

Carte des fêtes 2018

de l'épicerie locavore

Viande et poisson

Escargots au court-bouillon (Trièves) - **En stock**

- 24 escargots gros calibre : 11 €
- 60 escargots gros calibre : 24 €

Truite bio (Vercors) - **En stock**

- Filet fumée tranchée : 64,71 €/kg
- Gravlax : 59,86 €/kg
- Terrine en gelée : 29,33 €/kg
- Œufs : 9,60 €/80 g

NOUVEAU : Poissons des Fumaisons de l'Île de Groix – Pêche petit-bateau Port Tudy **Commande jusqu'au 15 décembre - Livraison sous vide le 19 décembre (DLC de 20 jours)**

- Poutargue (env. 220 g) : 125 €/kg
- Filet ou pavé de thon blanc : 58 €/kg
- Filet ou pavé de Saumon bio de Normandie : 78 €/kg
- Poulpe fumé à chaud (env. 150 g) : 59 €/kg

Autre arrivage selon dispo (maquereau, sardine, anchois...)

Bourriche d'huîtres naturelles (Morbihan) : **commande jusqu'au 14 au soir – Livraison le 21 déc** HUÎTRES naturelles élevées en pleine mer - YVON JEAN NOEL ET TIFENN – LOCOAL MENDON

- Panier de 50 huîtres **creuses** bio n°3 : 37,80 €
- Panier de 50 huîtres **plates** bio n°3 : 62,40 €

Pour accompagner vos huîtres, nous vous proposons la cuvée "Primitif" des Frères Giachino, vin minéral nature à 10 % d'alcool qui laissera en bouche une belle part à l'huître !

Canard "Mère Gaud" (Haute-Savoie) - élevage artisanal – **Sur réservation jusqu'au 15 décembre**

- Magret cru sous vide : 24 €/kg
- Foie gras entier mi-cuit en bocal :
 - 170 g (4/5 personnes) : 42 €
 - 300 g (8 personnes) : 67 €
- Bloc de foie gras mi-cuit en bocal :
 - 85 g : 19 €
 - 130 g : 26 €
 - 180 g : 33 €

Bûches, Vins et Douceurs

Bûches glacées bio Caresse et Caline (Belledonne) - **Sur réservation jusqu'au 15 décembre**

6 parts : 30 € - 12 parts : 54 €

- **La Bûche du Verger** : glace amande, sorbet fruits rouges/framboise, coulis de framboise, glaçage chocolat sur fruits secs caramélisés

- **La Bûche façon Nougat glacé** : glace au nougat, sorbet framboise/groseille, cœur meringué, glaçage chocolat sur fruits secs caramélisés

- **La Bûche aux épices de Noël** : glace pain d'épices, miel, chocolat, spéculos nougatine, glaçage chocolat

- **La Bûche d'automne** : glace châtaigne, sorbet coing/mure sauvage, cœur meringué, glaçage chocolat sur fruits secs caramélisés

- **La Chartrousine** : glace chocolat/chartreuse, cœur meringué, coulis framboise, nougatine, glaçage chocolat

- **La Touffruits** : sorbet coing, mure sauvage, framboise, glaçage chocolat sans lactose sur fruits secs caramélisés

- **La Gourmande** : glace vanille/praliné/chocolat, coulis caramel, cœur meringué, glaçage chocolat sur fruits secs caramélisés

Et quelques vins blancs naturellement exceptionnels, fleuris, minéraux, courts, longs, ronds, tendus, souples, de la Vallée du Rhône, de Bourgogne, du Languedoc, du sud-ouest en quantité très limitée...

Et toujours des marrons glacés, carrés aux noix, papillotes, chocolats, pâtes de fruits...



JOYEUSES FÊTES