SPAR

NOUS VOUS SOUHAITONS DE JOYEUSES FÊTES

Catalogue des fêtes

2026

SPAR
IDÉE CADEAU

DES FÊTES
EN TOUTE SÉRÉNITÉ

Sans viande ni poisson
Viande
Fromage
Crustacés et mollusques
Poisson

NOTRE CHECK-LIST

Tout est prêt pour les fêtes ou vous souhaitez encore vérifier que vous n'avez rien oublié ? C'est par ici !

Apéritif
- ☐ Glaçons
- ☐ Garnitures (citron vert, herbes…)
- ☐ Couteau à huîtres

Tapas et fromages
- ☐ Pains ou pistolets
- ☐ Pains spéciaux (noix, raisins secs)
- ☐ Pain aux figues
- ☐ Confitures
- ☐ Bâtonnets pour les dips

Plateaux
- ☐ Pains ou petits pains
- ☐ Sauces
- ☐ Légumes
- ☐ Pommes de terre
- ☐ Beurre salé

Fruits de mer et sushis
- ☐ Couverts à fruits de mer
- ☐ Lingettes au citron
- ☐ Baguettes japonaises

Desserts
- ☐ Thés d'hiver
- ☐ Petites gourmandises
- ☐ Digestifs pour le café

Général
- ☐ Boissons*

*Découvrez le vin idéal pour chaque plat grâce à nos suggestions de vins à la page 39.

SOMMAIRE

05 APERO O' CLOCK

Huîtres 07
Tapas 11
Plateau de fromages 11
Cocktails 12
Mocktails 13
Ready to serve 14
Bulles 16

15 PLATEAUX CHAUDS

Teppanyaki 18
Pierrade 18
Gourmet 29
Fondue 22
BBQ 23

21 PLATS PRÊTS À SERVIR

Menu I 24
Menu II 25

23 PLATEAUX FROIDS

Charcuterie 26
Breughel 26
Poisson 29
Viande et poisson 29

27 COMPOSEZ VOTRE MENU

Amuses 30
Potages 30
Entrées 30
Plats principaux 31

29 FRUITS DE MER & SUSHIS

Fruits de mer 33
Sushis 34

31 NOS VINS

Offres sur les vins 37

31 NOS DESSERTS

Gâteaux 39

Commandez en ligne!

Dadizele Mouscron

Huîtres

Nos huîtres sont sélectionnées avec le plus grand soin, en privilégiant toujours la qualité.

Découvrez notre sélection

Variété	Quantité	prix
• Huîtres apéritives CAL 4	12	€ 9,99
• Huîtres plates CAL 3	6	€ 8,99
• Huîtres normandes CAL 3	12	€ 11,95
• Huîtres creuses de Zélande CAL 3	12	€ 11,99
• Huîtres creuses de Zélande CAL 2	12	€ 14,95
• Fines de Claires L'Oléronaise M3	6	€ 14,95
	12	€ 20,95
	24	€ 29,95

Dadizele Mouscron

Commandez sur notre site web !
Évitez les mauvaises surprises et commandez vos huîtres facilement sur notre site web.
De quoi célébrer les plus beaux moments de l'année avec élégance et gourmandise !

ÉTAPE PAR ÉTAPE

Les huîtres, c'est délicieux et tellement festif ! Mais soyons honnêtes… comment les ouvrir et surtout, comment les servir pour les savourer pleinement ?

Ouvrez vos huîtres comme un PRO !

Avant tout, pour ouvrir des huîtres, il est essentiel d'avoir les bons ustensiles.
Procurez-vous dès aujourd'hui votre couteau à huîtres chez SPAR.

ÉTAPE 1

Tenez fermement l'huître dans un torchon ou avec un gant à huîtres, la partie bombée de la coquille vers le bas, dans la paume de votre main. Insérez délicatement la pointe de votre couteau à huîtres dans la charnière, à l'arrière de la coquille.

ÉTAPE 2

Faites doucement avancer le couteau jusqu'à ce que les deux parties de la coquille se séparent.

ÉTAPE 3

Ouvrez l'huître et détachez délicatement la chair à l'aide de votre couteau. Bon appétit !

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Ajoutez une petite touche d'originalité !
Vous ne savez pas comment servir vos huîtres ? Nous avons plein d'idées gourmandes à vous proposer !
Avec les bonnes associations et nos délicieux produits SPAR, transformez chaque dégustation en un véritable moment de fête !

Classique

Servez vos huîtres avec un tour de moulin à poivre et quelques gouttes de jus de citron frais.

Gratinées au champagne

Versez une cuillère à café de champagne sur chaque huître. Ajoutez une noisette de beurre et un peu de persil frais. Parsemez de parmesan râpé et faites gratiner au four.

Vinaigre de framboise

Émincez finement une échalote et mélangez-la à notre vinaigre de framboise.
Répartissez le mélange sur les huîtres et terminez avec un peu de persil frais.

Scannez-nous avec votre appareil photo ou une application de lecture de QR codes.

Dadizele

Mouscron

TAPAS

Épatez vos invités avec un délicieux plateau de tapas ! Commandez-le rapidement et facilement grâce à notre QR code. Tout est prêt pour vos fêtes ? **Vérifiez que vous n'avez rien oublié grâce à notre check-list page 3.**

PLATEAU DE FROMAGES

Composez votre propre plateau de fromages ! Mixez vos fromages préférés selon vos envies et commandez facilement grâce à notre QR code.
Vous avez pensé à tout ? Vérifiez que vous n'avez rien oublié grâce à **notre check-list page 3.**

CONSEIL DE DÉGUSTATION

Les saveurs et les arômes du fromage se révèlent pleinement à température ambiante. Pensez donc à sortir vos fromages du réfrigérateur 30 minutes à 1 heure avant de les servir.

Bon appétit !

COCKTAILS

Mimosa

- 50 ml de cava ou de prosecco
- 50 ml de jus d'orange
- 0,25 trait de Cointreau
- 1 quartier d'orange

Mélangez tous les ingrédients et décorez d'un quartier d'orange.

Dark & Stormy

- 60 ml de rhum brun
- 120 ml de ginger beer
- 15 ml de jus de citron vert frais
- Beaucoup de glaçons
- 1 quartier de citron vert

Remplissez le verre de glaçons et ajoutez tous les ingrédients. Décorez d'un quartier de citron vert.

Spiced Aperol

- 50 ml d'Aperol
- 50 ml de prosecco
- 3 gouttes d'Angostura bitters (opt.)
- Ginger beer
- Glaçons, cranberries et romarin

Mélangez tous les ingrédients et complétez avec du ginger beer. Décorez de cranberries et d'un brin de romarin.

MOCKTAILS

Golden Spice

- 6 cl de NONA Ginger
- 1,5 cl de jus de citron vert
- 5 cl de jus d'orange
- 1 pincée de curcuma
- 20 cl de ginger beer
- Zeste de citron et romarin
- Glaçons

Mélangez tous les ingrédients et complétez avec du ginger beer. Ajoutez des glaçons et décorez d'un zeste de citron et d'un demi-brin de romarin.

Spritz Royale

- 3 cl de NONA Spritz
- 1 cl de sirop de sucre
- 6 cl de thé à la menthe verte
- 12 cl de vin blanc mousseux sans alcool
- Glaçons
- Orange séchée

Remplissez le verre de glaçons et ajoutez tous les ingrédients. Décorez d'une rondelle d'orange séchée.

Gin Tonic

- 5 cl de NONA June
- 3,5 cl de purée de fruit de la passion*
- ou 6 cl de jus de fruit de la passion
- 2 cl de sirop de vanille
- 1,5 cl de jus de citron vert
- Glaçons
- 1 morceau de fruit de la passion

Secouez tous les ingrédients ensemble et décorez d'un morceau de fruit.

* Filtrez la pulpe du fruit de la passion.

RAPIDE ET DÉLICIEUX !

Aperol Spritz

- Aperol Spritz
  Ready to go
- Glaçons, rondelle d'orange et brin de romarin

Servez l'Aperol bien frais avec une rondelle d'orange, des glaçons et éventuellement un brin de romarin.

Bacardi Mojito

- Bacardi Mojito
- Glaçons, quartier de citron vert et feuilles de menthe

Servez le Mojito bien frais avec un quartier de citron vert, des glaçons et quelques feuilles de menthe.

Aperol Spritz 0,0%

- Sir James 101
  Spritz aperitif
- Glaçons, quartier d'orange et brin de romarin

Servez l'Aperol bien frais et ajoutez des glaçons, un quartier d'orange et un brin de romarin.

Paloma 0,0%

- Sir James 101
  Paloma aperitif
- Glaçons, quartier de citron vert et cranberries

Servez le Paloma bien frais et ajoutez des glaçons, un quartier de citron vert et quelques cranberries surgelées.

BULLES

~~19,99 /bouteille~~

Promo €9,99 /bouteille

1+1 Gratis

Veuve Ambal

Bourgogne, France

~~9,49 /bouteille~~

Promo €6,33 /bouteille

2+1 Gratis

Jacques Cartier – Tradition Brut

France

~~42,99 /bouteille~~

Promo €21,50 /bouteille

1+1 Gratis

Charles d'Auteuil Premier Cru

Champagne, France

BULLES 0%

€15 /bouteille

Sorelle Cassis & shiso
Sorelle Osmanthus
Sorelle Cranberry & Rosemary

"Sorelle me replonge dans les étés de mon enfance : l'odeur des pins, la cueillette des baies et ma mère qui nous appelait pour venir savourer une boisson rafraîchissante.Toujours faite maison, toujours fraîche.
Je voulais transmettre ces précieux souvenirs à mes filles.
Félice et Anaëlle ont sélectionné les fleurs et les herbes aromatiques qu'elles aiment le plus.
En les associant au thé botanique fermenté de Bron, nous avons créé une boisson pure et artisanale, sans aucun compromis sur la qualité.**"**

Tim Boury

DE BOE CHERIE
vlees van bij ons
viande de chez nous

TEPPANYAKI

4 pp **€19,95** /personne

- Mini brochette de scampis
- Mini brochette de saumon
- Cabillaud mariné
- Brochette d'agneau
- Brochette de boeuf
- Brochette de poulet
- Brochette de canard
- Brochette de porc aux herbes
- Brochette ardennaise
- Brochette de légumes

PIERRADE

4 pp **€17,95** /personne

- Filet pur de poulet mariné
- Steak maître d'hôtel
- Tranche ardennaise
- Médaillon de porc
- Sauté de veau
- Boeuf maturé
- Filet de dinde

DE BOE CHERIE
vlees van bij ons
viande de chez nous

GOURMET

Classic

2 pp **€15,95** /personne

- Chipolata
- Merguez
- Burger fromage
- Burger boeuf
- Côte de carré de porc
- Steak
- Poulet fumé
- Saucisse grill
- Boudin blanc
- Cordon bleu
- Gyros de porc

Poisson

4 pp **€20,95** /personne

- Noix de Saint-Jacques
- Scampis
- Gyros de poisson
- Saumon au sésame
- Colin
- Thon rouge
- Cabillaud mariné au citron

Deluxe

4 pp **€20,95** /personne

- Jambon cuit à l'os
- Noix de Saint-Jacques au lard
- Saumon au sésame
- Colin
- Côte d'agneau marinée
- Médaillon de veau à la truffe
- Filet mignon maître d'hôtel
- Filet mignon de porc
- Œufs de caille
- Émincés de poulet au chimichurri

Kids

2 pp **€8,95** /personne

- Chipolata
- Burger au fromage
- Burger de bœuf
- Saucisse à griller
- Boudin blanc
- Sucette cadeau

DE BOE CHERIE
vlees van bij ons
viande de chez nous

FONDUE

Classic

2 pp **€14,95** /personne

- Dinde
- Boeuf
- Porc
- Tranche ardennaise
- Filet pur de poulet

Bourguignonne

4 pp **€18,95** /personne

- Onglet
- Blanc bleu

BBQ

Classic

4 pp **€12,95** /personne

- Steak mariné
- Filet de poulet
- Lard
- Saucisse barbecue
- Garniture : salade fraîche, herbes, citron, fruits, tomates cerises et beurre aux herbes

Deluxe

4 pp **€15,95** /personne

- Steak mariné
- Filet de poulet mariné
- Brochette de saucisse grillée
- Brochette de boudin blanc
- Brochette traiteur
- Garniture : salade fraîche, herbes, fruits, tomates cerises et beurre aux herbes

MENU AU CHOIX I

€44,95 /personne

Amuse
Les 3 inclus

- 3 coquilles de poisson variées
- Bouchée jambon-fromage
- Bouchée bolognaise

Entrée
Choisissez 1 entrée

- Coquilles Dubrul
- Saumon fumé à la crème d'aneth et sauce verte aux herbes
- Trio de pâtés, confit d'oignons et toast

Pommes de terre
Choisissez 1 accompagnement

- Pommes Macaire
- Croquettes
- Gratin dauphinois
- Pommes de terre au beurre et au romarin

Potage
Choisissez 1 potage

- Velouté de butternut
- Bisque de crevettes grises
- Velouté de champignons des bois

Plat principal
Choisissez 1 plat

- Roulade de dinde farcie, sauce aux champignons
- Filet mignon de porc, sauce moutarde
- Canard à l'orange
- Cassolette de poissons, sauce bisque

Légumes
Adaptés à votre choix

- Julienne de légumes, mélange de légumes surgelés, brocoli
- Jeunes carottes, haricots au lard, pommes aux airelles, chicons

MENU AU CHOIX II

€46,95 /personne

Amuse
Les 3 inclus

- 3 coquilles de poisson variées
- Bouchée jambon-fromage
- Bouchée bolognaise

Entrée
Choisissez 1 entrée

- Carpaccio de bœuf Holstein, roquette et parmesan
- Scampis à la diable
- Vitello tonnato

Pommes de terre
Choisissez 1 accompagnement

- Pommes Macaire
- Croquettes
- Gratin dauphinois
- Pommes de terre au beurre et au romarin

Potage
Choisissez 1 potage

- Velouté de butternut
- Bisque de crevettes grises
- Velouté de champignons des bois

Plat principal
Choisissez 1 plat

- Ragoût de cerf au vin rouge
- Pintade à la fine champagne

Légumes
Adaptés à votre choix

- Julienne de légumes, mélange de légumes surgelés, brocoli
- Jeunes carottes, haricots au lard, pommes aux airelles, chicons

DE BOE CHERIE
vlees van bij ons
viande de chez nous

CHARCUTERIE

Plateau minimum 4 pp **€ 19,95 /personne**

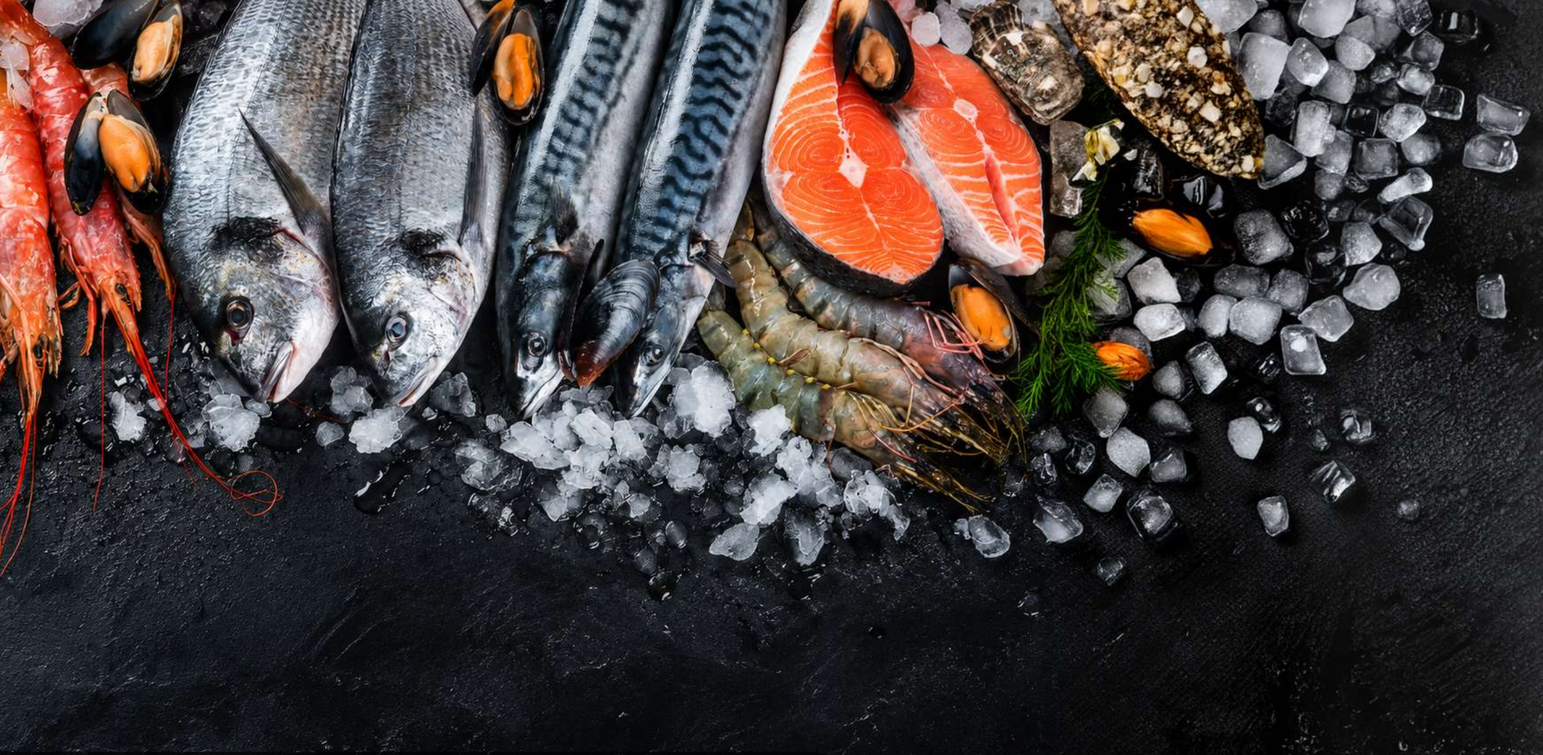
- Rosbief cuit
- Rôti de porc
- Coppa di bœuf
- Pâté du chef au confit d'oignons
- Filet de poulet aux herbes
- Roulade de jambon aux asperges
- Jambon artisanal fumé au melon
- Rillettes en verrine
- Salami d'Ardenne
- Carpaccio de bœuf au parmesan en verrine
- Garniture : persil, petits oignons au vinaigre, fraises et raisins

BREUGHEL

Plateau minimum 4 pp **€ 16,95 /personne**

- Pâté à l'ancienne au confit d'oignons
- Américain préparé en petit pot
- Saucisson sec
- Filet de poulet rôti à la broche
- Coppa di bœuf
- Rillettes de porc
- Langue de porc en vinaigrette
- Pain d'Ardenne
- Jambon artisanal fumé
- Lard Breydel
- Moutarde, petits oignons au vinaigre et cornichons
- Salami de Boulogne
- Saucisson à l'ail

Vous avez pensé à tout ? Vérifiez-le facilement grâce à notre check-list en page 3.



Vous avez pensé à tout ? Vérifiez-le facilement grâce à notre check-list en page 3.

DE BOE CHERIE
Vlees van bij ons
viande de chez nous

POISSON

Plateau minimum 4 pp **€ 26,95 /personne**

- Saumon fumé
- Flétan fumé
- Saumon poché
- Truite fumée
- Cocktail de thon au persil
- Tomate aux crevettes grises
- Gambas
- Salade de crabe à l'œuf
- Salade de saumon maison
- Maquereau au poivre
- Garniture de fruits

VIANDE & POISSON

Plateau minimum 4 pp **€ 27,95 /personne**

- Jambon artisanal fumé au melon
- Roulade de jambon
- Pâté du chef au confit d'oignons
- Salami d'Ardenne
- Tomate aux crevettes grises
- Salade de crabe en verrine
- Saumon fumé
- Saumon poché
- Œuf farci au thon
- Garniture : persil, galettes de pommes de terre et kiwi

COMPOSEZ VOTRE MENU

AMUSE

Foie gras +- 70/gr	Prix du jour
Croquettes de crevettes 15 pc	€ 18,99
Croquettes de fromage 15 pc	€ 11,99
Mini-coquilles de poisson 8 pc	€ 7,99
4 variétés de bouchées de luxe 8 pc	€ 7,99
Croquettes de homard 15 pc	€ 11,99
Errines petits pois/tzatziki 4 pc	€ 4,99
Verrines de saumon 4 pc	€ 4,99
Bruschettas 8 pc	€ 9,99

POTAGES

Breton	€ 5,99
Bisque de homard	€ 5,99
Bisque de crevettes	€ 5,99
Velouté de champignons des bois	€ 3,99
Velouté de butternut	€ 5,99

ENTRÉES

Foie gras	Prix du jour
Foie gras au confit d'oignons et crumble de pain d'épices	Prix du jour
Coquille Dubrul purée	€ 12,90
Croquette artisanale aux crevettes	€ 4,00
Croquette artisanale au fromage	€ 2,50
Vitello tonnato	€ 38,45/kg
Carpaccio de bœuf	€ 35,39/kg
Cassolette de scampis à la diable	€ 5,59
Saumon laqué	Prix du jour
Croquette de homard	€ 8,00
Croquette à la truffe	€ 8,00
Cassolette de poissons	€ 12,50
Noix de Saint-Jacques fraîches 6 pc	€ 6,99
Escargots de bourgogne 12 pc	€ 9,99

PLATS PRINCIPAUX

Bœuf

Filet Pur	€ 51,59/kg
Côte à l'os nature	€ 26,89/kg
Côte à l'os maturée	€ 28,09/kg
Rosbief nature	€ 27,39/kg
Rosbief à la Dordogne	€ 30,89/kg
Bœuf Wellington	€ 33,29/kg

Porc

Rôti Orloff	€ 19,49/kg

Veau

Rôti de veau farci au jambon fumé et fromage à la truffe	€ 39,95/kg

Volaille

Filet de dinde farci aux champignons des bois	€ 26,85/kg
Filet de dinde farci au foie gras	€ 32,95/kg
Filet de dinde pistache-cognac	€ 26,85/kg
Dinde	Prix du jour
Filet de pintade	Prix du jour
Filet de canard	Prix du jour

PLATS PRINCIPAUX – GIBIER

Filet de jeune cerf	€ 68,99/kg
Filet de cerf	€ 64,99/kg
Ragoût de cerf	€ 24,99/kg
Filet de sanglier	€ 36,99/kg
Filet de faisan	Prix du jour
Faisan	Prix du jour
Caille	€ 21,49/kg
Caille farcie	€ 34,95/kg
Pigeon ramier	€ 29,99/kg
Râble de lièvre	Prix du jour

SUPPLÉMENTS

Légumes chauds*	€ 6,90/pp
Crudités**	€ 6/pp
Croquettes 20 pc	€ 5,49
Frites	€ 5,49
Gratin Dauphinois	€ 11,29
Purée à la truffe	€ 12,59
Purée de pommes de terre	€ 10,29
Pommes macaires 2 pc	€ 16,90

* **Chicons braisés, choux de Bruxelles, brocoli, chou-fleur, haricots au lard et tomates chaudes.**
** **Tomates, carottes, salade, concombre, haricots et brocoli**

PLONGEZ DANS LES FÊTES AVEC

SUSHIS OU FRUITS DE MER

Dadizele Mouscron

Commandez en ligne !
Évitez les mauvaises surprises et passez votre commande à temps sur notre site web.

BATEAU

Disponible à partir de 2 personnes minimum.

€51,95 /personne

SUSHIS

Disponible à partir de 2 personnes minimum.

Plateaux KAZUMI	Nombre de personnes	prix
• Winter wonder box	2	€ 27,50
• Holly Jolly Sushi box	4 à 5	€ 54,50
• Nakama box	3 à 4	€ 39,50
• Kazoku box	4	€ 52,50

Portions :
Pour un plat principal, comptez entre 10 et 12 pièces par personne.
Pour les gros appétits, nous vous conseillons de prévoir quelques pièces supplémentaires.

BLANC

~~11,99 /bouteille~~

Promo €7,99 /bouteille

2+1 Gratuit

Albert Bichot

Bourgogne, France

Aligoté

huîtres, poissons, tapas, volailles, fromages

~~5,99 /bouteille~~

Promo €4 /bouteille

2+1 Gratuit

Bicicleta

Valle Central, Chili

Chardonnay

poissons, volailles, fromages, pâtes, salades

~~7,99 /bouteille~~

Promo €4 /bouteille €24 /carton

3+3 Gratuit

Clomonté

IGP Pays d'Oc, France

Chardonnay Colombard

poissons, volailles, fromages, salades, pâtes

ROUGE

~~21,50 /bouteille~~

Promo €10,75 /bouteille

1+1 Gratuit

20 Barrels Limited Edition

Valle del Mapipo, Chili

Cabernet Sauvignon

viandes, gibier, agneau, BBQ, fromages, plats mijotés

~~6,99 /bouteille~~

Promo €4,66 /bouteille

2+1 Gratuit

Bicicleta

Valle Central, Chili

Pinot Noir

volailles, fromages, tapas, porc, pâtes

~~9,49 /bouteille~~

Promo 4,75 €/bouteille – 28,50 €/caisse

3+3 Gratuit

Château Haut-Fauvereau

Bordeaux Supérieur, France

Merlot & Cabernet Sauvignon

viandes, agneau, gibier, plats mijotés, champignons, fromages

~~7,99 /bouteille~~

Promo €4 /bouteille €24 /carton

3+3 Gratuit

Clomonté

Pays d'Oc, France

Cabernet Sauvignon & Syrah

viandes, agneau, gibier, BBQ, plats mijotés, fromages

ROSÉ

~~7,99 /bouteille~~

Promo €4 /bouteille €24 /carton

3+3 Gratuit

Clomonté

IGP Pays d'Oc, France

Chardonnay Colombard

poissons, volailles, salades, fromages, pâtes

DESSERTS

MAISON Odette
vers & lekker · frais & bon

Pavlova - 2 pièces € 4,99
La pavlova est un dessert léger et aérien à base de meringue. Croustillante à l'extérieur, elle révèle un cœur tendre, léger et délicieusement moelleux, rappelant la texture d'un marshmallow.
Ces petites douceurs sont garnies de fruits rouges.

Marta chocolat - 2 pièces € 5,99
Marta Chocolat est un délicat gâteau individuel composé d'une base croustillante de crumble au chocolat, d'une mousse au chocolat légère et aérienne et d'un glaçage au chocolat brillant.
Le tout est sublimé par de fins copeaux de chocolat.

Marta Pistache - 2 pièces € 5,99
Marta Pistache est un délicat gâteau individuel composé d'une base croustillante de crumble au chocolat, d'une onctueuse crème pistache-kadaïf, d'une mousse au chocolat légère et d'un glaçage brillant à la pistache. Le tout est délicatement parsemé de pistaches concassées.

MAISON
Odette
vers & lekker · frais & bon

Bûche de Noël maison crème au beurre/mokka
4 pp € 24,00 ou 6 pp € 36,00

Bûche de Noël crème chantilly et fruits
4 pp € 24,00 ou 6 pp € 36,00

Bûche de Noël Hazelino framboise / praliné
4 pp € 24,00 ou 6 pp € 36,00

Bûche de Noël SPAR framboise
6 pp € 11,90

Bûche de Noël Tiramisu café / mascarpone
4 pp € 24,00 ou 6 pp € 36,00

Bûche de Noël Samba 3 chocolats
4 pp € 24,00 ou 6 pp € 36,00

Assiette de desserts maison
2 pp € 16,95

DE BOE CHERIE

vlees van bij ons
viande de chez nous

MAISON

Odette

vers & lekker • frais & bon

LA CONVIVIALITÉ COMMENCE CHEZ

SPAR

Dadizele et Mouscron

	Dadizele	Mouscron
Lundi - vendredi	8:00 - 19:00	8:00 - 19:00
Samedi – dimanche	7:00 - 19:00	7:30 - 19:00
Réveillon de Noël	8:00 - 17:00	8:00 - 17:00
Noël	fermé	fermé
Réveillon du Nouvel An	8:00 - 17:00	8:00 - 17:00
Jour de l'An	fermé	fermé

Suivez-nous et restez informés de toutes nos nouveautés et promotions !