

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



## Volailles festives Prêt A Cuire

(Sur commande. Disponible à partir du Samedi 20 décembre 9h30)



|                                             |            |
|---------------------------------------------|------------|
| - 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

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

## 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

### Foie Gras (Vendée) mi-cuit de Saulzoir au sel de 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             | 15.06 € |
| - Conserve 180gr             | 20.14 € |



### Lucullus de Valenciennes (mille-feuille foie gras et langue 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 Crème glacée à la Vanille des Îles (Bourbon de Madagascar), Crème glacée au Spécul 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 Bissezele:

Fromage de Bergues, Gamenbergues, Crème fraîche  
Petit Bissezele, Bissezele, Bissezee'lin, Beurres, ....



Bon de commande à déposer à la ferme ou  
à envoyer par mail

([contact@cueillettehoymille.fr](mailto:contact@cueillettehoymille.fr))

avant le JEUDI 18 Décembre à 18h30

NOM



PRENOM

CODEPOSTAL

ADRESSE

VILLE

TELEPHONE

EMAIL

Retrait le: Samedi 20 Lundi 22

Mardi 23 Mercredi 24 jusqu'à 12h

Merci d'entourer le jour du retrait souhaité.



**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 (1l, 3l et 5l)  
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



**Choisissez des Paniers garnis**

**(15€ ou 29.50€)**



**Ou composez le vous-même!**

IPNS. Ne pas jeter sur la voie publique



**Prêts pour les fêtes?**



Le



 Magasin terroir du  
**Chêne Vert**



**Vous aide à préparer les Fêtes de Fin d'année  
Avec les produits de terroir de choix:**

**Volailles festives**



**Viandes traditionnelles**

**Foies gras & Luccullus**



**Fromages**

**Buches Glacées...**



Pont du Benkies mille, Route de Tétéghem

**59492 HOYMILLE**

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.**

