



# Carte des fêtes 2022



## Réservation jusqu'au jeudi 15 décembre / Livraisons dès jeudi 22 déc

- Sur la boutique en ligne accessible depuis : <https://epicerie.locavore.fr/>
- Par mail : [epicerie@locavore.fr](mailto:epicerie@locavore.fr) en précisant nom, prénom et tél **ou** directement à l'épicerie

## Poisson / Huîtres

### Truite d'Archiane (Vercors Diois)

- Pavé fumé ikéjilé (env. 130g) : 66,84 €/kg
- Filet fumé tranché ikéjilé (env. 150g) : 95,50 €/kg
- Filet fumé tranché d'omble chevalier ikéjilé (env. 150g) : 114,90 €/kg
- Œufs d'omble chevalier bocal de 90 g : 13 €
- Marinade de fario bocal de 210 g : 11 €
- Tarama de truite bocal de 90g : 7,30 €

### Bourriche d'huîtres bio (Morbihan)- Livraison le 23 déc

- Huîtres naturelles élevées en pleine mer - Ets Yvon - Locoal Mendon
- Panier de 50 huîtres creuses bio n°3 : 44 €
- Panier de 50 huîtres plates bio n°3 : 63 €

### Fumaison de l'île de Groix

- Saumon fumé tranché : planche d'environ 120 gr : 124,20 €/kg
- Saumon fumé français en pavé d'environ 140 gr : 98,80 €/kg
- Poutargue d'environ 90 g : 188,80 €/kg
- Tarama frais 150g : 8,50 €/pce

## Volailles / Viandes

### Volailles de fêtes bio (Ferme des Cattiers - Bièvre)

- Chapon Cou-nu du forez (env. 3,5kg) : 31,60 €/kg
- Chapon Gauloise blanche (env. 3kg) : 37,50 €/kg
- Chapon Gournay (env. 2,8kg) : 38,90 €/kg
- Poularde Gauloise blanche (env. 2,2 kg) : 38,90 €/kg
- Poularde Gournay (env. 2,2 kg) : 39,80 €/kg
- Pintade chaponnée (env. 2,5 kg) : 37,90 €/kg
- Pintade (env. 1,8 kg) : 22,40 €/kg
- Poulet Race ancienne (env. 1,8 kg) : 23,70 €/kg
- Poulet Gauloise blanche (env. 1,8 kg) : 21,70 €/kg
- Poulet Cou-nu (env. 1,8 kg) : 18 €/kg

### Dinde fermière [peu de dispos!] (Ferme du Petit Brion - Vif)

- Dinde grise de 5 à 6 kg, élevage de 6 mois plein-air : 20 €/kg

### Foie gras de canard "Mère Gaud" (Hte-Savoie) - élevage artisanal

- Foie gras entier mi-cuit en bocal : 170 g (4/5 pers.) : 42 €
- Bloc de foie gras conserve en bocal :
  - 85 g : 18 € (1/2 pers.)
  - 130 g : 26 € (2/3 pers.)



# Carte des fêtes 2022



## Bûches glacées

### **Bûches glacées bio Caresse et Câline** (Belledonne)

6 parts : 33 € - 12 parts : 58 €

- **La Bûche du Verger** : AMANDE - FRAMBOISE - FRUITS ROUGES

glace amande, sorbet fruits rouges/framboise, coulis de framboise, glaçage chocolat sur fruits secs caramélisés

- **Façon Nougat glacé** : NOUGAT - FRAMBOISE - GROSEILLE

glace au nougat, sorbet framboise/groseille, cœur meringué, glaçage chocolat sur fruits secs caramélisés et canneberge

- **Epices de Noël** : PAIN D'ÉPICES - MIEL - CHOCO - GINGEMBRE

glace pain d'épices, miel, chocolat, spéculos nougatine, gingembre confit, glaçage chocolat sur fruits secs caramélisés

- **La Bûche d'Automne** : CHÂTAIGNE - COING - MÛRE

glace châtaigne, sorbet coing/mûre sauvage, cœur meringué, glaçage chocolat sur fruits secs caramélisés

- **La Chartreuse** : CHOCOLAT - CHARTREUSE

glace chocolat/chartreuse, cœur meringué, coulis groseille, nougatine, glaçage chocolat sur fruits secs caramélisés

- **La Touffruits** : COING-MÛRE SAUVAGE DE BELLEDONNE, FRAMBOISE

sorbet coing, mûre sauvage, framboise, glaçage chocolat sans lactose sur fruits secs caramélisés et canneberge

- **La Gourmande** : VANILLE - CAMEL - CHOCO - PRALINÉ

glace vanille/praliné/chocolat, coulis caramel, cœur meringué, glaçage chocolat sur fruits secs caramélisés

### **Bûches glacées de Sorbet Vagabond** (Trièves)

- 4 parts : 24 € - 8 parts : 44 € - 10 parts : 52 €

- **Chocolat et poire caramel** : sorbets chocolats (70%) et poire caramel sur un brownie

- **Agrumes** : sorbets citrons, mandarine et clémentine avec un cœur au fruit de la passion, meringue, pain de Gênes au citron vert

- **Vanille, fraise et cassis** : glace vanille, sorbet fraises et cassis du Trièves avec meringue et chantilly mascarpone

- Et aussi : 4 parts : 28 € - 8 parts : 50 € - 10 parts : 58 €

- **La Sicilienne** (en série limitée) : sorbet pistache, sorbet amande avec cerises amarena et biscuit amaretti

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