

# BRIN D'HERBE EN FÊTE !

*NOËL & NOUVEL AN 2025*



## MA LISTE

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 JOURS FÉRIÉS,** C'EST FERMÉ !

## APÉRITIFS & ENTRÉES FESTIVES – AB

## LES AMUSES-BOUCHES

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  
Mini bouchées d'escargots



## LA CHARCUTERIE

Terrines de volaille & porc  
Saucisses cocktail  
Pâté croûte Richelieu  
Roulés de lard aux pruneaux  
Mousse de foie de porc  
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'HUÎTRES

*HUÎTRES CREUSES  
DE LA BAIE DU MONT SAINT-MICHEL*

Élevage traditionnel

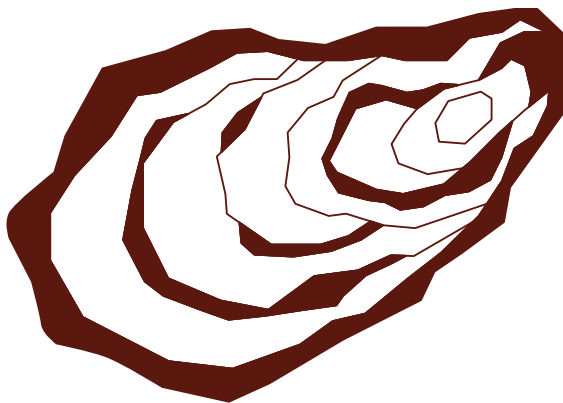
Calibre n°2 ..... 7,40€/kg  
Calibre n°3 ..... 7,95€/kg

*HUÎTRES CREUSES SPÉCIALES  
«LA ROSE DU MONT»*

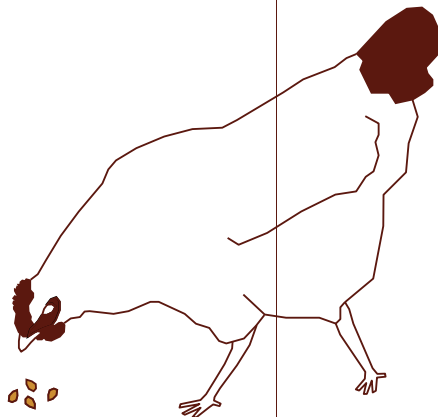
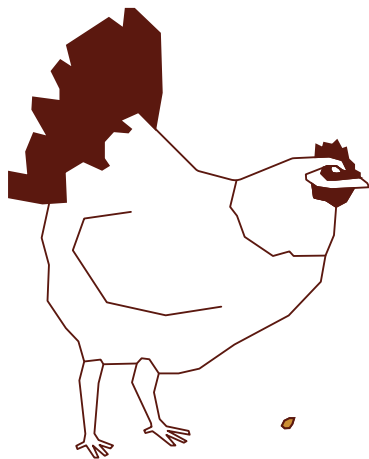
Élevées en paniers australiens  
- marque déposée -

Calibre n°2 ..... 12,65€/kg  
Calibre n°3 ..... 13,05€/kg  
Conditionnées en bourriches de 2 (24p), 3, 4, 5 ou 8 kg

Bourriche mixte ..... 9,80€  
8 huitres (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

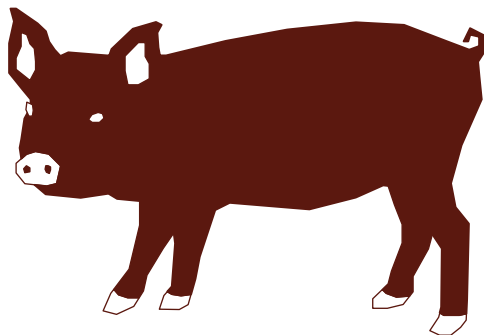
Côte de bœuf .....	29.90€ / kg
Filet de bœuf .....	49.90€ / kg
Rôti Prestige .....	31.90€ / kg
Filet de Rumsteak .....	35.90€ / kg

### 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 chataîgnes .....	27.29€ / kg



Réservez fortement conseillée

\*3<sup>ÈME</sup> 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

*BOULANGE 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<sup>ÈME</sup> SERVICE\*

## EN DESSERT LES BÛCHES GLAÇÉES - 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 .....	17€
(mixte lait, noir, noisette ou passion, framboises)	

## DANS NOS RAYONS

Confits 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, Kéfir, 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 & Jérémy 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

## CARTE PAYSAN·NES BRIN D'HERBE 2025

1



Vezin-le-Coquet



Chantepie

2

3

Saint-Malo

Dol-de-Bretagne

> GAEC  
PLOUC

Combourg

LA FERME  
DE LA  
HUBAUDIÈRE  
v

Fougères

LA FERME  
DES BOTTES  
HEUREUSES >

LES LÉGUMES  
DE VALBO  
v

^ GAEC  
DE LA REINE  
DES PRÉS

LES PAPILLES  
ÉPATÉES >

LES VERGERS  
DE L'ILLE  
v

Rennes

Bruz

MIELLERIE  
DE LA ROCHE  
LONGUE

GAEC  
APILUPY  
v

Vitré

GAEC  
v GAULOIS

< LA PETITE  
FERME  
KER  
KOCHON  
v

< L'ARBRE  
AUX SORBETS

GAEC LA FERME  
DE LA PAVÉRIE >

> GAEC  
LE CHÊNE ET LA CHOUETTE

Bain-de-Bretagne

BOULANGERIE PAYSANNE  
DES 5 SENS

< FERME  
TY R'NAO

Guérande

Le Croisic

GAEC  
DU BOIS  
DE BOULLE  
v

< MAISON  
TATARD



# FOURNISSEUR-EUSES

## *LA FERME DU PRESOIR*

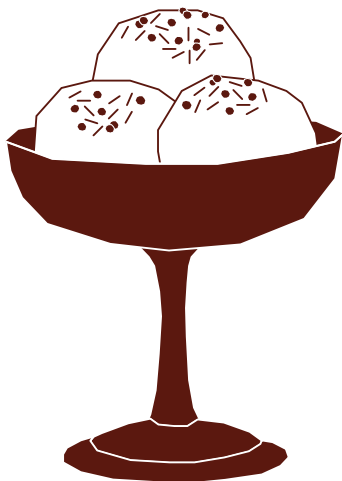
Chez Jean-Sébastien à Saint-Pern  
**Artisan charcutier**

## *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)

## PANIER GARNI 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