



Carte des fêtes 2020



Poisson / Coquilles

Escargots au court-bouillon (Trièves) - **Sur commande jusqu'au 15 déc**

- 24 escargots gros calibre : 12 €
- 60 escargots gros calibre : 26 €

Truite d'Archiane (Vercors Diois) - **Sur commande jusqu'au 15 déc – Livraison le 23 déc**

- Arc-en-ciel entier ou cristivomer vidé 250/300g (livré par 2) : 23,70 €/kg
- Filet sans arêtes d'arc en ciel ou cristivomer (*ATTENTION : 20 filets dispos*) : 37,32€/kg
- Pavé fumé (env. 130g) : 60,38 €/kg
- Filet fumé tranché (env. 150g) : 86,28 €/kg
- Œufs d'omble chevalier en pot de 90 g : 13 €
- Marinade d'omble chevalier en pot de 210 g : 10 €

Bourriche d'huîtres naturelles (Morbihan) - **Sur commande jusqu'au 18 déc – Livraison le 23 déc**

Huîtres naturelles élevées en pleine mer - Ets Yvon – Locoal Mendon

- Panier de 50 huîtres creuses bio n°3 : 38,40 €

Fumaison de l'île de Groix – **Sur commande jusqu'au 15 déc – Livraison le 23 déc**

- Saumon fumé tranché (élevé en Normandie, faible densité d'élevage, alimentation équilibrée issue de la pêche durable, l'un des moins gras du marché) : Planche d'environ 160 gr : 94,95 €/kg
- Planche de dégustation de quatre poissons surprises tranchés d'environ 120 gr : 11,90 €/pièce

Traiteur / Viandes

Ravioles bio aux herbes Wurm - **Sur commande jusqu'au 12 déc - Livraison le 23 déc**

Une rencontre festive entre des ravioles fraîches du Trièves et nos herbes Wurm

Plaque de 50 g (prévoir 2 plaques/personne)

- Ravioles vache/aïl des ours : 2,90 €/plaque
- Ravioles chèvre/fleurs fines : 2,90 €/plaque

Pâté en croûte bio (Ferme Rony - Vercors) - **Sur commande jusqu'au 12 déc**

- Pâté nature, pistache ou champignons (env 3 kg/20 personnes) : 27 €/kg

Volailles de fêtes bio (Ferme des Cattiers - Bièvre) - **Sur commande jusqu'au 16 déc – Livraison le 23**

- Pintade chaponnée : 35 €/kg
- Chapon de cou-nu du forez (3 à 4 kg) : 29 €/kg
- Chapon de Gauloise blanche (2,5 à 3,5 kg) : 34 €/kg
- Faux chapon cou-nu du forez (3 à 4 kg) : 23 €/kg
- Poularde cou-nu du forez : 33 €/kg
- Gauloise blanche : 19,80 €/kg
- Pintade : 19,80 €/kg

Foie gras de canard "Mère Gaud" (Hte-Savoie) - élevage artisanal – **Sur commande jusqu'au 15 déc**

- Foie gras entier mi-cuit en bocal :
 - 170 g (4/5 personnes) : 42,80 €
- Bloc de foie gras conserve en bocal :
 - 85 g : 19 € (1/2 per)
 - 130 g : 27 € (2/3 pers)



Carte des fêtes 2020



Bœuf limousine bio (Velanne, 38) - **Sur commande jusqu'au 12 déc - Livraison le jeudi 17 déc**

Colis d'environ 8kg, très tendre et goûteux, avec steaks, rosbeef, pot-au-feu, braisé, bourguignon : 21,20 € /kg
Possibilité de diviser le colis en DEUX !!!!

Bûches glacées

Bûches glacées bio Caresse et Caline (Belledonne) - **Sur commande jusqu'au 12 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

- **Façon Nougat glacé** : glace au nougat, sorbet framboise/groseille, cœur meringué, glaçage chocolat sur fruits secs caramélisés et canneberge

- **Epices de Noël** : glace pain d'épices, miel, chocolat, spéculos nougatine, gingembre confit, glaçage chocolat sur fruits secs caramélisés

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

- **La Chartreuse** : glace chocolat/chartreuse, cœur meringué, coulis groseille, nougatine, glaçage chocolat sur fruits secs caramélisés

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

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

Nouveau !! Bûches glacées des « Frères Amore » – **Sur commande jusqu'au 12 déc**

Deux jeunes frères installés à Vif et déjà un savoir-faire ! Un travail très précis pour un résultat très gourmand !

4/6 parts : 27 € - 6/8 parts : 36 €

- **La Mont-blanc** : Crème glacée Vanille de Madagascar, coeur crème glacée marron, base croustillant praliné et biscuit joconde.

- **La Tentation** : Crème glacée Chocolat noir 72%, coeur sorbet plein fruit Clémentine, base crème glacée gruée de cacao et biscuit joconde.

- **La Ruby** : Crème glacée Vanille de Madagascar, coeur sorbet plein fruit Framboise, base meringue Française et contour biscuit joconde/ coco râpée.

- **L'Alpine** : Crème glacée Chocolat noir 72%, coeur sorbet plein fruit Poire William's, base crème glacée Chartreuse verte et biscuit amande.

Et comme toujours clémentines bio corses, mâche bio, chocolats, papillotes, marrons natures ou glacés, carrés aux noix, vins locaux, vins natures, pétillants, whisky du Trièves, etc

JOYEUSES FÊTES