



Produits de fêtes uniquement disponibles sur Commande :

Volailles :

- Coquelards farcis ou non, à partir de 38,5eur/kg (ferme de Julien)
- Coqs de Noël farcis ou non, à partir de 24eur/kg (ferme de Julien)
- Ballotine farcie (400g), 26,5eur/pc (ferme de Julien)

- Cannette farcie (2kg), à partir de 56eur/kg (au pré de chez vous)
- Ballottine de canard, 500g, 23,75eur/pc (au pré d chez vous)

Saumon :

- Cœur de saumon, 300g, 21,5eur/pc (Vendsyssel)
- Cœur de saumon farci fromage frais, 140g, 11,15eur/pc (Vendsyssel)
- Saumon fumé tranché main, 1 kg, 57,5eur/kg (Vendsyssel)

Boudin de Noël (par 1 ou par 2) (La Corbeille)

- Blanc raisins
- Blanc amandes abricots
- Blanc ris de veau/morilles
- Noir raisins
- Noir speculoos/lardons
- Vert effiloché de canard

Buche de Noël (Glaces et Macarons)

- 4 personnes 27,5 eur
- 6 personnes 41,5 eur

COMMANDE AVANT LE 12 DECEMBRE

Coquelard

Le coquelard est notre spécialité pour les fêtes! C'est un poulet qui est élevé pendant 6 mois et qui est « fini » en le nourrissant les 6 dernières semaines, uniquement avec du lait et du froment.

Sa viande est tendre et moelleuse, très comparable à celle d'un chapon.

Il pèse entre 3 et 4 kg. Conseil : Pour le coquelard entier, nous conseillons environ 400gr par convive en prenant en compte le poids des os. (Si vous le farcissez nous conseillons un coquelard fini d'environ 300gr/pers – poids incluant bien sur la farce)

Aussi disponible farci : 48,8 eur/kg

- Champignons
- Pommes calvados



Le Coq de Noël

Le coq de Noël est un poulet élevé jusqu'à maturité sexuelle. Sa viande sera plus goutue et il pèsera entre 2.5 et 3.5kg fini.

Aussi disponible farci : 41,5 eur/kg

- Champignons
- Pommes calvados



Ballotines de poulet farcie :

- Truffe foie gras
- Pommes calvados
- savoyarde

Les ballotines pèseront environ 550gr avant cuisson & seront précuites afin de faciliter la cuisson à la maison. Compter une ballotine pour 2 à 3 personnes (possibilité de faire environ 5-6 tranches). Le poids après pré-cuisson sera d'environ 350-400gr.

Les ballotines seront précuites & mises sous vide. Elles auront une DLC en frais jusqu'au 3/01.

20 min de cuisson 200°

Uniquement en format 4 et 6 personnes

LA LOUISIANE:

Glace vanille/parfait caramel/biscuit caramel/caramel/
croustillant noix de pécan



LA PROGRES :

Glace noisette/parfait chocolat/dacquoise noisette/caramel
et ganache chocolat noir, amandes caramélisées



LA CHOCOLAT/VANILLE :

Glace Vanille/parfait chocolat/dacquoise avec éclats de chocolat/
glaçage chocolat



LA VACHERIN :

Glace Vanille/sorbet framboise/meringue française/meringue Italienne



LA MERVEILLEUX :

Glace stracciatella/meringue française/crème chantilly et
copeaux de chocolat



LA TATIN :

Glace vanille/sorbet pommes caramélisées/pommes caramélisées/
Caramel /biscuit sablé/glaçage caramel



L'EXOTIQUE (sans lactose et sans gluten)

Sorbet mangue-passion / sorbet ananas/ ananas caramélisés/
dacquoise coco



LA FRAISE BASILIC-CITRON VERT (sans lactose et sans gluten)

Sorbet fraise basilic/sorbet citron vert/dacquoise aux zestes de citron vert/
compotée de fraises / meringue Italienne



LA BELLE HELENE (sans lactose et sans gluten)

Sorbet aux poires pochées à la vanille de Madagascar/sorbet chocolat/dacquoise aux éclats
de chocolat/ Compotée de poires

