



Carte des fêtes 2023



Réservation jusqu'au jeudi 15 déc. (sous réserve de dispos) / Livraisons dès jeudi 21 déc.

- sur la boutique en ligne accessible depuis : <https://epicerie.locavore.fr/reservation/reservation-en-ligne.html>
- ou directement à l'épicerie

AGNEAU BIO DE LA BERGERIE DE LA SURE

À réserver tous les samedis - Livraison le jeudi suivant

- Colis d'agneau de lait bio - 25 €/kg - env. 5kg avec 2 épaules, 2 gigots, 26 côtelettes, 6 barons, poitrine et collier, abats (foie, cœur, rognons)

VOLAILLES DE FÊTES BIO DE LA FERME DES CATTIERS

À réserver dès maintenant ! - Livraison le 21 déc

Possibilité de livraison le jeudi 14 déc : à préciser lors de la commande

- Chapon Cou Nu du Forez - 32,60 €/kg - 3,5 à 4,0 kg
- Chapon Gauloise Blanche - 38,50 €/kg - 3,0 à 3,5 kg
- Poularde Cou Nu du Forez - 39,90 €/kg - 2,0 à 2,4 kg
- Pintade Chaponnée - 39,90 €/kg - 2,5 à 3,0 kg
- Suprême de Chapon - 67,70 €/kg - env. 350 g
- Cuisse de Chapon - 49,90 €/kg - env. 500 g
- Aiguillettes de Chapon - 72 €/kg - env. 400 g
- Sot l'y laisse de Chapon - 80 €/kg - env. 250 g
- Ailerons de Chapon - 24,60 €/kg - env. 600 g
- Poulet Cou-nu du Forez - 18,40 €/kg - 2,0 à 2,5 kg
- Poulet Gauloise blanche - 22,10 €/kg - 2,0 à 2,5 kg
- Poulet de Race ancienne - 24,10 €/kg - 2,0 à 2,5 kg
- Pintade - 24,10 €/kg - 1,8 à 2,0 kg

FOIE DE LA MÈRE GAUD - HAUTE-SAVOIE

À réserver jusqu'au 15 déc - Livraison au plus tard le 21 déc

- Foie gras entier mi-cuit sous-vide (2 tranches) - 234 €/kg - 2 x 50 g env.
- Foie gras entier mi-cuit sous-vide (4 tranches) - 234 €/kg - 4 x 50 g env.
- Foie gras entier mi-cuit en bocal - 43 € le bocal - 170 g (4/5 pers.)
- Bloc de foie gras conserve en bocal - 19 € le bocal - 85 g (1/2 pers.)

TRUITE D'ARCHIANE

À réserver jusqu'au 10 déc - Livraison le 21 déc

- Grosse truite arc-en-ciel vidée x 1 - 28,19 €/kg - env. 1kg
- Truite arc-en-ciel vidée x 2 - 28,19 €/kg - env. 2x280g
- Truite fario vidée x 2 - 34,34 €/kg env. 2x280g
- Omble chevalier vidé x 2 - 38,41 €/kg - env. 2x280g
- Filet frais d'arc-en-ciel brut - 46,46 €/kg - env. 250g
- Filet frais d'omble chevalier désarêté - 71,23 €/kg - env. 200g
- Pavé fumé Ikejime - 81,70 €/kg - env. 175 g
- Filet fumé tranché Ikejime - 116,73 €/kg - env. 150g
- Sup. abattage Ikejime sur poisson entier ou filet frais- 10,89 € par kg - A préciser lors de la commande...
- Marinade de truite - 13,01 € - Bocal de 210 g
- Œufs d'omble chevalier - 15,64 € - Bocal de 90 g
- Mousse de foie de Truite - 8,91 € - Bocal de 90 g
- Tarama de Truite - 8,91 € - Bocal de 90 g
- Rilletes de truite à l'échalote - 7,92 € - Bocal de 100 g
- Rilletes de truite au citron - 7,92 € - Bocal de 100 g
- Rilletes de truite au piment d'espelette - 7,92 € - Bocal de 100 g



Carte des fêtes 2023



HUÎTRES BIO DES ETS YVON MORBIHAN

À réserver jusqu'au 15 déc - Livraison le 22 décembre

- Panier de 50 huîtres creuses bio n°3 - 45 €
- Panier de 50 huîtres plates bio n°3 - 63 €

LES FUMAISONS DE L'ÎLE DE GROIX

À réserver jusqu'au 15 déc - Livraison le 21 déc

- Saumon de France fumé en tranches - 124,17 €/kg - Env. 120g
- Saumon de France fumé en pavé - 102 €/kg - Env 120g
- Tarama frais de Cabillaud - 9,35€ - Pot de 150g

LES BÛCHES GLACÉES DE SORBET VAGABOND

À réserver jusqu'au 15 déc - Livraison le 20 déc

4 parts 24 € - 8 part 45 € - 10 parts 56 €

• Pink Lady

sorbet framboises du jardin, glace vanille, sur des macarons à l'ancienne rose, meringue

• Agrumes

sorbets clémentine et 3 citrons, sur un pain de Gênes au citron yuzu, meringue

• La Montagnarde (série limitée)

sorbet poire et myrtilles sauvages du Trièves, poires pochées à la vanille, sur lit de granola aux noix

• La Choc gourmande

glace caramel beurre salé et sorbet chocolat noir, sur des sablés bretons, caramel fudge (fondant) et noisettes

LES BÛCHES GLACÉES DE CARESSE ET CÂLINE

À réserver jusqu'au 15 déc - Livraison le 21 déc

6 parts 33 € - 12 part 58 €

• 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, canneberge

• Épices 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 Chartrousine

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

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

JOYEUSES FÊTES

L'épicerie est ouverte du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h - Samedi 9h30 à 13h et de 15h à 19h

Jeudi 21 au samedi 23 déc : de 9h à 19h

fermée le dimanche et lundi