

Saucisses et charcuteries

Nos traditionnelles

- * 5 poivres
- Agneau
- * Autruche & champagne
- Bière écossaise
- * Bison
- Boudin noir
- * Brocoli et cheddar
- Canard et herbes de provence
- Canard à l'orange
- Cari
- * Cari et champignons
- * Chèvre et mangues
- * Chevreuil et vin rouge
- * Chorizo
- Choux-fleurs, cheddar fort et bacon
- * Citron et poivre
- Déjeuner
- Dinde, brie et poires
- * Épinard
- * Feta, tomates séchées, olives noires
- Fines herbes
- * Fleury spéciale
- Fromage bleu
- Fromage et champignons
- * Inferno
- Italienne douce
- * Italienne semi-forte
- Italienne forte
- Lime et coriandre
- * Louisianne
- * Merguez
- Moutarde dijonnaise
- * Orange et gingembre
- Pommes et bacon
- * Pommes, cannelle et canneberges
- Poulet estragon
- * Sanglier, bleuets et cidre de glace
- Sanglier, poivre vert et bière Guinness
- * Sirop d'érable et pacanes
- Tomates et basilic
- Toulouse
- Veau
- Veau, truffes et porto
- * Vin blanc et échalotes

Saucisses fumées

- * Acapulco
- * Autrichienne
- * Campagnarde
- * Cheddar et bacon
- Sirop d'érable et bacon fumé
- * Jalapeños et fromage
- * Knackwurst
- Oktoberfest
- * Shublig
- Weisswurst
- * Wiener-Viennoise / Frankfurter
- William douce
- William semi-forte
- * William suisse (farcié à l'émmental)

* = Saucisses sans gluten

Saucissons

- Chorizo doux et fort (porc fumé)
- Gendarme (porc & boeuf fumé)
- Kielbasa (porc & veau fumé)
- Peperette (porc & boeuf fumé)
- Rosette de Lyon (porc séché)
- Saucisson de porc séché Bio de Charlevoix

Nos délices

- Choucroute garnie cuisiné sur place
- Choucroute au vin blanc (en vrac)
- Cassoulet maison
- Sandwich européen
- Bacon européen double fumé
- Kasseler (côtelette de porc fumée)
- Petit jambon monfort (désossé)
- Jarret de porc fumé (sur commande)

Nos pâtes fraîches et sauces maison

Pâtes régulières

- Linguini
- Oeufs (nature)
- Basilic
- Épinard
- Fines Herbes
- Blé entier
- Cari (sur commande)
- Poivre (sur commande)
- Gnocchi
- Fettuccine
- Spaghettini
- Lasagne (sur commande)

Sauces maison

- Diabo / Fleury
- Viande traditionnelle
- Légumes (végé)
- Tomates-basilic
- Gigi
- Saucisses italienne WJW
- Crème, vin blanc, champignons et échalotes
- Gorgonzola et noisettes grillées

Pestos maison

- Traditionnel
- Rosso (tomates séchées bio)
- Olives noires et noisettes (tapenade)



Pâtes farcies (congelées)

- Agnolotti
- Crabe
- Champignons
- Magret de canard
- Cannelloni
- Veau
- Ricotta épinard
- Médaglioni
- Veau
- Champignons
- Fêta, tomates séchées et olives noires
- Ravioli
- Viande
- Gorgonzola et noisettes
- 4 champignons
- Poulet et coriandre
- Saumon fumé et fromage de chèvre
- Rulli / Rotolo
- Jambon
- Champignons
- Ricotta et épinard
- Tortellini
- Viande
- Ricotta et épinard

Antipastis

- Artichauts au pesto rosso
- Champignons marinés
- Confit d'oignons
- Pépéronata
- Boules de risotto

Osez la différence

Les aliments de qualité sont à la base de tout bon plat, voilà ce que nous vous offrons au quotidien.

Présent dans votre quartier depuis 2007 nous vous offrons une variété de plus de 75 saveurs de saucisses de style européenne ainsi qu'un vaste choix de saucissons et de moutardes fines.

L'accord parfait

Pour un accompagnement à la hauteur de vos saucisses préférées, nous vous proposons une grande sélection de pâtes fraîches et sauces maison qui sauront compléter vos repas à la perfection.

Une fringale

Pour un repas sur le pouce sans en négliger la qualité, venez vous chercher un de nos fameux sandwiches européens garnis à votre goût ou une portion de pâtes et sauces maison prêt à manger.



Suggestion pour la cuisson

Saucisse de viande fraîche

- 1) Dans une casserole amener de l'eau à ébullition.
- 2) Une fois l'eau en ébullition, baisser le feu à medium et y plonger les saucisses de viande crue sans les percer, ni les couper.
- 3) Laisser les saucisses cuire environ 10 minutes.
- 4) Égoutter les saucisses.
- 5) Pour terminer, poêler ou griller (BBQ) les saucisses (sans les percer, ni couper) pour les dorer à votre goût.

Saucisse fumée

Pour la saucisse fumée, vous pouvez faire la même technique, le temps de cuisson sera de 5 à 7 minutes.

Vous pouvez aussi la griller directement.

Dégustez !

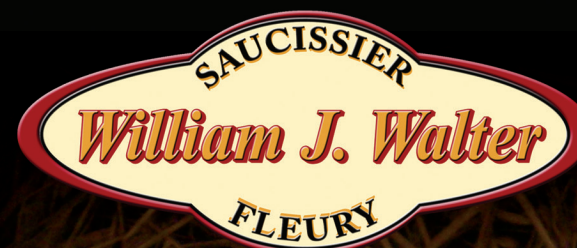
William J. Walter Fleury

1314, rue Fleury est, Montréal (QC) H2C 1R3
T 514 383-2999

williamjwalterfleury@videotron.ca

HEURES D'OUVERTURES

Lundi	Fermé
Mardi	10h00 - 18h
Mercredi	10h00 - 18h
Jeudi	10h00 - 19h
Vendredi	10h00 - 19h
Samedi	10h00 - 17h
Dimanche	11h00 - 16h



La qualité d'abord et avant tout

