meunière ou aux amandes **12,50 €**
- Eventail de magret de canard aux fruits rouges **13,00 €**

## Plats végétariens

Accompagnés de salade fraîcheur

- Burger de légumes **9,50 €**
  - Gratin au chèvre et légumes de saison **9,50 €**
  - Risotto aux champignons **9,50 €**
  - Quiche aux légumes **9,50 €**
  - Le Dal bath **9,50 €**  
*Riz aux lentilles et aux légumes*
  - Clafoutis aux légumes du Soleil au fromage de brebis et au thym **9,50 €**
  - Lasagne de légumes **9,50 €**
  - Tartiflette au fromage d'Orval **9,50 €**
  - Mijoté de pois chiches, riz **9,50 €**
- Plats enfants
- Lasagne **6,00 €**
  - Boulettes sauce tomate
  - Spaghetti bolognaise ou jambon-fromage
  - Vol-au-vent
  - Cuisse de poulet-purée-compote

*Et pour terminer, nos fromages et desserts au verso de cette page...*



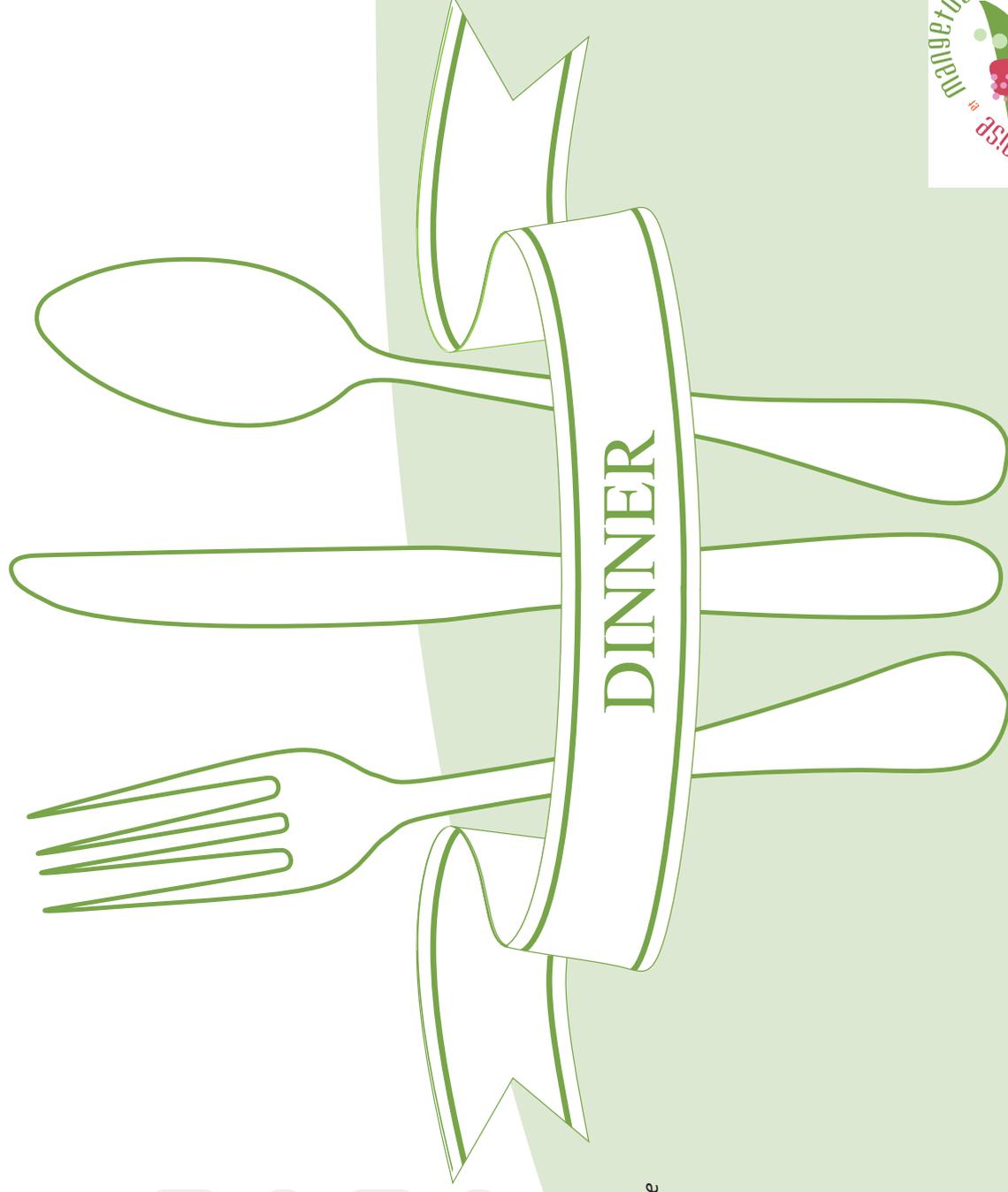
## Fromages

- Assiette de fromages régionaux **5,00 €**
- Chèvre lardé et sa salade **5,00 €**
- Sortie du four, une pâte fleurie au sirop de fruits du verger **5,00 €**

## Desserts

- Fraises marinées au poivre et à la menthe **3,50 €**
- Minestrone de fruits de saison, jus d'orange à la vanille **3,50 €**
- Bavaois aux fruits rouges **3,50 €**
- Crème brûlée traditionnelle **3,50 €**
- Mousse au chocolat **3,50 €**
- Tiramisu au speculoos ou aux fruits rouges **3,50 €**
- Gâteau fruits frais crème fraîche **3,50 €**
- Gâteau moka **3,50 €**
- Assiette garnie d'un trio de desserts **4,50 €**

*L'offre peut être adaptée à vos envies, en tenant compte de vos intolérances et allergies alimentaires.*





## FRAMBOISE ET MANGETOUT

Service traiteur « Framboise et Mangetout » La Halle de Han

*« L'alimentation sera produite et consommée avec respect »*

*« Elle sera bonne pour la terre »*

*« Elle sera bonne pour la santé de l'être humain »*

*« Elle sera plaisir pour le consommateur par le goût, les formes, les couleurs »*

*« Elle sera juste pour les peuples »*

De plus amples explications sont disponibles sur le site Internet de la Halle de Han :  
<http://www.hallegehan.be> ou rendez-vous au marché fermier les vendredis  
de 17 à 20 h à la Halle de Han (Tintigny).

### Contact :

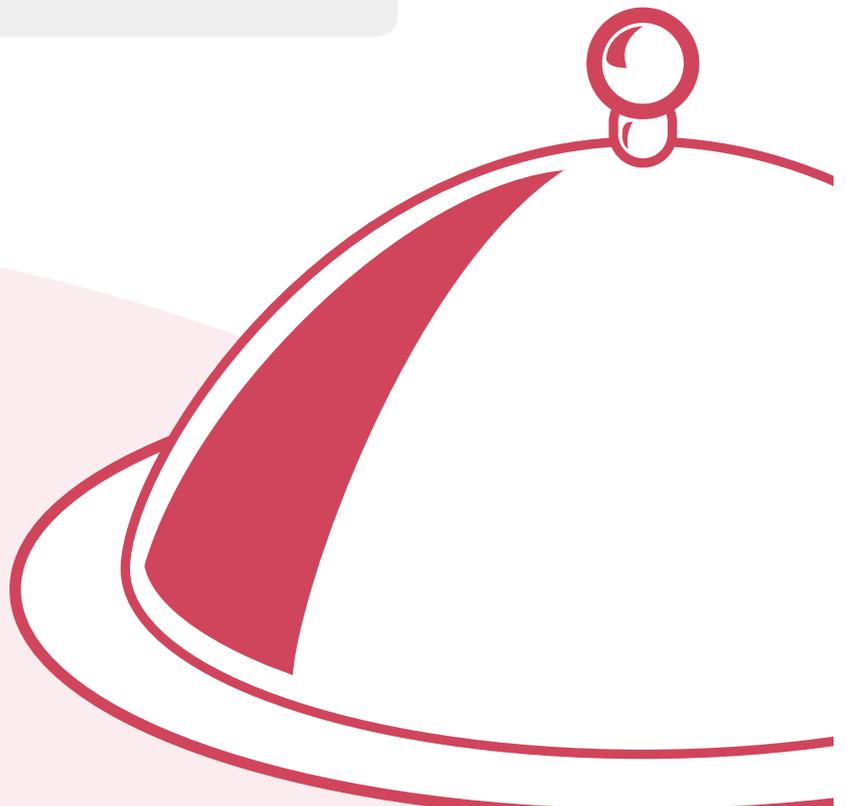
**Delphine Simonet**

**Organisation d'événements**

**[www.hallegehan.be](http://www.hallegehan.be)**

**[hallege@hallegehan.be](mailto:hallege@hallegehan.be)**

**Tel. : +32 (0)63 44 00 60**



## Nos principaux producteurs

- Rachecourt-Jus (Rachecourt)
- Les Vergers de la Civanne (Rossignol)
- Barnichèvre (Barnich)
- Hortilux (Saint-Vincent)
- OXFAM
- Safran gaumais (Virton)
- Bufflardenne (Neufchâteau)
- Boucherie Murielle Courtois (Marvie)
- La Bergerie d'Acremont (Acremont)
- Moulin de Hollange (Hollange)
- Chocolaterie Deremiens (Prouvy)
- Le Canard d'Ô (Arlon)
- PurChanvre (Neufchâteau)
- Brasserie Millevertus (Breuvanne)
- Viande Ardenne SC (Sainte-Ode)
- La Gaume Fermière (Florenville)
- Siroperie Artisanale d'Aubel (Aubel)
- Un Brin de Campagne (Ansart)
- Ferme de la Barlette (Habay-la-Vieille)
- La Bergerie du Gros Cron (Lahage)
- Ferme de Mageroy (Habay-la-Vieille)
- Les Œufs de Ska (Gomery)
- Ferme du Nochet (Etalle)
- Glacier de la Ferme du Moulin (Etalle)
- Poirier du Loup (Torgny)
- Brasserie « La Rulles » (Rulles)
- Boucherie Tock (Ste-Marie/Semois)
- Boulangerie-Pâtisserie Destrée - Gribaumont (Tintigny)
- Boulangerie-Pâtisserie Jacob (Marbehan)
- Constantin Dascalakis (Crête - Attert)
- Bertrand Baijo (Crête)
- Viande Ardenne (Bertrix)







---

Entreprise de formation par le travail de l'asbl Produits et marchés de pays  
Pour PMP : E.F.T. agréée par la Région wallonne sous le n° AGR/EFT-074  
Halle de Han, 36 - 6730 Tintigny - 063/44 00 60 - TVA 0433-418-764