








# 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
<b>Pierre Brouck</b> Pains habituels & pain spécial : Pain 100% seigle	X				
<b>La Boulange Paysanne</b> Pains habituels & pains spéciaux : • Le figue noix • La brioche des rois		X	X	X	
<b>Ferme Ty R'nao</b> Pains habituels & pain spécial : • Le Tchäi (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](http://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](https://facebook.com/magasinsbrindherbe)  
[www.brindherbe35.fr](http://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  
(nature, 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 !**