



*Produits
fermiers
& artisanaux
Direct
producteurs*

**Découvrez
notre sélection
des saveurs locales
pour
les Fêtes**

Entrées/ Apéritif

Truites fumées	7,85€/150 g
Saumon fumé (possibilité 500gr et 1kg)	Tarifs en magasin
Escargots coquilles	7,90€/ les 12
Coquille St Jacques (Bretonne, Nantaise, Forestière ou Provençale)	12,90 €/ les 2
Terrine foie gras 180 gr.	14,90€/ pièce
Caprice de canard (mousse de canard) 220 gr.....	9,50€/ pièce
Rillettes de canard 180 gr.....	5,50€/ pièce
Bouchée à la reine x2.....	4,50€/ pièce
Foie gras cru déveiné 48,90€/ kg Foie gras cru non déveiné	43,90€/ kg
Galantine de volaille forestière x5	20,90€/ kg
Magret de canard fumé (90 gr)	4,90€/ pièce

Le Boudin Blanc

Nature	x2 12,50€/ kg	x6 11,90€/ kg
Forestier x2.....		13,90€/ kg
Truffé x2		19,90€/ kg

La Volaille

Dinde fermière (± 3,5kg)	13,90€/ kg
Oie (± 4kg)	16,90€/ kg
Pintade fermière (± 1,4 kg)	9,50€/ kg
Pintade chaponnée (± 2.0 kg)	17,90€/ kg
Chapon fermier (± 3,5 kg)	13,90€/ kg
Poularde (± 2,2 kg)	13,90€/ kg

Le Canard

Magret de canard	21,90€/ kg
Tournedos de canard x2	22,90€/ kg
Rôti de canard	20,90€/ kg
Canard (± 3,0 kg)	9,50€/ kg
Canette (± 1,5 kg)	10,90€/ kg

Produits élaborés

Filet de canard farci forestier	21,90€/ kg
Filet de canard farci à la figue et mousse de canard	21,90€/ kg
Rôti de canette farci à la mandarine	20,90€/ kg
Gigotin de canard farci au foie gras	22,90€/ kg
Rôti chapon farci pomme/calva.....	21,90€/ kg
Paupiette de dinde forestière.....	12,90€/ kg
Rôti de dinde aux marrons.....	16,90€/ kg
Rôti de dinde forestier	16,90€/ kg
Filet de poulet façon grand-mère.....	19,90€/ kg
Cuisse de canette farcie à la clémentine	19,90€/ kg
Rôti de pintade farci forestière	19,90€/ kg

La Ferme des Marais - BASSE-GOULAIN



Poularde*
Dinde noire*
Pintade*
Pintade chaponnée*
Canette*
Canard*
Chapon fermier*
Faisan*
Oie*

La Ferme de Chauvagnes - ORVAULT



Poularde*
Dinde*
Chapon*

*Renseignements et tarifs en magasin.

La Farce

Farce au foie gras	15,20€/ kg
Farce au calvados	12,90€/ kg
Farce aux marrons	11,90€/ kg
Farce volaille forestière	12,90€/ kg
Farce nature	9,90€/ kg

La Viande Bovine

Rôti filet de bœuf	42,90€/ kg
Rôti à l'ancienne (onglet)	25,90€/ kg
Rôti rumsteak	23,90€/ kg
Rôti de bœuf *** (filet de tranche)	19,90€/ kg
Rôti de bœuf *** périgourdin	21,90€/ kg
(tranche de mousse de canard)	
Rôti bœuf *** au beurre persillé	22,90€/ kg
Rôti bœuf Orloff	15,90€/ kg
Côte de bœuf festive	24,50€/ kg
Tournedos de bœuf*** filet	43,90€/ kg
Tournedos de bœuf rumsteak***	23,90€/ kg
Tournedos de bœuf*** périgourdin	23,90€/ kg
Tournedos de bœuf*** maître d'hôtel au beurre persillé	23,90€/ kg

Le Veau

Rôti de veau ***	19,90€/ kg
Rôti de veau Orloff	19,90€/ kg
Rôti de veau périgourdin	21,90€/ kg
Grenadin noix de veau***	21,90€/ kg
Filet mignon de veau*	39,90€/ kg
Ris de veau	39,50€/ kg

L'Agneau

Selle d'agneau s/os au beurre persillé	23,90€/ kg
Epaule sans os à rôtir	22,90€/ kg
Epaule semi-désossée	20,90€/ kg
Gigot	23,90€/ kg
Carré d'agneau (6 côtes)	26,90€/ kg
Carré d'agneau au beurre persillé	26,90€/ kg

Le Porc

Filet mignon farci aux pruneaux	18,50€/ kg
Rôti de porc Orloff	14,90€/ kg
Rôti de porc au camembert	14,90€/ kg
Filet mignon de porc	16,50€/ kg

Accompagnements : Légumes divers et variés (panais, crosnes, héliantis, topinambour, cerfeuil tubéreux...)

Le Gibier

Pigeon	25.90€/ kg
Caille x2	15.90€/ kg
Caille farcie aux raisins x2	15.90€/ kg
Cuissot de chevreuil	29.90€/ kg
Pavé de sanglier x2	35.90€/ kg
Pavé de biche (cuisse) x2	35.90€/ kg
Sauté cerf	22.90€/ kg
Sauté sanglier	22.90€/ kg
Rôti filet de biche	43.90€/ kg

Nos fromages

Chèvre fermier frais aux figes, Meule, Tomme de Retz, Tome de Couëron, Tomme aux épices de Noël, Tomme liqueur de sapin, Tomme aux truffes, Curé nantais, Comté, Roquefort
(accompagné d'un beurre fermier aux algues, au piment, aux cèpes ou au poivre) Tarifs en magasin

Nos desserts - Gaec « Les délices de l'air marin »

Nos verrines

Vanille/framboise, chocolat/antillaise, chocolat/pistache, noix de coco/mangue, vanille/café, caramel/poire, framboise/mandarine..... 3,25€/ pièce

Nos bûches glacées artisanales (6 personnes)

<u>L'atout sorbet</u> : sorbet framboise, coeur fraise, recouverte de cassis	23,90€/ pièce
<u>L'exotique</u> : glace noix de coco, coeur sorbet ananas, recouverte de sorbet mangue sur dacquoise coco	23,90€/ pièce
<u>La gourmande</u> : glace chocolat grand cru, coeur caramel, recouverte de noisette sur feuillantine chocolat	23,90€/ pièce
<u>L'audacieuse</u> : glace vanille, insert poire, caramel, recouverte de poire sur brownies	23,90€/ pièce
<u>L'originale</u> : muroise, coeur nougat glacé	23,90€/ pièce

Nos desserts glacées « La Fraiseriaie » (6 à 8 personnes)

<u>L'incontournable</u> : sorbet fraise, crème glacée vanille de Madagascar, décor macarons vanille	32,50€/ pièce
<u>Le Craquant aux fruits rouges (entremet)</u> : sur une dacquoise aux fruits secs, sorbet fraise, sorbet framboise, crème glacée nougat, enrobage chocolat framboise et éclats de noisettes, décor ganache vanille	32,50€/ pièce
<u>La Douceur de fruits (bûche framboise-citron jaune)</u> : sorbet marbré citron jaune de Sicile-framboise	32,50€/ pièce
<u>La Suprême (bûche chocolat et caramel)</u> : sur un brownies noix de pécan et noisettes, crème glacée au caramel, crème glacée chocolat au lait (grand cru San Martin), glaçage chocolat au lait et éclats de noisettes, décor : ganache aux 3 chocolats	32,50€/ pièce

Nos boissons

Champagne, Perle de Folie rosé ou blanc, Crème de framboise ou cassis Tarifs en magasin

Pour mieux vous servir, 2 magasins

PÔLE SUD - 20 rue de l'Atlantique
44115 - BASSE GOULAINE

02 40 73 71 22

GRAND VAL - 6 rue Aristide Boucaut
44700 - ORVAULT

02 28 25 43 25



Direct Producteurs

- Epicerie
- Viandes & volailles
- Fruits & Légumes
- Produits laitiers & Fermiers
- Cave, apéritifs, vins

*Date limite des commandes : jusqu'au 20 décembre pour Noël, jusqu'au 27 décembre pour la Saint-Sylvestre

OUVERTURE VEN 24 ET 31/12, DE 9H À 16H

Confection de paniers gourmands