

BRIN D'HERBE EN FÊTE !

NOËL & NOUVEL AN 2025



À TABLE

MA LISTE

L'équipe vous propose de faire votre liste au père Brin d'Herbe.

**Les commandes seront prises jusqu'au 19/12 pour Noël et jusqu'au 27/12 pour le nouvel an.
Un acompte de 20€ vous sera demandé.**

HORAIRES EXCEPTIONNELS

MERCREDIS 24 ET 31 DÉCEMBRE

de 9H à 17H

LES LUNDIS ET JEUDIS FÉBRIÉS

G'EST FERMÉ !

*** 1^{ER} SERVICE ***

APÉRITIFS & ENTRÉES FESTIVES - AB

NOUVEAU

LES AMUSES-BOUCHES

Laissez vous séduire par un plateau surprise:

Verrines,

Makis,

Aumônières
& Feuilletés

2 pers. (6 items & 1 tartinable) 15,30€
 4 pers. (12 items & 1 tartinable) 29,50€

Sur réservation uniquement

LES ESCARGOTS

Croquilles d'escargots au beurre persillé

Escargots court-bouillon

Escargots sautés au beurre



LA CHARCUTERIE

Terrines de volaille & porc

Saucisses cocktail

Saucisses cocktail Pâté croûte Richelieu

Ratac croute Ménestérou

Mousse de foie de porc

Haute de 100 de poi Galantine forestière

Pensez aux pains de mie, crumpets au blé noir, blinis & pains spéciaux pour vos canapés

NOUVEAU

POISSONS ARTISANaux FUMÉS AU BOIS DE HÊTRE

Tranchés à la main

- Dos de Cabillaud
- Dos de Lieu Noir
- Pavé de Truite & Gravlax
- Filet de Merlu
- Filet d'Eglefin
- Saumon fumé

NOUVEAU

BOURRICHES D'HUITRES

*HUITRES CREUSES
DE LA BAIE DU MONT SAINT-MICHEL
Élevage traditionnel*

Calibre n°2	7,40€ / kg
Calibre n°3	7,95€ / kg

HUITRES CREUSES SPÉCIALES

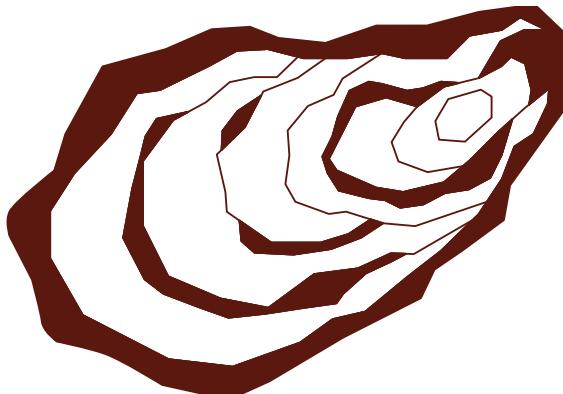
«LA ROSE DU MONT»

Élevées en paniers australiens
- marque déposée -

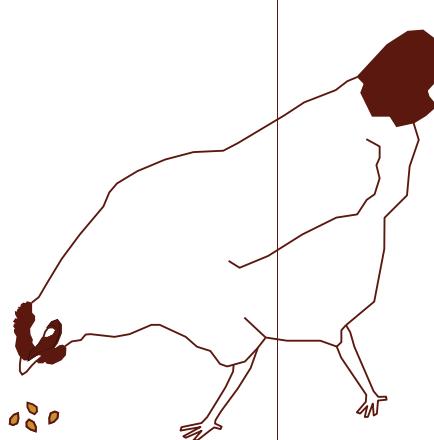
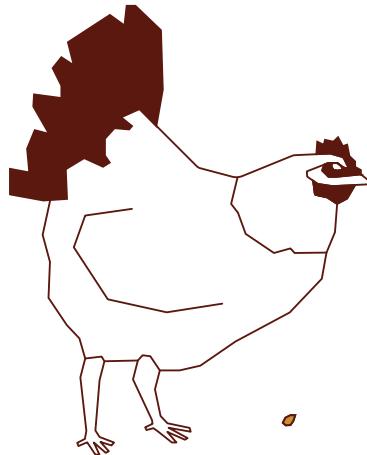
Calibre n°2	12,65€ / kg
Calibre n°3	13,05€ / kg

Conditionnées en bourriches de 2 (24p), 3, 4, 5 ou 8kg

Bourriche mixte	9,80€
8 huîtres (n°3 «La Rose du Mont» + N°4)	



LES VOLAILLES FESTIVES



Chapon (10 personnes)	22.50€ / kg
Poularde (8 personnes)	19.80€ / kg
Dinde noire	21.90€ / kg
(8 à 10 personnes)	
Dinde grise	19.90€ / kg
(10 à 16 personnes)	
Oie (8 personnes)	21.90€ / kg
Canette de Barbarie	12.90€ / kg
(6 personnes)	
Canard de Barbarie	11.90€ / kg
(10 à 12 personnes)	
Canette mi-sauvage	21.90€ / kg
(3 personnes)	
Pintade Chaponnée	15.90€ / kg
(6 personnes)	
Pintade (6 personnes)	12.90€ / kg
Poulet	11.95€ / kg
Rôti de poulet	21.50€ / kg
Cuisse de poulet farcie	16.50€ / kg
Coq à l'Ancienne	15.50€ / kg
Filet de Canard	33.50€ / kg
(canard non gavé)	
Cuisse de canard	14.95€ / kg

LES FARCES - AB

Veau nature	15.40€ / kg
Porc nature et festif	18.40€ / kg

(marrons, raisins, pruneaux)

Pensez au rayon légumes frais AB
pour vos accompagnements ou délices végétariens !

LES VIANDES - AB

BŒUF

Côte de bœuf	29,90€ / kg
Filet de bœuf	49,90€ / kg
Rôti Prestige	31,90€ / kg
Filet de Rumsteak	35,90€ / kg

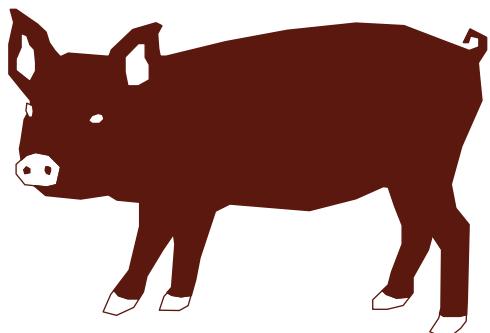
VEAU

Rôti de veau Orloff	33,40€ / kg
(bacon / fromage)	

PORC

Rôti Festif	23,20€ / kg
Rôti Orloff	23,20€ / kg
(bacon / fromage)	

Boudin noir aux chataignes



Réservation fortement conseillée

3^{ÈME} SERVICE

NOS FROMAGES

NOUVEAU

PLATEAUX DÉGUSTATION

Nous vous proposons des plateaux de fromages concoctés par nos équipes.
Sur réservation

Plateau de 5 fromages 29,50€
(10 personnes)

Au choix :

Brebis,
Meule de Bretagne,
Bleu d'Erbrée,
Hirel
& Morbier

Bûchette de chèvre,
Comté AOP,
Bleu de Bellevue,
Tomme de Bretagne
& Mézard

& DANS NOS RAYONS

Les locaux AB :
vache, brebis & chèvre
Tommes
Pâtes molles
Les Bleus et les crémeux
Le Vitré
Les persillés

En direct du Jura
Morbier, Comté, Mont d'Or



ACCOMPAGNEMENTS

LES PAINS & BRIOCHES - AB

PIERRE BROUCK
Disponible le 23/12

Salé

Pain Allemand, Complet
Pain aux noix ou Pain figue-amande
Pain Fantaisie (*graines ou raisin-noisette*)
Tourte de seigle



Nouveau

Pain de mie

Sucré

Brioche Festive (*amande, raisin & fruits secs*)

FERME DU GRAIN À MOUDRE

Disponible le 24/12

Salé

Pain méteil (*blé, seigle & avoine*)
Pain aux noix

Sucré

Brioche aux raisins

BOULANGERIE DES 5 SENS

Disponible le 26-27/12 & 2-3/01

Salé

Pain semi-complet, complet, graines,
sarrasin froment & intégral
Pain raisin-noisette ou Pain figue-noix

Sucré

Pain brioché

Réservation fortement conseillée

* 4^{ÈME} SERVICE *

EN DESSERT LES BÛCHES GLACÉES - AB

Sur commande

LA GRANDE FONTAINE

4/6 pers	21€
6/8 pers	29€

PARFUMS – SANS GLUTEN

- Caramel / Pomme
- Chocolat / Poire
- Mangue / Elixir
- Vanille / Tonka / Caramel
- Omelette Norvégienne

L'ARBRE À SORBET

5/6 pers	17€
10/12 pers	31€

PARFUMS

- Fraise cœur de rhubarbe
- Chocolat cœur Menthe
- Argousier cœur chocolat
- Cassis cœur verveine citronnée

LES GOURMANDISES

LES CHOCOLATS D'ALAIN CHARTIER

Sur commande uniquement

Ballotin 21 chocolats 17,90€

(noir, mixte (lait et noir), pralinés)

Ballotin 35 chocolats 28,60€

(noir ou mixte)

Ballotin 20 chocolats ganaches sans sucres ajoutés

(mixte lait, noir, noisette ou passion, framboises)

17€

DANS NOS RAYONS

Confit d'oignons & figues

Confitures de Noël

Pains d'épices

Pâtes de fruits

Truffes & Orangettes chocolat noir

Mendiants & Napolitains



ACCOMPAGNEMENTS

CAVE DES VINS & BULLES

Voici notre sélection de vins de différentes régions faits par des producteur·rices qui nous ressemblent par le soin qu'il·elle·s apportent à la qualité de leurs produits.

VINS ROUGES

Anjou et Saumur,
Grolleau Noir (*Le domaine La Touche Blanche*),
Côtes du Rhône
Languedoc (*Le clos d'Isidore*)
Bordeaux (Château de Brunette)

VINS BLANCS

Muscadet Sèvre et Maine,
Anjou et Sauvignon,
Pinot Gris, Gewurztraminer, Riesling

MOELLEUX

Coteaux-du-Layon, Bonnezeaux

ROSÉ

Demi-sec d'Anjou

LES BULLES

Rosé pétillant, Crémant de Loire,
Clairette de Die, Saumur brut et bulles brut nature
(ce dernier est disponible en Magnum)

LES BOISSONS LOCALES

Bières

Poiré et l'Or en Ille (**Cidre grand cru**)

Pétillant d'Ortie, Sureau, Frennette
Limonades, Kéfirs, jus & sirops



*l'abus d'alcool est dangereux pour la santé
à consommer avec modération

CARTE

PAYSAN·NES BRIN D'HERBE & FOURNISSEUR·EUSES

Tous ces bons produits vous sont proposés par les paysan·nes Brin d'Herbe et de nombreux·ses collègues artisan·nes au service du goût, du territoire et de la terre !

ADHÉRENT·ES

FRAIS	Pains & biscuits	C3
BOULANGE PAYSANNE DES 5 SENS		
	Chez Marie & Mickaël à Guipry-Messac	
FRAIS	Sorbets & Glaces	D3
L'ARBRE AUX SORBETS		
	Chez Jean-Jacques à Moulins	
FRUITS & LÉGUMES	Maraîcher	E3
GAEC LA FERME DE LA PAVERIE		
	Chez Chloé à La Guerche de Bretagne	
FRUITS & LÉGUMES	Maraîcher	C3
GAEC LE CHÊNE ET LA CHOUETTE		
	Chez Julia & Gwénolé à Baulon	
FRUITS & LÉGUMES	Maraîcher	C2
LA FERME DES BOTTES HEUREUSES		
	Chez Pierre, Yann et Vincent à Romillé	
FRUITS & LÉGUMES	Maraîcher	C2
LES LÉGUMES DE VALBO		
	Chez Clémence & Camille à La Mézière	
ÉPICERIE	Jus de pomme & cidre	C2
LES VERGERS DE L'ILLE		
	Chez Étienne, Jean-Charles & Yohann à Saint-Grégoire	
ÉPICERIE	Galettes, crêpes tourteaux & crumpets	E1
LA FERME DE LA HUBAUDIÈRE		
	Chez Aurore & Antoine à Laignelet	



ÉPICERIE

Miel & gelée royale

D2

GAEC APILUPY

Chez Ludovic & Pierre-Yves à Saint-Jean-sur-Vilaine



ÉPICERIE

Miel, pollen frais
& bonbons au miel

C2

MIELLERIE DE LA ROCHE LONGUE

Chez Typhaine à Goven



ÉPICERIE

Bières

D1

GAEC PLOUC

Chez Delphine et Thomas à Sains



VIANDE

Bovins, farines, pâtes,
légumineuses & pains

C3

FERME TY R'NAO

Chez Armelle & Jérémie à Saint-Anne-sur-Vilaine



VIANDE

Lapins fermiers

A3

GAEC DU BOIS DE BOULLE

Chez Sébastien à La Turballe



VIANDE

Bœuf

D2

GAEC DE LA REINE DES PRÉS

Chez Marie & Samuel à Gahard



VIANDE

Veau & pains spéciaux

D2

GAEC GAULOIS

Chez Nathalie, Laurent & Léo à Domagné



VIANDE

Porc

E3

KER KOCHON

Chez Claire au Pertre



VIANDE

Volailles fermières

E2

LA PETITE FERME

Chez Séverine & Serge à Vergéal



VIANDE

Porc

B2

LES PAPILLES ÉPATÉES

Chez Camille & Pierrick à Cintré



VIANDE

Bœuf

B3

MAISON TATARD

Chez Cyrille à Sixt-sur-Aff

A

B

C

D

E

**CARTE PAYSAN·NES
BRIN D'HERBE 2025**

1

Vezin-le-Coquet

Chantepie

2

LES PAPILLES
ÉPATÉES >LA FERME
DES BOTTES
HEUREUSES >LES VERGERS
DE LILLE

Rennes

Bruz

MIELLERIE
DE LA ROCHE
LONGUEGAEC
LE CHÊNE ET LA CHOUETTEBOULANGE PAYSANNE
DES 5 SENS

Bain-de-Bretagne

3

GAEC
DU BOIS
DE BOULLE

Guérande

Le Croisic

< MAISON
TATARD< FERME
TY R'NAO

Saint-Malo

Do-l-de-Bretagne

Combourg

LES LÉGUMES
DE VALBO< LA FERME
DES BOTTES
HEUREUSES >GAEC
DE LA REINE
DES PRÉSGAEC
APILUPY< GAEC
GAULOIS

Vitré

< LA PETITE
FERMEKER
KOCHEON< L'ARBRE
AUX SORBETSGAEC
LA FERME
DE LA PAVERIE >< GAEC
LA FERME
DE LA PAVERIE >

FOURNISSEUR·EUSES

LA FERME DU PRESSOIR

Chez Jean-Sébastien à Saint-Pern

Artisan charcutier

LA FERME DES BOIS

Chez Pierre-Yves à Romillé

Éleveur de porc

LA FERME DE LA GRANDE FONTAINE

Chez Philippe, Cécile & Joachim à La Bouexière

Glaces & bûches



APIGOT

Chez Bernadette dans la région Rennaise

Service traiteur AB

LES SAULES

Chez Olivier à Corps-Nuds

Artisan poissonnier

CHARTIER

Chez Alain à Vannes

Artisan chocolatier

LES HUÎTRES DELAUNAY

Chez Sandrine & Julien

dans la baie du Mont-Saint-Michel

Ostréiculteur·ices

DOMAINE LA TOUCHE BLANCHE

Chez Ronan à Terranjou

Vigneron

ANIMATIONS DE NOËL & PRODUITS DE FÊTE

VENTE DE SAPINS DE NOËL

Chantepie
du 25/11 au 29/11



Vezin-le-Coquet
du 2/12 au 6/12

JOURNÉES ARTISANES

à Chantepie & Vezin-le-Coquet
du 25/11 au 20/12

De nombreux·ses artisan·es écolos et responsables
vous présentent leurs produits.

Calendriers complets dans vos magasins et en ligne
(site internet, facebook et instagram)

PANIERS GARNIS LOCAUX & RESPONSABLES

confectionnés par nos équipes !

HORAIRES EXCEPTIONNELS

MERCREDIS 24 ET 31 DÉCEMBRE

de 9H à 17H

LES LUNDIS ET JOURS FÉRIÉS,

C'EST FERMÉ !

Les producteur·ices de Brin d'Herbe
ainsi que l'équipe des salarié·es
vous souhaitent de belles fêtes de fin d'année !

VENEZ NOUS VOIR !

ouverture **DU MARDI AU VENDREDI**

de **9H À 19H**

et le **SAMEDI**

de **9H À 17H**

adresses & contacts

CHANTEPIE - 02 99 41 48 95

VEZIN-LE-COQUET - 02 99 64 79 40

et sur

BRINDHERBE35.FR

fb **MAGASINSBRINDHERBE**

insta **@BRINDHERBE35**