

LES PAINS

Tous nos pains habituels seront proposés pendant les fêtes. Certains viendront compléter la gamme existante.

- ★ NOUVEAU BAGUETTES (1,80€ / 300g)
- PETIT PAIN APÉRO : FROMAGE* / OLIVE NOIRE* (2,20€ / 300g)
- SARRASIN / FROMENT
- SEIGLE NATURE OU RAISIN
- PAIN AU LAIT
- PAIN D'ÉPICES (NATURE OU ORANGE)

* Produits des rayons de Brin d'Herbe

ANIMATIONS DÉGUSTATION DE PAINS AVANT LES FÊTES

Comme l'an passé, nous souhaiterions pouvoir faire déguster nos pains en proposant des suggestions d'accompagnements de plats.

- VENDREDI 9 DÉCEMBRE À CHANTEPIE
- VENDREDI 16 DÉCEMBRE À VEZIN

Les commandes sont fortement recommandées

LES BOISSONS

Une commission vin s'est créée afin de vous proposer d'autres vins en bio.

À découvrir :

- ★ NOUVEAU CLAIRETTE DE DIE TRADITION
 - ★ NOUVEAU LUSSAC S'ÉMILION
 - ★ NOUVEAU TERROIR DE MARTIN
 - ★ NOUVEAU LES ABORIES DE BRUNETTE
- MUSCADET, CRÉMANT, ANJOU, BORDEAUX, BOURGUEIL...

Retrouvez en magasins :

- LES CIDRES, LES BIÈRES,
- LES JUS DE POMMES, LE JUS DE POMMES PÉTILLANT,
- LA LIMONADE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération

LES PTITS +

BEURRE ½ SEL AROMATISÉ
Escargots, algues, baies roses ou piments
50g, 125g,
ou en mini-mottes avec les 4 parfums

LE CARAMEL

LES CONFITS

Oignons au vinaigre balsamique
Figs au vinaigre balsamique
ou figues au gingembre

LES CONFITURES DE NOËL

LES MENDIANTS AU CHOCOLAT

LES CROQUANTS AUX AMANDES OU AUX SPÉCUOOS

LES TRUFFES

LES PÂTES DE FRUITS

IDÉES CADEAUX

LES PANIERS GARNIS

À CONFECTIONNER SUR PLACE SELON VOS ENVIES ET VOTRE BUDGET

LES BONS D'ACHAT

DU MONTANT DE VOTRE CHOIX À VALOIR DANS NOS MAGASINS

LE GRAND CHEVILLÉ

35132 Vezin le Coquet - Tél. 02 99 64 79 40

LE VERGER

35135 Chantepie - Tél. 02 99 41 48 95

facebook.com/magasinsbrindherbe
www.brindherbe35.fr

UNE RECETTE FESTIVE
CHAQUE SEMAINE



EN FÊTE

TOUTE L'ÉQUIPE DE BRIN D'HERBE
VOUS SOUHAITE DE BONNES FÊTES !

2016
2017

HORAIRES
samedis 24
et 31 décembre
de 9h00 à 16h00.

TOMBOLA GRATUITE
LES 23 ET 24 DÉCEMBRE
DANS LES MAGASINS !
DES PANIERS GARNIS À GAGNER !

APÉRITIF

MINI-BOUCHÉES D'ESCARGOTS au beurre persillé

APÉRO LIVET
(pâte à tartiner à base de fromage de vache)
mexicain ou orient, 150g

MINI-BOUDINS BLANCS OU NOIRS (porc)

SAUMON FUMÉ

★ NOUVEAU CELTI' CROC (chips de sarrasin)
nature, sésame -curry, piment d'espelette, 100g

PÂTES FESTIFS
lapin aux pruneaux,
ail aux figues ou ail tomates séchées (porc),
campagne aux marrons (porc),
rillettes de canard ou d'oie,
terrine de canard

ENTRÉES

COQUILLES D'ESCARGOTS
traditionnelles au beurre persillé

CROQUILLES D'ESCARGOTS
au beurre persillé (coquilles gaufrettes)

ESCARGOTS COURT-BOUILLONNÉS
à accommoder selon vos goûts

POISSONS FUMÉS (saumon, hareng, haddock, sardine)

PAVÉS DE SAUMON frais à cuisiner

HÛTRES (en bourriche de 24 ou 48, calibre 2, 3 ou 4)
Noël : Commandes jusqu'au 21/12
Livraisons le 24/12
Jour de l'An : Commandes jusqu'au 28/12
Livraisons le 31/12

BOUDINS BLANCS (porc)

★ NOUVEAU GÉSIERS DE VOLAILLES CONFITS

★ NOUVEAU FILETS DE CANETTES FUMÉES (sachet de 68g)

VOLAILLES

CHAPONS (3 à 4 kg pour 7 à 12 pers.) 19,15 € /kg

Après avoir été chaponnés, ces animaux boivent du lait de vache entier, accompagné de maïs concassé pendant le mois de décembre. Leur chair est moelleuse et persillée. Cuisson à four modéré (th.6 : 180°) 1 h par kg

POULARDES (environ 2 kg pour 6 pers.) 13,45 € /kg

Elles sont finies au maïs et au lait comme les chapons. Cuisson à four modéré (th.6 : 180°) 1 h par kg

DINDES FERMIERES (NOIRES OU GRISES) 16,25 € /kg

3 à 4 kg pour 7 à 12 pers. /// 3,8 à 5,3 kg pour 10 à 18 pers.

Deux races de dindes vous sont proposées pour mieux répondre au poids souhaité. Ces dindes sont élevées dans nos fermes depuis le mois d'août.

Cuisson lente à four modéré en arrosant souvent (th. 6 : 180°)

RÔTIS DE DINDES fourées à la farce d'oie et aux fruits secs ★ NOUVEAU

OIES (BLANCHES OU GRISES) (2 à 6 kg pour 5 à 16 pers.) 15,25 € /kg

Les oies pâturent en plein champs depuis le mois de juin. Elles présentent une carcasse longue. La présence de graisses nobles donne à la viande une saveur et une finesse incomparables. Cuisson à four modéré (th.6 : 180°), 40 min. par kg

CANES ET CANARDS

4 races différentes vous sont proposées pour mieux adapter le poids de la volaille au nombre de convives. Cuisson à four modéré (th.6 : 180°), 1h par kg

CANE COLVERT SAUVAGE (- de 1 kg pour 2 pers.) 14,00 € la pièce

CANE CROISÉE SEMI-SAUVAGE (1,2 à 1,5 kg pour 3 à 4 pers.) 9,90 € /kg

CANE DINDE (1,6 à 1,8 kg pour 5 à 6 pers.) 9,60 € /kg

CANARD MILARD (2,5 à 3,5 kg pour 8 à 12 pers.) 8,00 € /kg

CAÏLLES 3,10 € la pièce

COUCOUS DE RENNES (1,5 à 2,5 kg pour 4 à 8 pers.) 10,20 € /kg

POULETS NOIRS (1,5 à 2,5 kg pour 4 à 8 pers.) 9,00 € /kg

PINTADES (1,4 à 1,7 kg pour 4 à 6 pers.) 9,60 € /kg

Cuisson : 1h15 à four modéré (th.6 : 180°) pour une pintade de 1,5 kg

★ Les commandes sont fortement recommandées
Noël : commandes jusqu'au 17/12
Jour de l'An : commandes jusqu'au 23/12

AUTRES VIANDES

VEAU (rôtis, tournedos ...)

LAPIN (cuisses, épaules, paupiettes ...)

AGNEAU (selle, gigot, épaules ...)

PORC (rôti bacon/figues ou pruneaux ou fromage ...)

BŒUF (côtes, rumsteak, filet, prestige ...)

FROMAGES

FROMAGES DE LA PINAIS

Tomme des Vallons, Tomme au Fenugrec,
Belle de Bretagne, Pont Louet, Le Petit Brie, Gabelou

BERGERIE DE LA CORBIERE

Tomme de brebis, nature ou graines de Carvi

FROMAGERIE DARLEY

Le Hirel nature, ail des ours et cumin
Le Darley nature ou cumin,
Les Bleus

LES FROMAGES FRAIS DE VACHE

LE VACHERIN cerclé à l'épicéa

★ NOUVEAU LE JERSY (ressemble au brie)

MONT D'OR (en petites et grosses boîtes)

★ NOUVEAU DESSERTS

Pour les fêtes, Carrés Ronds vous propose des plateaux de réductions :
tarte citron, tarte chocolat, tarte noix, tarte fruits confits, choux caramel...

16 MINI-DESSERTS 19€

25 MINI-DESSERTS 29€

★ Noël : Commandes jusqu'au 17/12
Jour de l'An : Commandes jusqu'au 24/12

ANIMATIONS/DÉGUSTATIONS À VEZIN ET CHANTEPIE
LES VENDREDI 2 AU SAMEDI 10 DÉCEMBRE