

LES PAINS

Nos 3 producteurs se relaient avec leurs pains habituels et quelques pains spéciaux à découvrir dès le 13/12 en magasins

	M 20	M 21	V 23	S 24	Du mardi 27 au samedi 31
Pierre Brouck Pains habituels & pain spécial : Pain 100% seigle	X				
La Boulange Paysanne Pains habituels & pains spéciaux : • Le figue noix • La brioche des rois		X	X	X	
Ferme Ty R'nao Pains habituels & pain spécial : • Le Tchai (blé T80, gingembre confit, raisin, épices)			X	X	X

LES GOURMANDISES

-  Les chocolats (père-noël lait et crousty 3 chocolats, coffrets de chocolats noirs et lait, truffes nature ou crêpes dentelles, les orangettes confites chocolat noir)
-  Le pain d'épices nature du GAEC GAULOIS
-  Les pâtes de fruits
-  La crème de marron de Christophe Royer du pays de Redon
-  Les marrons entiers
-  La confiture de Noël
-  La confiture de lait à la fleur de sel de Guérande
-
- Les miels d'Apilupy

LES SURPRISES

LE MOHAIR DE CABRIOLAINE

Elevées à Guipry-Messac (35), les chèvres de Vanessa produisent du mohair pour faire des vêtements et accessoires tout doux à retrouver dans nos magasins

A VEZIN le vendredi 9 décembre
A CHANTEPIE le samedi 17 décembre



VENTE DE CHOCOLATS

Olivier Garnier (Papilles et Création) artisan chocolatier à Guichen (35)

A VEZIN les vendredi 2 et 9 décembre
A CHANTEPIE le samedi 3 décembre

VENTE DE SAPINS DE NOËL

Nathanaël Dourdain produit des sapins naturels à Billé (35)

www.sapindenoelrennes.com
Possibilité de précommander par mail
A VEZIN le vendredi 2 décembre
A CHANTEPIE le samedi 3 décembre



Le Grand Chevillé 35132 **VEZIN LE COQUET** - Tel 02.99.64.79.40
Zone des 4 vents 35135 **CHANTEPIE** - Tel 02.99.41.48.95

facebook.com/magasinsbrindherbe
www.brindherbe35.fr

BRIN D'HERBE en fête !

Commandes
vivement conseillées
À partir du
mardi 29/11
jusqu'au
samedi 17/12

HORAIRES

Pendant les fêtes, nous serons ouverts à nos horaires habituels.

Mardi, mercredi et vendredi
9h-19h

Samedi
9h-17h

**Tout le mois
de décembre,
jouez à
notre TOMBOLA :**

3 paniers d'une valeur de 30€
chacun à gagner dans nos
deux magasins !
tirage au sort le 24
au soir!

APÉRITIFS / ENTRÉES

- Mini boudins blancs et noirs
- Saumon fumé
(2, 4, 6 ou 10 tranches)
- Truite nature ou gravlax
(3 tranches)
- Rillettes de poissons
- Celti Croc
(chips de sarrasin nature, curry/sésame, piment d'Espelette)
- Pâtés festifs
(ail/figues, campagne aux marrons...)
- Bouchées, coquilles ou croquilles d'escargots au beurre persillé et escargots courts bouillonnés
- Caviar d'aubergine, pickles de concombre ou courgette, tartinades courgette/amandes, les tartinables
- Les confits
(oignons/vinaigre balsamique, figues/vinaigre balsamique et cerise/piment d'espelette)

**Sans oublier
un grand choix
de légumes Bio et
de saison de nos
maraîchers :**

mâche, endives, courges,
champignons

VOLAILLES

- Volaille Bio, Naot Breizh **
- Chapon (3 à 4 kg pour 7 à 12 pers.) 23,86€/kg
 - Poulet 12,60€/kg
 - Poularde 22,50€/kg
 - Pintade (1,7 à 2kg pour 6 à 8 pers.) 15,61€/kg

Volaille Fermière, La petite Ferme

- Châpon 21,50€/kg
- Pintade 12,60€/kg
- Poularde 18,90€/kg
- Rôti de poulet 20,50€/kg
- Poulet 11,44€/kg
- Dinde
- Crise 18,00€/kg
- Noire 20,00€/kg
- Coq à l'ancienne (3 à 3,5kg) 15,50€/kg
- Cuisses de poulet farcies 16,50€/kg

FROMAGES

FERME DE LA CERISAIE

- Fromages frais de chèvre :
alpines, bûches, pyramides,
cerisettes, coeurs
(natures, cendrés ou aromatisés)
- Tomme de chèvre

LA LYRE À FROMAGE

- Tomme de brebis nature ou ortie
- Le Ronchonchon (type reblochon)
- Fromage frais

FROMAGES DE LA PINAIS

- Tomme de Bretagne nature, fenugrec
- Le Petit Brie
- Plaisir de Bretagne
- Petit rond Breton

FROMAGERIE DARLEY

- Darley nature et cumin
- Hirel nature, ail des ours, cumin et fenugrec
- Les bleus de Bellevue ou d'émeraude
- La meule d'Armor (type abondance)
- La pilette (type cheddar)
- La braizh (type raclette)

ET AUSSI

- L'épicéça (type Vacherin)
- Le Jersey (type Brie)
- Le Mortier
- Le Vitré
- L'Ouette (raclette)

DIRECT JURA

- Le Morbier
- Le Comté
- Mont d'Or
(en petites et grosses boîtes)

LES BOISSONS

Les Vins

- Muscadet de Loire
- Anjou
(blanc sec, rosé 1/2 sec, rouge, côteaux du Layon)
- Côteaux du Languedoc
(gamme du Clos d'Isidore)
- Vins de Bordeaux
(gamme château de la Brunette)
- Vins du sud ouest
(Saussignac)
- Vins d'Alsace
(Riesling, Pinot Gris, Gewurztraminer)

Les bulles...

Clairette De Die, l'Or en Ille,
Crémant, pétillant d'ortie, de
sureau, frênette...

Retrouvez aussi :

Les cidres, le poiré fermier, les
bières, la limonade, les jus de
pomme natures, pétillants ou
aromatisés

VIANDES & FARCES

- **Veau **
Rôti Orloff
- **Bœuf **
Côte
Filet
Filet de rumsteak
Rôti prestige
- **Lapin**
Paupiettes natures
Paupiettes pruneaux
Rôtis natures
Rotis pruneaux

- **Porc **
Rôti Orloff (bacon/fromage)
Rôti pruneaux/abricots
& poitrine fumée
Paupiettes nature
Paupiettes de Noël (farce festive)
Boudins blancs
Boudins noirs
- **Farces **
Veau nature
Porc nature
Porc festive (raisins, marrons et pruneaux)

DESSERTS GLACÉS

LA GRANDE FONTAINE
6/8 parts 26€ ou 8/10 parts 34€

Les bûches glacées

- Caramel/pomme
- Chocolat/poire
- Praliné/chocolat
- Vanille/fraise

Omelette norvégienne

**Bûche sans lactose et sans
gluten : Mangue/Citron vert**

L'ARBRE AUX SORBETS
5/6 parts 17€ ou 10/12 parts 32,50€

Les bûches glacées

- Fraise/rhubarbe
- Chocolat/menthe
- Cassis/verveine citronnée

**Retrouvez également
nos agrumes et tout
pour pâtisser !**