

<i>Légumes de fête</i>	Quantités	Noël	Jour de l'an
Cardons pièce			
Mâche au poids			
Champignons de Paris au poids			
Autre :			

<i>Vins de fête</i> (l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération)	Prix	Quantités	Noël	Jour de l'an
Lalande de Pomerol rouge 75 cl	16.20 €	Promo 14.58€		
Bourgogne Santenay rouge 75cl	17.90€			
Bordeaux Haut médoc cru bourgeois 75 cl	15.65 €	Promo 14.09€		
Bordeaux St Emilion moulin de Lagnet 75cl	12.70 €			
Vin blanc Sancerre 75 cl	12.50 €			
Vin blanc moelleux Sauternes 75 cl	15.25 €			
Vin blanc Alsace Gewurztraminer grand cru 75cl	21.95 €			
Vin blanc moelleux Jurançon 75cl	9.75 €	Promo 8.62€		

Pour passer Noël en toute sérénité, nous vous proposons de remplir dès aujourd'hui ce bon de commande

(un acompte de 20% vous sera demandé)

N'oubliez pas vos coordonnées :

Nom, prénom	
Adresse	
Tel :	
Date de livraison souhaitée	

**Attention
pensez à récupérer vos
commandes avant 17h
les 24 et 31 décembre
(fermeture magasin
anticipée)**

Pour tous renseignements
Contactez **Stéphane**



Du lundi au JEUDI : 9H00- 12h30
14h00 - 19h00
Le vendredi et samedi :
9H00 - 19h00



**Bon de commande
Noël 2016 / Jour de l'an 2017**

Sous réserves de disponibilité

**Merci de retourner au plus vite vos réservations
pour vous assurer les disponibilités**

Les produits de la mer

	Poids moyen	Prix	Quantités	Noël	Jour de l'an
Huîtres Fines de Claire N°3 IGP Marennes Oléron Labellisées AB	2kg	21.96 €			
Saumon fumé Écosse (Maison Barthouil)	environ 1,5kg (15 à 18 tran- ches)	52.90 €/kg			
PAVE Saumon FRAIS Ecosse ou Irlande (préparé en Savoie)	Paquet de 2 filets (environ 300gr)	30.56 €/kg			
Saumon fumé Ecosse ou Irlande (fumé et préparé en Sa- voie)	(1.2kg /1.4kg)	46.24 €/kg			
Saumon fumé Écosse (Maison Barthouil)	(4 tranches)	16.35 € les 200gr			
Saumon fumé Ecosse ou Irlande (fumé et préparé en Sa- voie)	(4 tranches)	46.24 €/kg			

la charcuterie fine

	Conditionnement	Prix	Quantités	Noël	Jour de l'an
BOUDIN BLANC girolle/Monbazillac/kg Rostain	Vente au KG au rayon traiteur	31.95 €/kg			
BOUDIN BLANC nature au kg Rostain	Vente au KG au rayon traiteur	21.90 €/kg			
BOUDIN BLANC au porto (par 2) Petit Brevelay	220 g	4.90€ Le paquet			
BOUDIN aux cèpes (par 2) Petit Brevelay	220 g	5.75 € le paquet			

Les volailles fermières

Volailles entières

LES FERMISERS DU POITOU						
PAC = prêt à cuire	Poids moyen	Prix KG	Poids souhaité	Quantité	Noël	Jour de l'an
DINDE fermière Prête à cuire (PAC*)	Environ 3.2 kg	18.35 €/kg				
Pintade fermière PAC	Environ 1.6 kg	13.15 €/kg				
Pintade farcie PAC	Environ 1.5 kg	23.35 €/kg				
Chapon fermier PAC	Environ 3 kg	17.90 €/kg				
Canette fermière PAC	Environ 1.6 kg	14.40 €/kg				
Farce volaille forestière	500g environ	Environ 13.75 € les 500 gr				

FERME DU POC (Gers): Toutes les volailles de Noël ont plus de 6 mois, la plumaison se fait à sec. Préparation : enlever le foie, le gésier et le jabot avant d'enfourner le rôti Sur chaque étiquette sont décrits les gestes simples pour le faire.						
CHAPON fermier	Environ 3.8 kg	17.90 €/kg				

Découpes de volailles

	Prix KG	Quantités	Noël	Jour de l'an
Cuisse de Canette (par 2)	18.47 €/kg			
Filet de Canette (par 2)	40.96 €/kg			
Roti de chapon farci (farce forestière) env. 1.3kg	41.45 €/kg			
Cuisse de chapon x 1 (500g)	20.95 €/kg			
Cuisse de pintade farcie (par 2) env.500 g	25.25 €/kg			
Suprême de pintade farci (par 2) env.500 g	30.85 €/kg			
Suprême de chapon env. 350 gr (par 1)	31.35 €/kg			

Surgelés

>>>> Coquilles saint-jacques, Gambas
Cassolettes saumon, feuilles

panées
de filo.

Nouveautés festives !

>>>>>>>> Desserts individuels et bien sûr, un choix varié de bûches glacées.

Des huîtres Marennes Oléron

Zoom produit !

L'EARL Gaboriau Frères est une entreprise ostréicole familiale ancrée dans une région forte de sa tradition aquacole et surtout ostréicole. Implantée sur la côte sud-est de l'île d'Oléron depuis plusieurs générations, l'entreprise, de taille moyenne, produit, affine et commercialise des huîtres labellisées Marennes-Oléron (IGP), Label Rouge et bio.

- Des huîtres Marennes Oléron : **labélisées AB et IGP.**
- Elevage en **milieu naturel** : de la naissance de l'huître jusqu'à sa consommation, trois années d'élevage sont nécessaires.
- Affinage en claires entre **14 et 28 jours**, selon la période (une particularité du Bassin ostréicole Marennes-Oléron : Il permet de rendre un goût véritablement unique.

La ferme du Poc :

La ferme du Poc est une ferme familiale qui se situe dans le Gers entre Toulouse et les Pyrénées, en plein cœur de la Gascogne. Simon Graf a repris la ferme familiale, et l'a passée en bio en 2001, puis labellisée Bio cohérence.

Le pintadoux pèse en moyenne 2 kg. Il a une chair plus tendre que la pintade classique. C'est une superbe volaille au goût plus marqué. Grâce à la durée d'élevage et à la graisse qui en découle, sa viande va gagner en saveur par rapport à la pintade conventionnelle.

Son goût est un plaisir exceptionnel qui régale les vrais gastronomes curieux.

Le Chapon pèse en moyenne 4 kg. C'est un poulet né au mois de juin et chaponné de manière traditionnelle dans son jeune âge (4 à 6 semaines) puis élevé en plein air et nourri aux céréales de la ferme (triticale, maïs, tournesol, soja) 100% bio. Le parcours est soit une prairie, soit un champ de maïs qui sera mangé par les volailles à l'automne pendant la phase d'engraissement.

La dinde pèse en moyenne 4 kg. Elle donnera une viande parmi les plus fines et les plus «maigre» des volailles grasses de Noël. Le nom de l'espèce est la «dinde noire». Les conditions d'élevage respectent un cahier des charges très précis : parcours arboré, vide sanitaire de 6 mois sur le bâtiment et le parcours, alimentation (triticale, maïs, tournesol, soja) 100% bio, produite et transformée sur la ferme du Poc.

Des huîtres Marennes Oléron

Zoom produit !

L'EARL Gaboriau Frères est une entreprise ostréicole familiale ancrée dans une région forte de sa tradition aquacole et surtout ostréicole. Implantée sur la côte sud-est de l'île d'Oléron depuis plusieurs générations, l'entreprise, de taille moyenne, produit, affine et commercialise des huîtres labellisées Marennes-Oléron (IGP), Label Rouge et bio.

- Des huîtres Marennes Oléron : **labélisées AB et IGP.**
- Elevage en **milieu naturel** : de la naissance de l'huître jusqu'à sa consommation, trois années d'élevage sont nécessaires.
- Affinage en claires entre **14 et 28 jours**, selon la période (une particularité du Bassin ostréicole Marennes-Oléron : Il permet de rendre un goût véritablement unique.

La ferme du Poc :

La ferme du Poc est une ferme familiale qui se situe dans le Gers entre Toulouse et les Pyrénées, en plein cœur de la Gascogne. Simon Graf a repris la ferme familiale, et l'a passée en bio en 2001, puis labellisée Bio cohérence.

Le pintadoux pèse en moyenne 2 kg. Il a une chair plus tendre que la pintade classique. C'est une superbe volaille au goût plus marqué. Grâce à la durée d'élevage et à la graisse qui en découle, sa viande va gagner en saveur par rapport à la pintade conventionnelle.

Son goût est un plaisir exceptionnel qui régale les vrais gastronomes curieux.

Le Chapon pèse en moyenne 4 kg. C'est un poulet né au mois de juin et chaponné de manière traditionnelle dans son jeune âge (4 à 6 semaines) puis élevé en plein air et nourri aux céréales de la ferme (triticale, maïs, tournesol, soja) 100% bio. Le parcours est soit une prairie, soit un champ de maïs qui sera mangé par les volailles à l'automne pendant la phase d'engraissement.

La dinde pèse en moyenne 4 kg. Elle donnera une viande parmi les plus fines et les plus «maigre» des volailles grasses de Noël. Le nom de l'espèce est la «dinde noire». Les conditions d'élevage respectent un cahier des charges très précis : parcours arboré, vide sanitaire de 6 mois sur le bâtiment et le parcours, alimentation (triticale, maïs, tournesol, soja) 100% bio, produite et transformée sur la ferme du Poc.