



Carte des fêtes 2024



Réservations jusqu'au 14 déc. (sous réserve de dispos) / Livraisons au plus tard le 21 déc.
sur la boutique en ligne accessible depuis : <https://marval.locavore.fr> - ou directement à l'épicerie

VOLAILLES DE FÊTES BIO DE LA FERME DES CATTIERS

À réserver jusqu'au 14 déc ! - Livraison le 19 déc

- Chapon Cou Nu du Forez - 33,20 €/kg - 3,5 kg
- Chapon Gauloise Blanche - 39,10 €/kg - 3 kg
- Poularde Cou Nu du Forez - 40,20 €/kg - 2 kg
- Pintade Chaponnée - 39,90 €/kg - 2,5 à 3,0 kg
- Suprême de Chapon - 68,60 €/kg - env. 350 g
- Cuisse de Chapon - 51,20 €/kg - env. 500 g
- Aiguillettes de Chapon - 75,20 €/kg - env. 400 g
- Sot l'y laisse de Chapon - 88 €/kg - env. 250 g
- Ailerons de Chapon - 23,60 €/kg - env. 600 g
- Poulet Cou-nu du Forez - 18,40 €/kg - 2 kg
- Poulet Gauloise blanche - 22,10 €/kg - 2 kg
- Pintade - 24,10 €/kg - 1,8 kg

FOIE DE LA MÈRE GAUD - HAUTE-SAVOIE

À réserver jusqu'au 14 déc - Livraison le 18 déc

- Foie gras entier mi-cuit sous-vide (2 tranches) - 240 €/kg - 2 x 50 g env.
- Foie gras entier mi-cuit sous-vide (4 tranches) - 240 €/kg - 4 x 50 g env.
- Foie gras entier mi-cuit en bocal - 45 € le bocal - 170 g (4/5 pers.)
- Bloc de foie gras conserve en bocal - 20 € le bocal - 85 g (1/2 pers.)
- Bloc de foie gras conserve en bocal - 27 € le bocal - 130 g (2/3 pers.)
- Confit de canard 4 cuisses - 33 € le bocal de 1,4 kg

TRUITE D'ARCHIANE

À réserver jusqu'au 14 déc - Livraison le 19 déc (après-midi)

- Grosse truite arc-en-ciel vidée x 1 - 28,96 €/kg - 1 à 1,2kg
- Grosse truite arc-en-ciel vidée x 1 IKEJIME* - 40,18 €/kg - 1 à 1,2kg
- Truite arc-en-ciel vidée x 2 - 28,96 €/kg - env. 2x280g
- Truite arc-en-ciel vidée x 2 IKEJIME* - 51,39 €/kg - env. 2x280g
- Filet frais d'arc-en-ciel brut - 48,01 €/kg - env. 350g
- Filet frais d'arc-en-ciel brut IKEJIME* - 68,40 €/kg - env. 350g
- Pavé de truite fumé Ikejime - 83,25 €/kg - env. 175 g
- Filet de truite fumé tranché Ikejime - 118,28 €/kg - env. 150g
- Pavé de cristivomer fumé Ikejime - 83,25 €/kg - env. 175 g
- Filet de cristivomer fumé tranché Ikejime - 118,28 €/kg - env. 150g
- Marinade de truite - 13,40 € - Bocal de 210 g
- Œufs d'omble chevalier - 16,10 € - Bocal de 90 g
- Tarama de Truite - 9,20 € - Bocal de 90 g

*L'IKEJIME est un mode d'abattage quasi indolore pour le poisson et qui conserve toutes ses qualités gustatives.

HUÎTRES BIO DES ETS YVON MORBIHAN

À réserver jusqu'au 14 déc - ! Livraison le 23 décembre !

- Panier de 50 huîtres creuses bio n° 3 - 45 €
- Panier de 50 huîtres plates bio n° 3 - 63 €
- Douzaine huîtres creuses bio n° 3 - 12 €
- Douzaine huîtres plates bio n° 3 - 18 €



Carte des fêtes 2024



LES FUMAISONS DE L'ÎLE DE GROIX

À réserver jusqu'au 14 déc - Livraison le 19 déc

- Saumon de France fumé en tranches - 134,50 €/kg - Env. 120g
- Saumon de France fumé en pavé - 105 €/kg - Env 120g
- Tarama frais de Cabillaud - 9,80€ - Pot de 150g

LES BÛCHES GLACÉES DE SORBET VAGABOND (SÉRIE LIMITÉE)

À réserver jusqu'au 14 déc - Livraison le 20 déc

4 parts 24 € - 8 part 46 € - 10 parts 57 €

• La Montagnarde

sorbet poire tatin et sorbet cassis du Trièves sur un lit de granola aux noix

• La Choc amandes

sorbet chocolat noir 70% et sorbet amande au miel sur un biscuit financier

• Pink Lady

sorbet framboises du jardin, glace vanille, meringue, chantilly mascarpone, éclats de pistache

• L'Exotique

sorbets noix de coco, passion et citron vert sur un croustillant coco

LES BÛCHES GLACÉES DE CARESSE ET CÂLINE

À réserver jusqu'au 14 déc - Livraison jusqu'au 21 déc

6 parts 33 € - 12 part 58 €

• La Bûche du Verger

glace amande, sorbet fruits rouges/ramboise, 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

• Soleil de Fêtes ! NOUVEAU !

glace citron, coulis de lemon curd, meringues, glace praliné sur lit de sablés, glaçage chocolat

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

JOYEUSES FÊTES

En décembre, l'épicerie sera ouverte

du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h - Samedi 9h30 à 13h et de 15h à 19h

vendredi 20 et samedi 21 : de 9h à 19h non-stop — lundi 23 et mardi 24 : de 9h à 18h non-stop

fermée le dimanche et lundi sauf le 23/12