

## LES PAINS

Tous nos pains seront proposés pendant les fêtes :  
T80, T65, T110, Seigle, Seigle/Raisins, Sarrazin, Sarrazin/Froment, Sésame, Sésame/Chocolat, Graines, Raisins/Noisettes, Olives, Epeautre, Baguette...

Certains pains viendront compléter la gamme existante :

- Baguette apéro comté/olives noires
- Pain au lait au gingembre
- Mini pain d'épices amandes/noisettes

## LES BOISSONS

Notre cave s'est renouvelée et agrandie... Nous avons sélectionné un ensemble de vins de différentes régions faits par des producteurs qui nous ressemblent par le soin qu'ils apportent à la qualité de leur produit :

- **Vins d'Anjou et Saumur**  
(blanc sec, rosé 1/2 sec, rouge)
- **Vins des côtes du Languedoc**
- **Vins de Bordeaux**  
(Château de la brunette, Côtes de bourg, Lussac Saint Emilion)
- **Vins d'Alsace**  
(Sylvaner, Pinot Gris, Gewurtztraminer)

Des bulles...  
Clairette De Die, Crémant...

Retrouvez aussi :  
Les cidres, les bières, les jus de pomme, le jus de raisin, le jus de pomme pétillant, la limonade, le jus de tomate... les sirops...

## LES GOURMANDISES

- Les confits (oignons / vinaigre balsamique, figues/vinaigre balsamique, figues/gingembre)
- La confiture de Noël
- Les truffes
- Les caraméuh (beurre salé, calvados, pomme, chocolat, noisettes)
- Les sablés citrons de Carrés ronds 

Ma liste de courses :

Lined area for writing a shopping list.

## LES PANIERS GARNIS

À confectionner sur place selon vos envies et votre budget

## Idées Cadeaux

## LES BONS D'ACHAT

Du montant de votre choix à valoir dans nos magasins

Une recette festive chaque semaine

Le Grand Chevillé 35 132 **VEZIN LE COQUET** Tel 02 99 64 79 40  
Le Verger 35 135 **CHANTEPIE** Tel 02 99 41 48 95

facebook.com/magasinsbrindherbe  
[www.brindherbe35.fr](http://www.brindherbe35.fr)

# BRIN d'HERBE en fête!

Toute l'équipe de Brin d'Herbe vous souhaite de bonnes fêtes!  
2017 / 2018

HORAIRES :  
Samedi 23 décembre  
ouverture exceptionnelle jusqu'à 19h  
Fermeture le dimanche 24/12 et le mardi 26/12

Tombola gratuite le 23 décembre dans les magasins ! Des paniers garnis à gagner !

## APÉRITIF

- Mini Bouchées d'escargots au beurre persillé
- Saumon fumé (2,4,6 ou 10 tranches)
- Maquereaux ou sardines fumées (faites vos rillettes!)
- Celti Croc (chips de sarrasin nature, curry/sésame, piment d'Espelette)
- Pâtés festifs (ail/figues, ail/tomates séchées, campagne aux marrons, rillettes de canard ou d'oie, terrine de canard...)



## ENTRÉES

- Coquille d'escargots traditionnelles au beurre persillé
- Coquille d'escargots au beurre persillé (coquille gaufrette)
- Escargots courts bouillonnés (à cuisiner selon vos goûts)
- Poissons fumés (saumon, hareng, maquereau, sardine, haddock)
- Pavé de saumon frais à cuisiner...
- Boudins blanc et noirs de porc (tartelettes, verrines...)
- Gésiers de volaille confits en bocaux ou nature sous vide
- Filets de canettes fumés



## 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...)



## VOLAILLES

### ▪ Chapons 19,50€ (3 à 4kg pour 7 à 12 pers.)

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°) 1h par kg

### ▪ Poulardes 13,70€ (environ 2kg pour 6 pers.)

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

### ▪ Dindes fermières 16,40€/Kg (noires ou grises) (3 à 4kg pour 7 à 12 pers.) (3,8 à 5,3kg 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

### ▪ Rôtis de dinde nature, aux figues ou aux abricots 28,95€

### ▪ Rôtis de canard à l'orange 19,20€ ou à l'abricot

### ▪ Poulets bio 12,00€/Kg

### ▪ Pintades bio 12,80€/Kg

### ▪ Oies 15,40€/Kg (blanches ou grises) (2 à 6kg pour 5 à 16 pers.)

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 incomparable. 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 14,20€ la pièce (-de 1 kg pour 2 pers.)

### ▪ Cane croisée semi-sauvage 10,10€ (1,2 à 1,5 kg pour 3 à 4 pers.)

### ▪ Cane dinde 9,70€/Kg (1,6 à 1,8 kg pour 5 à 6 pers.)

### ▪ Canard Mulard 8,10€/Kg (2,5 à 3,5 kg pour 8 à 12 pers.)

### ▪ Cailles 3,10€ la pièce

### ▪ Poulets noirs 9,10€/Kg (1,5 à 2,5 kg pour 4 à 8 pers.)

### ▪ Pintades 9,70€/Kg (1,4 à 1,7 kg pour 4 à 6 pers.)

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

## FROMAGES

### FROMAGES DE LA PINAIS

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

### BERGERIE DE LA CORBIÈRE

Tomme de brebis nature

### 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
- Le Jersey (ressemble au brie)
- Mont d'Or (en petites et grosses boîtes)
- Le Mortier
- Le comté
- Le Vitré



*Les commandes sont fortement conseillées et seront prises jusqu'au samedi 16 décembre au soir dernier délai dans vos magasins !*

**Nouveau**

Les bûches et pâtisseries glacées de l'EARL DUTÉ ferme de la Bouexière  
Les commandes sont à prendre jusqu'au 13/12/17, à retirer à partir du 16/12/17.

▪ Les bûches glacées pour 8/10 personnes (sorbet sur une crème glacée entourée d'une génoise) vanille/fraise, chocolat/vanille, caramel/prune, caramel/pomme, caramel/framboise, chocolat/poire)

▪ L'omelette norvégienne pour 8/10 personnes (crème glacée vanille sur une génoise avec une meringue à l'italienne)

▪ Pâtisseries glacées pour 6, 8 ou 10 personnes Vanille/fraise, chocolat/poire, caramel au beurre salé/framboise, caramel au beurre salé/pomme

## DESSERTS

Carrés ronds vous propose des **plateaux de réductions** sans gluten composés de financiers au citron, brownies, moelleux pistache, douceurs au caramel...

Boîtes de 9 ou 16 réductions disponibles pour Noël uniquement.

