



*Livret  
de Noël  
2022*



*Pour les fêtes, faites-vous plaisir !*





## Les avantages fidélité

Capitalisez 5% sur un rayon différent tous les 15 jours.  
Utilisez votre cagnotte quand vous le voulez.

*Du 26 novembre au 9 décembre :*

Les légumes secs.

*Du 10 au 23 décembre :*

Tous les légumes en bocaux.

*Du 24 décembre au 8 janvier 2023 :*

Les pains d'épices, brioches et biscottes.



## Les animations

*Samedi 26 novembre :*

Arrivée des premiers sapins,  
en vente sur notre parking.  
Marrons grillés à déguster.

*Samedi 3 décembre :*

Dégustation des vins de Chinon  
en présence du producteur.

*Samedi 10 décembre :*

Dégustation des saumons  
fumés de Seine-et-Marne.

*Samedi 17 décembre :*

Dégustation des rhums arrangés  
de Coubert, des huîtres d'Oléron  
et des vins blancs de notre cave.



*Les sapins de la forêt d'Othe  
à choisir sous la tente devant la boutique*

De beaux sapins du pays d'Othe, dans l'Aube, pour égayer votre Noël.

**Voici leur histoire :**

Les plants sont soigneusement sélectionnés, et implantés principalement en octobre, espacés de 110 cm. Puis, une attente de 3 ans, avant d'émonder les sapins une fois, et de les tailler deux à trois fois par an. Les sapins sont soignés, taillés et suivis pendant environ 6 ans. Tous ces gestes s'inscrivent dans une démarche de respect de l'arbre et de son environnement, pour vous proposer des sapins de grande qualité.

Vous avez le choix des variétés Nordmann ou Epicéa dans différents tailles

Pour le décor, c'est à vous ! Les couleurs de Noël et l'odeur du sapin arrivent chez vous et peut être aussi le père Noël...



*Des produits fabriqués  
et transformés en France.  
Des fêtes saines et goûteuses !*





## Huîtres Claires d'Oléron



Bourriche d'huîtres n°2 - 24 huîtres----- 24,95€/P

Bourriche d'huîtres n°3 - 24 huîtres----- 22,90€/P



## Escargots de Seine-et-Marne



Assiette 12 escargots frais - cuisinés en coquilles----- 9,50€/P

Assiette 12 feuilletés escargots frais - cuisinés----- 9,69€/P

Barquette 48 escargots - cuisinés en coquille surgelés ----- 29,95€/P



## Canard et foie gras du Sud-Ouest



Foie gras cru éveiné\* - 450 à 550g -----89,00€/kg

Foie gras mi-cuit à l'ancienne\* - ballotin de 200g à 250g ----- 149,00€/kg

Foie gras mi-cuit à l'ancienne\* - ballotin de 500g à 600g ----- 149,00€/kg

Lot de 3 tournedos de canard au foie gras - 270g ----- 15,99€/P

Magret canard - 400gr env. ----- 28,95€/kg

Foie gras cuit - bocal de 130g ----- 19,50€/P

Foie gras cuit - bocal de 180g ----- 24,95€/P

Foie gras cuit - bocal de 300g ----- 36,95€/P





## La Mer

### Saumon islandais ou écossais fumé en Seine-et-Marne

|                   |          |                      |
|-------------------|----------|----------------------|
| 4 tranches - 250g | 22,95€/P | <input type="text"/> |
| 7 tranches - 500g | 45,00€/P | <input type="text"/> |
| 14 tranches - 1kg | 85,00€/P | <input type="text"/> |

### Saumon d'élevage français fumé en Seine-et-Marne

|                        |           |                      |
|------------------------|-----------|----------------------|
| 4 tranches - 250g env. | 99,50€/Kg | <input type="text"/> |
|------------------------|-----------|----------------------|

### Caviar de France

|           |          |                      |           |          |                      |
|-----------|----------|----------------------|-----------|----------|----------------------|
| Pot - 30g | 59,00€/P | <input type="text"/> | Pot - 50g | 95,00€/P | <input type="text"/> |
|-----------|----------|----------------------|-----------|----------|----------------------|

## Charcuterie fine


*Pas d'arrhes pour la charcuterie*

|   |           |                      |
|---|-----------|----------------------|
| Cuisse de chapon cuisinées sauce forestière girolle madère - 280g         | 27,90€/Kg | <input type="text"/> |
| Tourte au ris de veau - 120g  | 4,99€/P   | <input type="text"/> |
| Farce fine aux truffes - barquette de 400g env.                           | 31,90€/kg | <input type="text"/> |
| Farce fine aux porto - barquette de 400g env.                             | 24,90€/kg | <input type="text"/> |
| Boudin blanc truffé - à commander par pièce, 1p = 130g                    | 21,95€/kg | <input type="text"/> |
| Boudin blanc - à commander par pièce, 1p = 130g                           | 15,95€/kg | <input type="text"/> |
| Coquille Saint-Jacques - 1pièce = 190g - cuisiné à la Normande            | 5,95€/P   | <input type="text"/> |
| Bouchée à la reine - ris de veau, quenelles de volaille, champignons 150g | 4,29€/P   | <input type="text"/> |
| Feuilleté de volaille aux cèpes - sauce bloc de foie gras 1pièce = 110g   | 3,99€/P   | <input type="text"/> |
| Gratin de légumes d'antan et girolles - barquette = 150g                  | 3,95€/P   | <input type="text"/> |
| Pommes dauphines  | 15,95€/kg | <input type="text"/> |
| Couronne feuilleté aux fruits de mer - 120g                               | 3,99€/P   | <input type="text"/> |

## Gibiers de chasse française

|  |           |                      |
|--|-----------|----------------------|
| Faisan coq - prêt à cuire - p = 800g env.      | 17,00€/P  | <input type="text"/> |
| Filet de chevreuil - dos sans os               | 76,50€/kg | <input type="text"/> |
| Rôti de chevreuil - cuissot bardé - 1.2kg env. | 49,90€/kg | <input type="text"/> |
| Pavé de cerf - 4 pièces de 150g                | 49,90€/kg | <input type="text"/> |
| Rôti de sanglier - cuissot - 1.2kg env.        | 37,90€/kg | <input type="text"/> |
| Rôti de cerf - cuissot bardé - 1.2kg env.      | 41,90€/kg | <input type="text"/> |
| Pavé d'autruche mariné - 4 pièces de 150g      | 76,50€/kg | <input type="text"/> |

*Autres morceaux, nous consulter*



## *Nouveauté du livret 2022*



## *Viande rouge*

*Viande élevée à Châteauneuf dans le pas de Calais.*

|  |           |                      |
|--|-----------|----------------------|
| Rôti de boeuf - rosbeef -----            | 32,00€/Kg | <input type="text"/> |
| Rôti de veau -----                       | 36,80€/kg | <input type="text"/> |
| Gigot d'agneau - sans os -----           | 36,00€/kg | <input type="text"/> |
| Tournedos boeuf - filet - 2 pièces ----- | 56,80€/kg | <input type="text"/> |



## Volailles

### *Volailles farcies (arrivage à partir du 17 décembre 2022)*

|  |                  |                      |
|--|------------------|----------------------|
| <b>Pintade semi-désossée farcie forestière - 1.2kg env. -----</b>              | <b>29,95€/Kg</b> | <input type="text"/> |
| <b>Poularde semi-désossée farcie - marrons raisins - 1,3kg à 1,6kg - -----</b> | <b>37,90€/kg</b> | <input type="text"/> |
| <b>Ballotin de pintade chaponnée - farcie morilles armagnac 400g env.-----</b> | <b>38,90€/kg</b> | <input type="text"/> |
| <b>Rôti de filet de dinde farci forestière - 1kg env.-----</b>                 | <b>22,95€/kg</b> | <input type="text"/> |
| <b>Rôti de poularde farci girolles - 1.2kg env. -----</b>                      | <b>56,95€/kg</b> | <input type="text"/> |
| <b>Rôti de chapon farci morilles - 1.4kg env. -----</b>                        | <b>56,95€/kg</b> | <input type="text"/> |
| <b>Rôti de chapon farci foie gras - 1.4kg env. -----</b>                       | <b>56,95€/kg</b> | <input type="text"/> |
| <b>Paupiette de lapin aux pruneaux - 1p = 180g env. -----</b>                  | <b>27,95€/kg</b> | <input type="text"/> |
| <b>Caille farcie aux raisins - 220g env. -----</b>                             | <b>33,95€/kg</b> | <input type="text"/> |
| <b>Paupiette de chapon farcie morilles armagnac - 1p = 200g -----</b>          | <b>33,95€/kg</b> | <input type="text"/> |
| <b>Cannette semi-desossée farcie à l'orange - 1.4kg env. -----</b>             | <b>25,90€/kg</b> | <input type="text"/> |

### *Volailles*

|   |                  |                      |
|---|------------------|----------------------|
| <b>Chapon race blanche pattes bleues - 2.8 à 3kg env. -----</b> | <b>22,95€/kg</b> | <input type="text"/> |
| <b>Chapon race jaune - 3 à 3.8kg env. -----</b>                 | <b>16,95€/kg</b> | <input type="text"/> |
| <b>Dinde - 4 à 5.5kg env. -----</b>                             | <b>18,95€/kg</b> | <input type="text"/> |
| <b>Oie - 4 à 6kg env. <i>uniquement sur commande</i> -----</b>  | <b>19,95€/kg</b> | <input type="text"/> |

### *Arrivage à partir du 17 décembre 2022*

|   |                  |                      |
|---|------------------|----------------------|
| <b>Coq - 3 à 4kg env. -----</b>                   | <b>8,45€/kg</b>  | <input type="text"/> |
| <b>Poularde - 1.8 à 2.5kg env. -----</b>          | <b>15,75€/kg</b> | <input type="text"/> |
| <b>Pintade chaponnée - 1.7 à 2.5kg env. -----</b> | <b>22,95€/kg</b> | <input type="text"/> |
| <b>Poulet - 1.8 à 2.5 kg env. -----</b>           | <b>8,35€/kg</b>  | <input type="text"/> |
| <b>Canard - à rôtir 3 à 3.5kg env. -----</b>      | <b>12,95€/kg</b> | <input type="text"/> |
| <b>Canette - 1.8 à 2.2kg env. -----</b>           | <b>12,96€/kg</b> | <input type="text"/> |
| <b>Poule - 2 à 2.8kg env. -----</b>               | <b>6,95€/kg</b>  | <input type="text"/> |





# Les plateaux de fromages



Composés par nos soins de parts de fromages.  
Pour d'autres plateaux, nous consulter.



## Le plateau de Noël sur ardoise - Comté 12 mois - roquefort

1 fougerus entier Brie de Meaux, Tartuffo, Morbier ----- 46,50€/P

## Plateau dégustation - Fourme d'Ambert - 1 Rocamadour AOC entier - mimolette - Comté 12 mois - Brie de Nangis - tome Merle rouge de Favières

Pont-l'évêque ----- 10,00€/P

## Plateau délice - Brie de Nangis - mimolette - tome merle rouge de Favières - 1 crottin chavignol entier - saint Nectaire - roquefort - comté 12 mois -

Pont-l'évêque ----- 15,00€/P

Délice de Favières truffé - 150g la part ----- 10,00€/P



Le plateau dégustation

Le plateau délice

Le plateau de Noël



# Corbeilles festives

Des corbeilles sur-mesure confectionnées  
selon vos besoins et vos goûts.



## Corbeille gourmande de Seine-et-Marne

29,99€/P

1 paquet de gâteaux P'tits Rocs - 150g  
1 boîte de chocolats coquelicots de Nemours - 150g  
1 bouteille de pétillant de la Cueillette - 75cl  
1 bocal de rillettes de poule - 200g  
1 bocal de compote de pommes de la Cueillette - 370g  
1 corbeille cartonnée - 1 habillage



19,90€/P



## Corbeille de fruits de fêtes

Composées par nos soins de fruits de saison.  
8 fruits différents pour 6 à 8 pers .  
Possibilité autres paniers, nous consulter.



## Bûches glacées Brie' zon la glace de Seine-et-Marne

Sur un lit de biscuits des P'tits Rocs de Seine-et-Marne



|   |          |                      |
|---|----------|----------------------|
| La belle hélène - sorbet poire – chocolat noir 5/6 parts -----                | 19,50€/p | <input type="text"/> |
| La briarde - sorbet cidre – praliné 5/6 parts -----                           | 19,50€/p | <input type="text"/> |
| La brie bretonne - caramel - praliné 5/6 parts -----                          | 19,50€/p | <input type="text"/> |
| L'éclatante - crème glacée vanille - sorbet framboise 5/6 parts -----         | 19,50€/p | <input type="text"/> |
| La traditionnelle - crème glacée marron - vanille 5/6 parts -----             | 19,50€/p | <input type="text"/> |
| Tout chocolat - crème glacée chocolat au lait - stracciatella 5/6 parts ----- | 19,50€/p | <input type="text"/> |
| L'exotique - sorbet mangue - passion 5/6 parts -----                          | 19,50€/p | <input type="text"/> |

**Du 9 au 16 décembre**

**1 plaisir de chocolats de Noël\***

Pour tout achat égal ou supérieur à 70€

\*1 offre par foyer et par jour, dans la limite des disponibilités.



**Bon de commande**

À NOUS RENVoyer ACCOMPAGNÉ D'UN CHÈQUE D'ARRHES  
POUR NOËL, AVANT LE 20 DÉCEMBRE  
POUR LE NOUVEL AN, AVANT LE 27 DÉCEMBRE

Nom: \_\_\_\_\_ Prénom: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Ville: \_\_\_\_\_ Code postal: \_\_\_\_\_

Mail: \_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_

Numero de téléphone: \_\_\_\_\_

\*Obligatoire

Date à laquelle vous prendrez votre commande :                    - nombre : -----\*10€

-----/-----/-----

- Total : -----

**Arrhes de 10€ par produit. Sauf charcuterie et paupiettes.**

***Souhaitez-vous recevoir notre newsletter***

**oui**  **non**

# Horaires d'ouverture

Ouverture exceptionnelle journées continues

23 et 30 décembre 9h30 -19h

24 et 31 Décembre 9h30 - 18h30

Fermé le 25 Décembre et le 1er janvier

## Pâques à décembre

|            | LUNDI            | DU MARDI AU SAMEDI | DIMANCHE         |
|------------|------------------|--------------------|------------------|
| MATIN      | <b>FERMÉ</b>     | <b>9H30-13H</b>    | <b>9H30-13H</b>  |
| APRÈS-MIDI | <b>14H30-19H</b> | <b>14H30-19H</b>   | <b>14H30-19H</b> |

## Janvier à Pâques

|            | LUNDI        | DU MARDI AU SAMEDI | DIMANCHE        |
|------------|--------------|--------------------|-----------------|
| MATIN      | <b>FERMÉ</b> | <b>9H30-13H</b>    | <b>9H30-13H</b> |
| APRÈS-MIDI | <b>FERMÉ</b> | <b>14H30-19H</b>   | <b>FERMÉ</b>    |

### Comment commander ?

Sur place, dans la limite des stocks disponibles.

### Par téléphone :

01.64.06.60.99 / 09.60.01.82.56

### Par courrier :

En remplissant et en nous renvoyant le bon de commande ci-joint.

### Sur Internet :

En commandant sur notre DRIVE  
[www.panierdelaferme.shop](http://www.panierdelaferme.shop)

Acompte de 10€ par produit  
sauf pour la charcuterie et les paupiettes.  
Paiement en ligne sécurisé.



## Le Panier de la Ferme

Allée des Tilleuls - RD319 - 77170 coubert

01 64 06 60 99 - 09 60 01 82 56 / [contact@panierdelaferme.fr](mailto:contact@panierdelaferme.fr)

[www.panierdelaferme.com](http://www.panierdelaferme.com)