

UN
RÉVEILLON
AUX PETITS
OIGNONS

SÉLECTION GOURMANDE

Livret
de Noël
2024



Du 7 au 15 décembre

1 PLAISIR
DE CHOCOLAT
DE NOËL OFFERT*

*Pour tout achat égal ou supérieur à 70€
1 offre par foyer et par jour, dans la limite des
disponibilités.



*Le panier
de la ferme*





LES ENTRÉES

Feuilleté ourson

Jambon fromage - 90g

2,50€/p

Coquille Saint-Jacques

Cuisiné à la Normande - 190g

5,99€/p

Bouchée au ris de veau

150g

4,89€/p

Douceur de foie gras

Pommes façon tatin - 80g

4,95€/p

Petit chalet de Noël aux Saint-Jacques

Pâte feuilletée garnie sur céramique - 110g

5,95€/p

Feuillantine comtoise

500g

15,90€/p



LE POISSON

SAUMON ISLANDAIS OU ÉCOSSAIS FUMÉ EN SEINE-ET-MARNE

4 tranches - 250g

23,95€/p

7 tranches - 500g

46,50€/p

14 tranches - 1 kg

87,50€/p



CAVIAR D'AQUITAINE

Pot 30g

59,90€/p

Pot 50g

99,00€/p

Pot 100g

190,00€/p

HUITRES CLAIRES D'OLÉRON



Bourriche d'huîtres n°2

24 huîtres

25,95€/p

Bourriche d'huîtres n°3

24 huîtres

23,95€/p

Bourriche d'huîtres longues

48 huîtres

34,90€/p



ESCARGOTS



Assiette 12 escargots frais

Cuisinés en coquilles

10,90€/p

Assiette 12 feuilletés escargots frais

Cuisinés

11,50€/p

Barquette 48 escargots

Cuisinés en coquille surgelés

34,95€/p

Escargots de Bourgogne

La douzaine - taille « belle grosseur »

7,50€/p

La poche de 60 - taille « belle grosseur »

35,00€/p

CANARDS ET FOIES GRAS DU SUD OUEST



Foie gras crue éveiné

450 à 550g

89,00€/kg

Foie gras mi-cuit à l'ancienne

Ballotin de 200 à 250g

149,00€/kg

Ballotin de 500 à 600g

149,00€/kg

Duo de foie gras mi cuit

2 x 35g

11,50€/p

Lot de 3 tournedos de canard au foie gras - 270g

14,95€/p

Magret canard

400g env.

24,90€/kg

Foie gras cuit

Bocal de 130g

19,90€/p

Bocal de 180g

24,95€/p

Bocal de 300g

36,95€/p





LE COEUR DE REPAS

Aligot de l'Aubrac à la truffe noire - 300g	11,45€/p	<input type="checkbox"/>
Farce fine aux truffes - barquette de 400g env.	34,90€/kg	<input type="checkbox"/>
Farce fine aux porto - barquette de 400g env.	27,50€/kg	<input type="checkbox"/>
Boudin blanc truffé - à commander par pièce, 1p = 130g	22,95€/kg	<input type="checkbox"/>
Boudin blanc au porto - à commander par pièce, 1p = 130g	16,95€/kg	<input type="checkbox"/>
Gratin de légumes d'antan et girolles - barquette de 150g	4,50€/p	<input type="checkbox"/>
Pommes dauphines	18,95€/kg	<input type="checkbox"/>

VIANDE ROUGE

Pavé d'autruche mariné - 4 pièces de 150g **79,90€/Kg**

VIANDE ÉLEVÉE À CHÂTEAUNEUF - PAS-DE-CALAIS

Rôti filet de boeuf ficelé **59,20€/Kg**

Rôti de veau filet **56,00€/kg**

Gigot d'agneau Sans os **38,40€/kg**

Tournedos boeuf - rumsteak **46,40€/kg**



GIBIER DE CHASSE FRANÇAISE

Faisan coq - prêt à cuire - p = 800g env. **18,90€/p**

Filet de chevreuil - dos sans os **89,00€/kg**

Rôti de chevreuil - cuissot bardé **49,90€/kg**

Pavé de cerf - 4 pièces de 150g **45,90€/kg**

Rôti de sanglier - cuissot - 1.2kg env. **39,00€/kg**

Rôti de cerf - cuissot bardé - 1.2kg env. **42,90€/kg**

Autres morceaux,
nous consulter.

Chapon race blanche pattes bleues - 2.8 à 3kg env.	23,95€/kg	<input type="text"/>
Chapon race jaune - 3 à 3.8kg env.	16,95€/kg	<input type="text"/>
Dinde - 4 à 5.5kg env.	18,95€/kg	<input type="text"/>
Oie - 4 à 6kg env. uniquement sur commande Arrivage à partir du 19 décembre 2023	19,95€/kg	<input type="text"/>
Coq - 3 à 4kg env.	8,95€/kg	<input type="text"/>
Poularde - 1.8 à 2.5kg env.	15,75€/kg	<input type="text"/>
Pintade chaponnée - 1.7 à 2.5kg env.	22,95€/kg	<input type="text"/>
Poulet - 1.8 à 2.5 kg env.	8,99€/kg	<input type="text"/>
Canard - à rôtir 3 à 3.5kg env.	13,95€/kg	<input type="text"/>
Canette - 1.8 à 2.2kg env.	13,95€/kg	<input type="text"/>
Poule - 2 à 2.8kg env.	7,90€/kg	<input type="text"/>



LES VOLAILLES



VOLAILE FARCIE - Arrivage à partir du 19 décembre 2024

Pintade semi-désossée farcie épices de Noël - 1.2kg env.	29,95€/kg	<input type="text"/>
Poularde semi-désossée farcie - marrons raisins - 1,3kg à 1,6kg	37,90€/kg	<input type="text"/>
Ballotin de dinde farcie - marrons raisins - 300g	25,00€/kg	<input type="text"/>
Rôti de filet de dinde farci forestière - 1kg env.	25,95€/kg	<input type="text"/>
Rôti de poularde farci giroilles - 1.2kg env.	49,50€/kg	<input type="text"/>
Rôti de chapon farci morilles - 1.4kg env.	49,50€/kg	<input type="text"/>
Rôti de chapon farci foie gras - 1.4kg env.	49,50€/kg	<input type="text"/>
Canette semi désossée à l'orange - 1.4kg env.	29,90€/kg	<input type="text"/>
Caille farcie au foie gras - 220g env.	39,90€/kg	<input type="text"/>
Paupiette de chapon farcie morilles armagnac - 1p = 200g	34,95€/kg	<input type="text"/>
Melon de pintade farcie - marrons - 180g	32,90€/kg	<input type="text"/>





LES PLATEAUX DE FROMAGES

Composés par nos soins.

Pour d'autres plateaux, nous consulter.



LE PLATEAU DE NOËL SUR ARDOISE - 1,36 Kg

Brillat-Savarin, Comté 12 mois, Roquefort, Crottin de Chèvre, Camembert, Brie de Meaux, Tome de Savoie, Saint-Nectaire, Gouda aux Truffes.

46,50€ /p

PLATEAU DÉGUSTATION -

430g

Fourme d'Ambert, Comté 12 mois, Brie de Nangis, Tome de Savoie, Rocamadour, Mimolette.

11€ /p

PLATEAU DÉLICE - 640g

Brie de Meaux, Tome de Savoie, Crottin de Chèvre, Saint-Nectaire, Roquefort, Comté 12 mois, Brillat-Savarin.

15€ /p

DÉLICE DE FAVIÈRES TRUFFÉ

150g la part

12€ /p



RACLETTE POUR 4/5 PERSONNES - À partir du 26/12

Fromage raclette de Savoie - 800g
+ Charcuterie - 600g (jambon blanc sans nitrite ajouté, salami, rosette, bacon ou coppa, jambon sec)
+ 16 petites pommes de terre - env 900g

37,50€ l'ensemble

Possibilité fromage au poivre, fumé et à l'ail des ours, nous consulter.





NOS COMPOSITIONS FESTIVES SUR-MESURE



+ de 2000
références
régionales



De bons chocolats de grandes maisons, de belles bouteilles de vins, champagnes, miels, corbeilles de fruits colorées... Nous vous proposons une large sélection de produits savoureux, alliant qualité et savoir-faire de nos régions, à offrir à votre famille, votre entourage, vos clients ou collaborateurs...

Que vous optiez pour un coffret sur-mesure ou prêt-à-offrir, nous vous guidons dans notre merveilleux univers pour être au plus près de vos envies et de votre budget grâce à nos paniers, proposés dès 10€.

PRÊTES-À-OFFRIR



FRUITS DE FÊTE

Composées par nos soins
de fruits de saison.

8 fruits différents pour 6 à 8 pers.
Possibilité autres paniers, nous
consulter.

19,90 €



AUTOUR DU FOIE GRAS

Bloc de Foie Gras en Bocal,
Demi Bergerac Moelleux,
Pain d'Epices au Miel,
Confit d'Oignon.

19,95 €



SEINE-ET-MARNE

P'tits Rocs au Brie Noir et
Moutarde, Jus de Pommes
du Verger, Rillettes de
Poule, Sirop au Coquelicot,
Bonbons au Coquelicot
en Sachet, Moutarde de
Meaux.

39,90 €



LE TERROIR À PORTÉE DE MAIN



DE PÂQUES À DÉCEMBRE

	Matin	Après-midi
Lundi	FERMÉ	14H30 - 19H
Mardi au Samedi	9H30 - 13H	14H30 - 19H
Dimanche	9H30 - 13H	14H30 - 19H

DE JANVIER À PÂQUES

	Matin	Après-midi
Lundi	FERMÉ	FERMÉ
Mardi au Samedi	9H30 - 13H	14H30 - 19H
Dimanche	9H30 - 13H	FERMÉ

Ouvert tous les jours fériés excepté les 25 décembre et 1^{er} janvier.



Allée des Tilleuls
77170 Coubert
01 64 06 60 99

www.panierdelaferme.com

SUIVEZ-NOUS  



COMMENT COMMANDER

SUR PLACE

PAR TÉLÉPHONE

01.64.06.60.99 / 09.60.01.82.56

SUR INTERNET

www.panierdelaferme.shop

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 : x 10€

Total :

Souhaitez-vous recevoir notre newsletter ? Oui Non

RGPD : depuis le 25 mai 2018, nous appliquons la nouvelle réglementation européenne sur la protection des données personnelles. À tout moment, vous pouvez demander que vos données soient effacées de notre base par mail ou par courrier.