

LES PAINS

Tous nos pains seront proposés pendant les fêtes :

T80, T65, T110, seigle, seigle/raisins, sarrasin, sarrasin/froment, sésame, sésame/chocolat, graines, raisins/noisettes, epeautre, baguette,...

Certains pains viendront compléter la gamme existante :

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

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 apportent à la qualité de leur produit :

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

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

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

LES GOURMANDISES

- Les confits (oignons / vinaigre balsamique, figues/vinaigre balsamique, figues/gingembre)
- La confiture de Noël
- Les caramels (caramels : au beurre salé, à la noisettes ou au chocolat)
- Les chocolats (truffes / figurines / coffret dégustation)

NOUVEAU!

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

30/11

7/12

14/12

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

BRIN D'HERBE en fête!

Toute l'équipe de Brin d'Herbe
vous souhaite de bonnes fêtes !
2018 / 2019

HORAIRES

Samedi 22 et 29 décembre : 9h à 19h
Lundi 24 et 31 décembre : 9h à 17h
Fermeture les mardis 25 décembre et 1 janvier

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

Artwork : Breizhtorm / Imprimé sur papier 100% recyclé

APÉRITIFS

- Mini boudins blancs et noirs
- Biscuits apéro Carré-Rond
- Mini bouchées apéritives fromage vache aromatisé
- Mini bouchées d'escargots au beurre persillé
- Saumon fumé (2,4,6 ou 10 tranches)
- Rillettes de saumon
- Maquereaux ou sardines fumées (faites vos rillettes!)
- 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 d'escargots traditionnelles au beurre persillé
- Croquette d'escargots au beurre persillé (coquille gaufrette)
- Escargots courts bouillonnés (à cuisiner selon vos goûts)
- Poissons fumés (saumon, hareng, maquereau, sardine, haddock)
- Pavé de saumon frais à cuisiner
- Pavé de saumon fumé à chaud
- Boudins blanc et noirs de porc (tartelettes, verrines...)
- Filets de canettes fumés



ACCOMPAGNEMENTS

- Légumes de saison (mâche, endives, courges...)
- Conserves de marrons des Cévennes



VOLAILLES

- **Chapon** (3 à 4 kg pour 7 à 12 pers.) 19,50€
- **Poularde** (environ 2 kg pour 6 pers.) 13,80€
- **Dinde**
 - Dinde fermière noire ou grise 16,40€/kg
 - (3 à 4 kg pour 7 à 12 pers.) (3,8 à 5,3 kg pour 10 à 18 pers.)
 - Rôti de dinde fourée à la farce d'oie et aux fruits secs
 - Rôti de dinde nature, aux figues ou aux abricots 28,95€
- **Poulet**
 - Poulet noir (1,5 à 2,5 kg pour 4 à 8 pers.) 9,10€/kg
 - Poulet bio 12,00€/kg
 - Rôti de poulet (farce volaille et pommes) 22€/kg
- **Pintade**
 - Pintade (1,4 à 1,7 kg pour 4 à 6 pers.) 9,70€/kg
 - Pintade bio 12,80€/kg
 - Suprême de pintade 22€/kg
 - Rôti de pintade (farce volaille, figues et raisins) 25€/kg
 - Cuisse de pintade farcies aux châtaignes 28,95€/kg
- **Oie blanche ou grise** (2 à 6 kg pour 5 à 16 pers.) 15,40€/kg
- **Cane et canard**
 - Canard Mulard (2,5 à 3,5 kg pour 8 à 12 pers.) 8,10€/kg
 - Cane dinde (1,6 à 1,8 kg pour 5 à 6 pers.) 9,70€/kg
 - Cane croisée semi-sauvage (1,2 à 1,5 kg pour 3 à 4 pers.) 10,60€/kg
 - Cane colvert sauvage (-de 1 kg pour 2 pers.) 14,60€ la pièce
 - Rôti de canard à l'orange ou à l'abricot 19,20€
- **Caille** 3,20€ la pièce

VIANDES

- **Veau (rôti, tournedos...)**
 - Rôti de veau aux cèpes 31,50€/kg
- **Lapin (cuisse, épaule, paupiette...)**
- **Agneau (selle, gigot, épaule...)**
 - Épaule d'agneau aux fruits secs 26,50€/kg
- **Porc (rôti bacon/figues ou pruneaux ou fromage, boudin blanc...)**
- **Bœuf (côte, rumsteak, filet, prestige...)**
 - Rôti de bœuf cœur d'aloïau 34,90€/kg
 - Tournedos de bœuf 33,90€/kg

FROMAGES

FROMAGES DE LA PINAIS

Tomme des Vallons, Tomme au Fenugrec, Plaisir de Bretagne, Pont Louet, Le Petit Brie, Gabelou

BERGERIE DE LA CORBIÈRE

Tomme de brebis nature
Tomme aux graines de carvi

FROMAGERIE DARLEY

Le Hirel nature, ail des ours et cumin
Le Darley nature ou cumin, Les Bleus

- Les fromages frais de vache
- Le vacherin cerclé à l'épicéa
- Le Jersey (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)

DESSERTS

Carrés ronds vous propose des tartelettes citron, noix, chocolat.
Boîtes de 5 ou 9 réductions disponibles pour Noël uniquement.

Bûches et pâtisseries glacées de l'EARL DUTÉ ferme de la Bouexière

- **Les bûches glacées pour 8/10 personnes**
(sorbet sur une crème glacée entourée d'une génoise) vanille/fraise, chocolat/vanille, caramel/prune, caramel/pomme, caramel/framboise, chocolat/poire)

- **L'omelette norvégienne pour 8/10 personnes**
(crème glacée vanille sur une génoise avec une meringue à l'italienne)

- **Pâtisseries glacées pour 6, 8 ou 10 personnes**
Vanille/fraise, chocolat/poire, caramel au beurre salé/framboise, caramel au beurre salé/pomme

Les commandes sont fortement conseillées et seront prises jusqu'au samedi 15 décembre au soir dernier délai dans vos magasins !

