



En famille, entre amis, ou entre collègues, toutes les occasions sont bonnes pour partager de **savoureux fromages** de chez Saint Octave

Saint
Octave

CHEESE AND CHARCUTERIE

Les **plateaux Saint Octave**, de véritables voyages gustatifs !

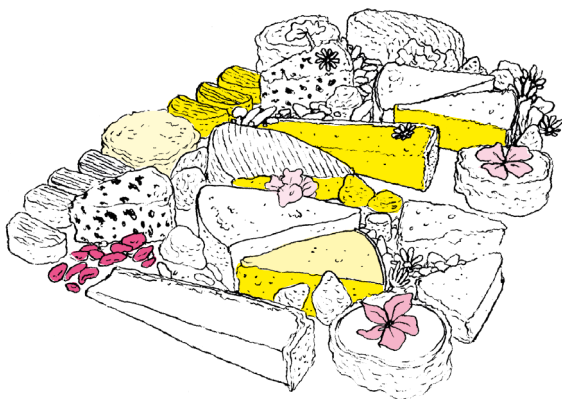
Nous sélectionnons pour vous des produits issus de petits producteurs fermiers, belges et étrangers, travaillant de manière artisanale. Ils proposent divers fromages - majoritairement au lait cru - et de la charcuterie fine. Notre philosophie : un rapport direct avec le producteur et une sélection pointue de nos produits, qui résulte en de délicieux plateaux à partager.

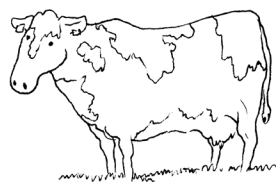
Et les plateaux, vous les décorez ? Oui ! Nos plateaux sont toujours accompagnés de pâte de coing et de différents fruits secs.

Nous vous proposons aussi de compléter votre formule avec nos vins en accord et nos bières de micro brasseries belges, des jus de fruits, du beurre au lait cru ou encore des produits de notre épicerie fine tels que des taralli, des tapenades et autres gourmandises.

Salivez déjà avec nos plateaux en visitant

[instagram.com/saint_octave](https://www.instagram.com/saint_octave)





Nos plateaux

- | | |
|---|---------------|
| • Apéro fromage ou mix avec charcuterie 100gr | 6,5 € PERS. |
| • Repas fromage 200gr | 12 € PERS. |
| • Repas fromage 180gr & charcuterie 70gr | 15 € PERS. |
| • Fin de repas fromage 100gr | 6 € PERS. |

Notre fondue maison

- | | |
|---|------------------------------|
| • La Sainte Fondue 250gr
SÉLECTION SECRÈTE DE 3 FROMAGES RAPÉS | min. 2 pers.
11 € PERS. |
|---|------------------------------|



Nos raclettes

- | | |
|---|-------------------------------|
| • La Saint Octave : assortiment tranché 250gr
RACLETTE DE SAVOIE IGP,
VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP ET TOMME AIL ET FINES HERBES* | min. 4 pers.
9,5 € PERS. |
| • Raclette traditionnelle (demi-meule, min. 6 p.)
À ESSAYER AVEC NOTRE SOBRASSADA | Prix sur demande |
| • Supplément trio de charcuterie
BRESAOLA, SALAMINO CAMPAGNOLO, LARD D'EDDY* | 4,5 € PERS. |



En plus de nos formules,
découvrez en boutique davantage
de saveurs comme la raclette fumée,
au piment d'Espelette,
aux 3 poivres, ...

Nos vins

- | | |
|--|----------------|
| •  Zweigelt (vin rouge biodynamique, Zweigelt Blau) | 16,3 € 75cl. |
| •  Jacquère de Savoie (vin blanc, Jacquère) | 16,3 € 75cl. |

*Offre valable
jusqu'au 1^{er} septembre 2024
excepté pendant les fêtes et variable
selon nos arrivages fermiers

Commande

Nous vous demandons de valider votre commande au plus tard 48 heures avant l'enlèvement, soit en magasin, soit par téléphone pendant nos heures d'ouverture.

Nous demandons une caution de 3,5€ par ardoise, 50€ par appareil à fondue et 100€ par appareil à raclette, à remettre en liquide.

Contacts

BOUTIQUES

Marolles : 254 Rue Haute 1000

Van Meenen : 54 Chaussée d'Alseberg 1060

Vivier d'Oie : 1241 Chaussée de Waterloo 1180

Uccle Centre : 2 Rue alphonse Asselbergs 1180

Parvis de St-Gilles : 23 Avenue Jean Volders 1060

TÉLÉPHONE

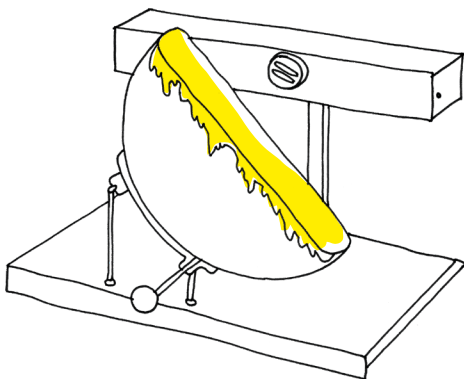
02/268.57.13

EN LIGNE

saintoctave.be

facebook: [saintoctave](https://www.facebook.com/saintoctave)

instagram: [saint_octave](https://www.instagram.com/saint_octave)



Saint
Octave

CHEESE AND CHARCUTERIE