

**Tarif particulier croquettes et fondus congelés artisanaux**

**Novembre 2025**

**Pack découverte**

<u>Dénomination</u>	<u>Quantité Pièces</u>	<u>Tarifs TVAC €</u>	<u>Remarques</u>
2 pièces x 5 sortes de Croquettes-fondus au choix	5x2 pc	<b>22.05</b>	Sur demande

**Pack famille 10 pièces**

<u>Dénomination</u>	<u>Poids</u>	<u>Quantité /carton</u>	<u>Tarifs TVAC €</u>
Fondu fromage	80 gr	10	<b>16,92</b>
Fondu Fagnard	80 gr	10	<b>17,29</b>
Fondu au fromage de Herve	80 gr	10	<b>18,46</b>
Fondu Sarté	80 gr	10	<b>17,75</b>
Maca Ball	80 gr	10	<b>15,97</b>
Croquette volaille	90 gr	10	<b>17,83</b>
Croquette crevettes grises	80 gr	10	<b>30,38</b>
Croquette scampis basilic	80 gr	10	<b>18,8</b>
Fondu montagnard	80 gr	10	<b>17,02</b>
Fondu parmesan	80 gr	10	<b>18,2</b>
Croquette de truite fumée D'Ondenval	80 gr	10	<b>27,53</b>

**Tarif par carton 30 pièces**

<u>Dénomination</u>	<u>Poids</u>	<u>Quantité /carton</u>	<u>Tarifs TVAC €</u>
Fondu fromage	80 gr	30	<b>44,13</b>
Fondu Fagnard	80 gr	30	<b>45,1</b>
Fondu au fromage de Herve	80 gr	30	<b>48,16</b>
Fondu Sarté	80 gr	30	<b>46,3</b>
Maca Ball	80 gr	30	<b>41,67</b>
Croquette volaille	90 gr	30	<b>46,5</b>
Croquette crevettes grises	80 gr	30	<b>79,26</b>
Croquette scampis basilic	80 gr	30	<b>49,05</b>
Fondu montagnard	80 gr	30	<b>44,4</b>
Fondu parmesan	80 gr	30	<b>47,48</b>
Croquette de truite fumée D'Ondenval	80 gr	30	<b>71,81</b>

**Information sur les allergènes → nous consulter**



**Traiteur Croq'tout - Rahier Fabrice**

Roquez 59 • 4845 Sart (Jalhay) • Tél./Fax : 087 64 85 58

info@croqtout.be • www.croqtout.be

## Produits divers

<u>Dénomination</u>	<u>Poids</u>	<u>Quantité /Carton</u>	<u>Tarifs TVAC€</u>
Boulette rôtie porc-bœuf	100 gr	1	<b>1.72</b>
Vol-au-vent congelé	350 gr	1	<b>5.17</b>
Nuggets de poulet maison	500 gr	+13 pc	<b>9.31</b>
Pulled pork	600 gr	1	<b>16.32</b>

## **Descriptifs produits**

### Croquettes et fondus

#### Fondus fromage :

- Farce fondante et onctueuse à base d'emmental
- Allergènes : Gluten, œufs, lait

#### Fondus au fromage de Herve :

- Farce fondante et onctueuse à base de fromage de Herve au lait cru !
- Allergènes : Gluten, œuf, lait

#### Fondus Sarté :

- Farce fondante au fromage Sarté. Le Sarté est un fromage du terroir à pâte dure produit à Sart-Lez-Spa. C'est le seul fromage à pâte cuite de Belgique !
- Allergènes : Gluten, œufs, lait

#### Fondus parmesan :

- Farce fondante et onctueuse à base de Parmesan 20 mois et de Grana Padano
- Allergènes : Gluten, œufs, lait

#### Fondus Fagnard :

- Farce onctueuse avec des champignons frais, du jambon d'épaule, un peu d'emmental
- Allergènes : Gluten, œufs, lait

### Information sur les allergènes → nous consulter



**Traiteur Croq'tout - Rahier Fabrice**

Roquez 59 • 4845 Sart (Jalhay) • Tél./Fax : 087 64 85 58

info@croqtout.be • www.croqtout.be

### Croquette volaille :

- Préparation réalisée à base du bouillon de cuisson de la poule dont la chair sera décortiquée afin d'enrichir cette délicieuse croquette.
- Allergènes : Gluten, œufs, lait, céleri

### Croquette crevettes grises :

- Réalisée comme à la Mer du Nord. Préparation réalisée à base d'un bouillon de crevettes grises et agrémenté de crevettes grises décortiquées
- Allergènes : Gluten, crustacés, œufs, lait, céleri

### Croquette scampis basilic :

- Préparation réalisée à base d'un bouillon de crevettes grises agrémenté de scampis et d'éclats de basilic frais
- Allergènes : Gluten, crustacés, œufs, lait, céleri

### Fondu montagnard :

- Farce fondante et onctueuse à base de fromage à raclette agrémenté de lardon fumé et salé rôti
- Allergènes : Gluten, œufs, lait

### Maca Ball :

- La base est le macaroni, le jambon et un mélange de fromage. Retrouvé le goût d'un macaroni au jambon et fromage gratiné dans une croquette
- Allergènes : Gluten, œufs, lait

### Croquette de truite fumée d'Ondenval :

- Préparation réalisée à base d'un bouillon de truite fumée d'Ondenval et de légumes frais, agrémenté de chair de truite Fumée d'Ondenval
- Allergènes : Gluten, poisson, œufs, lait, céleri

### Vol- au-vent:

- Produit prêt à l'emploi. Poule cuite, velouté de volaille, champignon frais
- Allergènes : Gluten, soja, lait, céleri

### Nuggets poulet artisanal (maison) :

- Produit précuit. Morceaux de filet de poulet épicé (dominance de l'épice tandoori) avec une chapelure de panko
- Allergènes : Moutarde, gluten, soja, céleri

### **Information sur les allergènes → nous consulter**



**Traiteur Croq'tout - Rahier Fabrice**

Roquez 59 • 4845 Sart (Jalhay) • Tél./Fax : 087 64 85 58

info@croqtout.be • www.croqtout.be

### Boulette rôtie :

- A base de hachis porc et bœuf, des œufs, du lait, de la chapelure et des épices. Les boulettes sont rôties à la poêle.
- Allergènes : Gluten, œufs, lait, arachide


**Information sur les allergènes → nous consulter**



**Traiteur Croq'tout - Rahier Fabrice**

Roquez 59 • 4845 Sart (Jalhay) • Tél./Fax : 087 64 85 58

info@croqtout.be • www.croqtout.be

A decorative red wavy line that starts under the contact information and extends towards the right side of the page.

## Pulled Pork by Croq'tout

- Le terme « Pulled Pork » signifie qu'il suffit de tirer la viande (verbe « pull ») avec une fourchette pour qu'elle se détache. Pas besoin de couteau !



### **Descriptif du produit**

Pulled pork fabriqué dans nos ateliers avec de la viande de porc locale:

- Ce type de préparation est une Spécialité Américaine, c'est une entité pour eux...
- La pièce de viande de porc est marinée dans un « brine », marinade maison type saumur à base d'un mélange d'épices « Dry Rub Américain », de sucre roux et ...
- La pièce de porc est cuite durant 10 heures à basse température. La viande peut être à ce moment effilochée. Après cuisson nous y ajoutons la sauce barbecue comme le veut la tradition
- La viande est comme confite, ultra-fondante avec un goût long en bouche

### **Utilisation**

- Burger, wraps, baguette (mitraillette ou autre), en complément d'un « Mix grill »

### **Méthode de travail**

- Le « Pulled » peut être réchauffé à la plancha, au micro-onde, au four, en poche sous vide
- Le produit est fourni en sac sous vide de 600 gr → 5 portions de 120 gr

**Allergènes** → Trace moutarde et céleri

Information sur les allergènes → nous consulter



**Traiteur Croq'tout - Rahier Fabrice**

Roquez 59 • 4845 Sart (Jalhay) • Tél./Fax : 087 64 85 58

info@croqtout.be • www.croqtout.be