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, épeautre, baguette,...

Certains pains viendront compléter la gamme existante :

- Mini pain d'épices nature
- Brioches raisin au rhum
- Pain figues et noix
- Pain brioché au gingembre
- Pain seigle/froment aux graines

Pensez à commander !

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 apportents à la qualité de leur produit :

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

Des bulles...
Clairette De Die, Crémant,
Or en Ille...

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

LES GOURMANDISES

- Les confits (oignons / vinaigre balsamique, figues/vinaigre balsamique, figues/gingembre)
- La confiture de Noël
- Les chocolats (truffes / figurines / coffret dégustation)

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

NOUVEAU !

Animations et dégustations de noël par les producteurs les weekends du :

29/11 | 6/12 | 13/12

À DÉCOUVRIR
Cabriolaine propose ses vêtements en mohair en magasin !

LES PANIERS GARNIS
À confectionner sur place selon vos envies et votre budget

BON CADEAU
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
Zone des 4 vents 35 135 CHANTEPIE Tel 02 99 41 48 95

facebook.com/magasinsbrindherbe
www.brindherbe35.fr

Artwork : Breizhtorm / Imprimé sur papier 100% recyclé

BRIN d'HERBE en fête !

Toute l'équipe de Brin d'Herbe vous souhaite de bonnes fêtes !
2019 / 2020

HORAIRES

Nous serons ouvert le lundi 23 décembre de 9h à 19h
et les mardis 24 et 31 décembre de 9h à 14h.
Fermeture le lundi 30 décembre.

APÉRITIFS

- Mini boudins blancs et noirs
- Biscuits apéro Carré-Rond
- Saumon fumé (2,4,6 ou 10 tranches)
- Rillettes de poissons
- 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 et croquille d'escargots traditionnelles au beurre persillé
- Escargots courts bouillonnés (à cuisiner selon vos goûts)
- Saumon fumé et gravlax
- Boudins blanc et noirs de porc (tartelettes, verrines…)
- Filets de canette fumés

ACCOMPAGNEMENTS

- Légumes de saison (mâche, endives, courges, champignons de Paris, pleurotes, shitakés…)
- Conserves de marrons des Cévennes

VOLAILLES BIO

- **Chapon** (3 à 4 kg pour 7 à 12 pers.) ..... 23,36€/kg
- **Pintade chaponnée** (2 à 2,5 kg pour 6 pers.) ..... 25,92€/kg
- **Poularde** (2 à 2,5 kg pour 6 pers.) ..... 22€/kg
- **Poulet** ..... 12,60€/kg

VOLAILLES FERMIÈRES

- **Chapon** (3 à 4 kg pour 7 à 12 pers.) ..... 19,50€/kg
- **Poularde** (environ 2 kg pour 6 pers.) ..... 13,80€/kg
- **Dinde**
  - Dinde fermière noire ou grise ..... 16,80€/kg
    (3 à 4 kg pour 7 à 12 pers.) (3,8 à 5,3 kg pour 10 à 18 pers.)
  - Rôti de dinde ..... 28,95€/kg
- **Poulet**
  - Poulet noir (1,5 à 2,5 kg pour 4 à 8 pers.) ..... 9,40€/kg
  - Rôti de poulet (farce volaille et pommes) ..... 20,50€/kg
- **Pintade**
  - Pintade (1,4 à 1,7 kg pour 4 à 6 pers.) ..... 10€/kg
  - Rôti de pintade (farce volaille, figues et raisins) ..... 25€/kg
- **Oie blanche ou grise** (2 à 6 kg pour 5 à 16 pers.) ..... 15,80€/kg
- **Cane et canard**
  - Canard Mulard (2,5 à 3,5 kg pour 8 à 12 pers.) ..... 8,30€/kg
  - Cane dinde (1,6 à 1,8 kg pour 5 à 6 pers.) ..... 10€/kg
  - Cane croisée semi-sauvage (1,2 à 1,5 kg pour 3 à 4 pers.) ..... 14,60€/kg
  - Cane colvert sauvage (-de 1 kg pour 2 pers.) ..... 14,60€ la pièce
  - Rôti de canard à l'orange ..... 22€/kg
- **Caille** ..... 3,20€ la pièce

VIANDES

- **Veau** (rôti nature ou farci (chair + marrons, raisins))
- **Lapin** (rôti nature ou aux pruneaux, paupiettes…)
- **Agneau** (selle, gigot, épaule…)
  Épaule d'agneau farcie aux fruits secs (abricots, raisins secs, farce fine)
- **Porc** (boudin blanc, paupiettes de Noël (farcie chair, pruneaux, marrons, raisins secs), rôti bacon/pruneaux ou figues ou farci (chair, pruneaux, marrons, raisins secs))
- **Bœuf** (rôti façon tournedos, côte, filet, prestige, pièce à fondue, rôti de faux-filet…)

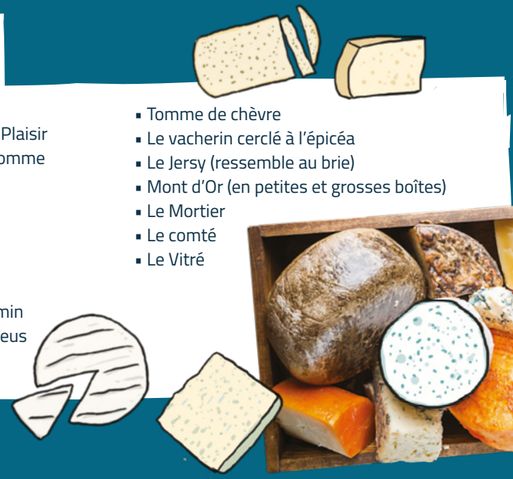
FROMAGES

FROMAGES DE LA PINAIS
Tomme au Fenugrec, Le Petit Brie, Plaisir de Bretagne, Petit rond Breton, Tomme de Bretagne

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

- Tomme de chèvre
- Le vacherin cerclé à l'épicéa
- Le Jersy (ressemble au brie)
- Mont d'Or (en petites et grosses boîtes)
- Le Mortier
- Le comté
- Le Vitré



AGRUMES

Nouveauté

Agrumes en direct des producteurs !
(oranges, citrons, clémentines, kiwis)

Les commandes sont fortement conseillées et seront prises jusqu'au samedi 14 décembre au soir dernier délai dans vos magasins !

DESSERTS

Disponibles pour Noël uniquement.
Bûches et pâtisseries glacées de l'EARL DUTÉ ferme de la Bouexière

- **Les bûches glacées**
  pour 6 personnes
  (caramel/pomme = le breton pommé, chocolat/poire = la poire gourmande, thé chaï/sarrasin = le delhi breizh maison, praliné/chocolat, vanille/fraise, fraise/elixir sauvage)
- **L'omelette norvégienne**
  (classique ou framboise)
- **Verrines glacées individuelles**
  Choix multiple