Pour les fêtes 2025, cuisinez local et durable avec les FERMIERS et ARTISANS de la région:

Volailles festives Prêt A Cuire



- Chapon régional Label Rouge (2.5 à 3.5kg)	15.89 €/kg
- Poularde régional Label Rouge (2 à 2.5kg)	15.50 €/kg
- Chapon de Pintade Label Rouge	21.43 €/kg
- Dinde Label Rouge (3.5 à 4kg)	17.10 €/kg
- Oie Label Rouge (>4.5kg)	21.42 €/kg
- Pintade régional Label Rouge (1 à 1.2kg)	12.80 €/kg
- Caille (180 à 250gr)	21.48 €/kg
- Coquelet	8.63 €/kg
- Canette (1.5kg)	12.88 €/kg
· Coq (4 à 5kg)	7.22 €/kg
- Canard	12.16 €/kg
Cuisses de Canard x2 (350 gr pièce)	14.29 €/kg
- Filets de Canard x2 (350 gr pièce)	27.10 €/kg
- Ballotin de poulet - 2 pièces de ± 720g	16.86 €/kg

- Ails des ours
- Emmental
- Herbes

Viandes traditionnelles

Porc de la ferme du Grommendyck à Bourbourg:

Saucisses, jambons, charcuteries, boudins blancs, boudins blancs aux truffes, Saucissons, filets mignons, rôtis, farces au cognac ou morilles ...

Bœuf de la Ferme de la Butte à Pitgam :

Steaks, rôtis, carbonades, jarrets, **NOUVEAUTE**: boudins blancs foie gras- bœuf-porc, ...

Escargots Fermier de la Colme à Looberghe

Escargots en croquille à la bourguignonne (x12) surgelés
 8.80 €



Foie gras et Lucullus 100% français

<u>Foie Gras (Vendée) mi-cuit de Saulzoir au sel de</u> Gérande

-	Bloc sous vide 180gr		26.46 €
-	Bloc sous vide 300gr		43.38 €
-	Bloc sous vide 500gr		67.67€
-	Foie gras au torchon 250gr		42.18€
-	Foie gras au torchon 400gr		66.74 €
	- Conserve 90 gr		9.22 €
-	Conserve 135gr	4	15.06 €
-	Conserve 180gr	X	20.14€

<u>Lucullus de Valenciennes (mille-feuille foie gras et langue</u> De bœuf)

-	Bloc sous vide 180gr	24.23 €
-	Bloc sous vide 300gr	42.72 €
-	Conserve 90gr	9.11€
-	Conserve 180gr	21.54 €

Glaces Artisanales de Richebourg (62)

Buches glacées Glaces de Marc : 700 ml 6/8 parts : 23.90 €

Bûche Vanille Spéculoos Biscuit au Spéculoos reconstitué (spéculoos et c Crème glacée à la Vanille des îles (Bourbon de Madagascar), Crème glacée au Spéculc coulant à la fleur de sel de Guérande

Bûche Yaourts Fermiers — Framboises Crème glacée au Yaourt fermier du Pas de Calais, Sorbet Framboise 50% plein fruit, Coulis de Framboise, Croustillant feuilletine chocolat blanc

Bûche Tropicale (Vanilles – Fruits Exotiques) Crème glacée à la Vanille des Îles (Bourbon de Madagascar), Confit de Citron Vert, Sorbet Ananas-Passion 50% plein fruit. Feuilletine chocolat blanc - coco. Biscuit Dacquoise Coco

Bûche Citrons verts – Verveines - Fruits rouges Sorbet Fruits Rouges (45% plein fruit), Sorbet Citron vert Verveine (23% plein fruit), Feuilletine chocolat blanc. confit de Fruits rouges. Biscuit Dacquoise aux Amandes

Bûche Praliné façon Rocher Glace au praliné Amandes/Noisettes, Caramel au Chocolat au lait, Dacquoise Noisette avec éclats, Glaçage gourmand façon rocher (éclats d'Amandes), Chantilly au praliné

Bûche Merveilleux aux 3 chocolats Mousse glacée au Chocolat blanc, Glace au Chocolat noir (69% pure origine de Côte d'Ivoire), Caramel au chocolat au lait, Meringue croustillante, enrobage de brisure de chocolat noir

Bûche Autour du Chocolat Biscuit Dacquoise à la Noisette, Glace au chocolat à la fleur de sel de Guérande (et ses inclusions de biscuit sablé chocolat salé, coulis de cacao, croustillant feuilletine au praliné amandes/noisettes

Bûche Café Chocolat au lait Biscuit Brownies Noix de Pécan, Crème glacée au Café Pur Arabica, Glace au Chocolat au Lait, Coulis de cacao, croustillant feuilletine au praliné Amandes & Noisettes

Bûche Mandarine Thym Citron – Kalamansi Sorbet

Mandarine Thym Citron 60% plein fruit, Sorbet Kalamansi 25% plein fruit, Confit de Citron vert, Biscuit feuilletine croustillant chocolat blanc

Bûche Omelette Norvégienne Biscuit Cuillère imbibé de sirop au Grand Marnier, Crème Glacée Vanille des Îles, Insert de Macédoine de Fruits Confits, recouverts d'une meringue souple flambée

Bûche Pistache Framboise Biscuit croustillant à la Pistache, Glace à la Pistache, Insert de Sorbet Framboise, Confit de Cerise Griotte, Décor Meringue

Bûche Mont Blanc (vanille-marron) Biscuit moelleux au Marron et Noisettes craquantes, Crème Glacée Vanille des Îles, Insert de Crème glacée aux Marrons Vanillés, Coulant de crème de Marrons, décor Mont Blanc

Produits laitiers de la ferme du Chapitre à Bissezeele:

Fromage de Bergues, Camenbergues, Crème fraîche Petit Bissezeele, Bissezeele, Bissezee'lin, Beurres,

Poids donné à titre indicatif, ils peuvent varier de 10 à 30%

Bon de commande à déposer à la ferme ou à envoyer par mail (contact@cueillettedehoymille.fr)

avant le JEUDI 18 Décembre à 18h30

*

NOM		*
PRENOM		
CODEPOSTA	L	
ADRESSE		
VILLE		
TELEPHONE		
EMAIL		
Retrait le:	Samedi 20	Lundi 22

Merci d'entourer le jour du retrait souhaité.

Mardi 23

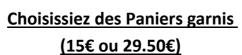


Mercredi 24 jusqu'à 12h

Retrouvez en boutique, comme toute l'année



Une large gamme de bières locales,
des vins de l'Anjou,
De l'Hérault et d'Alsace. Nos
Jus de pommes 100% Pommes (11,31 et 51)
avec les pommes de la cueillette,
De l'Huile, des Farines,
Des Pommes de la cueillette, Poires
de Wylder, Oranges, Citrons &
Clémentines du Portugal,
des Bananes Françaises, les KIWI Français
des Landes, les d'Œufs « plein air » , et
Légumes de la Cueillette de Hoymille

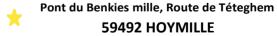




IPNS. Ne pas jeter sur la voie publique







Commandes et renseignements:

03 28 68 54 65

Nos horaires : Du Lundi au Samedi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h30 Fermeture les dimanches et jours fériés

Attention!

Fermé les 24 et 31 décembre, à 12h.



