

NOM : \_\_\_\_\_

TEL : \_\_\_\_\_

DATE DE PASSAGE MAGASIN : /12

## MENU BIO DE NOËL

### VOLAILLES

#### COCORIBIO, LA FERME DU POC (GERS 32)

Ferme bio située à Estipouy, dans le Gers, respecte le cahier des charges du label Biocohérence : volailles nourries avec aliments bio produits à la ferme, pas d'OGM ni d'antibiotiques et priorité au bien-être animal.

- PINTADE CHAPONNÉE ENV. 2KG (4 - 5 PERSONNES) : 29€/KG
- POULARDE ENV 2.8KG (6 - 8 PERSONNES) : 24€/KG
- CHAPON ENV. 4KG (10 -12 PERSONNES) : 26€/KG



#### LA TABLE DU FERMIER (VENDÉE 85)

Les éleveurs maîtrisent le savoir-faire traditionnel en gérant tout le processus de l'élevage à la transformation pour garantir une volaille de qualité biologique.

- CUISSE DE CHAPON (1) ENV.500G : 28€/KG
- SUPRÈME DE PINTADE FARCI (2) ENV.550G : 39€/KG
- CUISSE DE PINTADE FARCI (2) ENV.500G : 32€/KG
- PINTADE FARCI ENV. 1,3KG : 28€/KG
- RÔTI DE POULARDE FORESTIERE ENV. 800G : 48€/KG
- ROTI CHAPON FARCE FORESTIÈRE ENV. 1,3KG : 49€/KG
- FARCE FORESTIÈRE ENV.500G : 23.50€/KG



# BOUDINS

## **ROSTAIN (HAUTES ALPES)**

La charcuterie familiale Rostain élabore des recettes gourmandes à partir du savoir-faire traditionnel montagnard.

BOUDIN BLANC GIROLLE MONBAZILLAC

(ENV 110G LA PIÈCE) : 3.85€/ PIÈCE



BOUDIN BLANC TRUFFES 2%

(ENV 110G LA PIÈCE) : 5.95€/ PIÈCE

## HUÎTRES

## **ÉTABLISSEMENT YVON (BRETAGNE)**

Tifenn et Jean-Noël YVON élèvent en mer dans la Ria d'Étel (Morbihan) des huîtres bio riches en acides gras. Elles sont garanties non triploïdes.

BOURRICA 2KG (24) HUÎTRES CREUSES

CALIBRE 3 : 24€ (12€/KG)



BOURRICA 2KG (24) HUÎTRES CREUSES

CALIBRE 2 : 34€ (17€/KG)

## **HUÎTRES HENRY (BELONS DE BRETAGNE)**

LES HUÎTRES PLATES BELONS SONT NÉES EN BAIE DE QUIBERON

ÉLEVÉES EN BAIE DE CANCALE



BOURRICA 1.32KG (24) HUÎTRES PLATES

BELONS CALIBRE 3 : 23€ (17.42€/KG)

## CAVIAR BIO FRANÇAIS 30G

PEISH EST UNE MARQUE FRANÇAISE PIONNIÈRE DANS  
L'ÉLEVAGE D'ESTURGEONS BIO EN DORDOGNE



CAVIAR BIO FRANÇAIS 30G : 39€  
(1 300€/KG)

# SAUMONS

## MAISON BARTHOUIL

Leur savoir-faire artisanal repose sur une méthode de fumage traditionnelle danoise au bois d'aulne. Le saumon d'exception est issu d'un élevage dans les eaux froides du nord de l'Écosse.

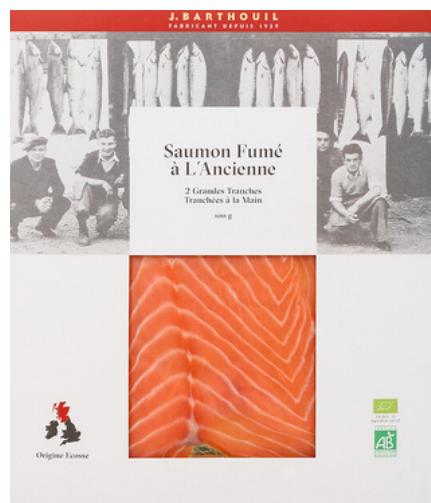
SAUMON GRAVLAX MARINÉ ANETH 100G (2) : 11.50€/ PIÈCE (115€/KG)

SAUMON FUMÉ 100G (2) : 12€/ PIÈCE (120€/KG)

SAUMON FUMÉ 200G (4) : 23€/ PIÈCE (115€/KG)

TARAMA 500G : 26€/ PIÈCE (52€/KG)

(37% d'oeufs de cabillaud fumé)



SAUMON FUMÉ ENV.1,5KG (20) : 89€/KG



## L'ATELIER DE VINCENT

Le Saumon d'origine Ecosse ou Irlande est frotté à la main au sel sec et bénéficie d'un fumage naturel à la ficelle au bois de Chêne.

FILET SAUMON FUMÉ FICELLE ENV.1.1KG : 72€/KG



# BÛCHES GLACÉES

## TERRE ADÉLICE

NOUVEAUTÉ

Les glaces (lait entier et crème fraîche) et sorbets (60-70% de fruits) sont 100% bio, et fabriqués artisanalement en Ardèche.

**(1 LITRE, 8 PERSONNES) - 37.95€**

### CHÂTAIGNE

**ÉPUISÉ**

Glace châtaigne avec morceaux confits recouverte d'une meringue à l'italienne



### CACAHUÈTE CACAO

Glace cacahuète, cœur caramel et nappage cacao



### MANGUE PASSION

Tout sorbet mangue passion et nappage mangue



### FRAMBOISE - PISTACHE

Sorbet framboise, glace pistache, biscuit joconde et nappage framboise



## BULLES & VINS DE FÊTES

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

### AOP CHAMPAGNE FLEURY BRUT BLANC DE NOIR 75CL : 37.50€

En biodynamie et élaboré uniquement à partir de Pinot Noir venant de la Côte des Bar. Beaucoup d'expressivité, très belle matière et une touche de vinosité

### AOP BOURGOGNE ROUGE VINCENT COUCHE 75CL : 15.50€

Ce pinot noir dévoile des arômes de petits fruits rouges. La bouche offre une belle énergie minérale. La finale est souple, gourmande, équilibrée.



### AOP BOURGOGNE BLANC VINCENT COUCHE 75CL : 16.50€

100% chardonnay, vin droit et vif, attaque franche. La bouche présente une belle acidité autour de notes de fruits blancs et jaunes.