**Pour les fêtes 2026, cuisinez local et durableavec les FERMIERS et ARTISANS de la région :**

## Volailles festives Prêt A Cuire

**(Disponible à partir du lundi 21 décembre 9h30)**

| | | Nombre |
|---|---|---|
| - Chapon régional Label rouge (3 à 3.5 kg) | **16.48 €/kg** | --- |
| - Poularde Label Rouge (2 à 2.5 kg) | **16.08 €/kg** | --- |
| - Chapon de Pintade Label Rouge (3 à 3.5kg) | **21.43 €/kg** | .... |
| - Dinde Label Rouge (3.5 à 4 kg) | **17.32 €/kg** | --- |
| - Oie Label Rouge (> 4.5 kg) | **21.42 €/kg** | --- |
| - Pintade Label Rouge (1 à 1.2 kg) | **13.60 €/kg** | --- |
| - Caille (180 à 250 gr) | **20.48 €/kg** | --- |
| - Coquelet | **8.63 €/kg** | --- |
| - Canette (1.5 kg) | **12.88 €/kg** | --- |
| - Coq (4 à 5 kg) | **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 +/- 680 g **16.86 €/kg**

**Ails des ours, Orloff ou 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, …

**Bœuf de la Ferme de la Butte de Pitgam** :
Steaks, rôtis, carbonades, jarrets, …

## Escargots Fermier de la Colme à Looberghe

- Escargots en croquille à la Bourguignonne (x12) surgelés **8.90 € ….**

## Foie gras et Lucullus 100% français

**Foie Gras (Vendée) i cuit de Saulzoir au sel de Gérande**

| | | Nombre |
|---|---|---|
| - Bloc sous vide 180 gr | **26.46 €** | --- |
| - Bloc sous vide 300 gr | **43.88 €** | --- |
| - Bloc sous vide 500 gr | **67.67 €** | |
| - Foie gras au torchon 250 gr | **42.18 €** | .... |
| - Foie gras au torchon 400 gr | **66.74 €** | .... |
| - Conserve 90 gr | **9.22 €** | --- |
| - Conserve 135 gr | **15.06 €** | --- |
| - Conserve 180 gr | **20.14 €** | --- |

**Lucullus de Valenciennes (mille-feuille foie gras et langue de bœuf)**

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

## Bûches Artisanales de Glaces de Marc (62)

**Buches glacées Glaces de Marc : 700 ml 6/8 parts : 24.90 €**

**23.90 € la bûche par lot de 2 soit 47.80 € les 2 bûches**

**Bûche Vanille Spéculoos** Biscuit au Spéculoos reconstitué (spéculoos et chocolat au lait), Crème glacée à la Vanille des Îles (Bourbon de Madagascar), Crème glacée au Spéculoos, Caramel 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

**Bûche Vanille Pécan Caramel** Biscuit Daquoise Noix de Pécan au praliné feuilletine pécan, Crème glacée Vanille des Îles, Crème glacée Caramel au beurre salé, Praliné noix de Pécan, Eclats de caramel, Chantilly Praliné Pécan

## Produits laitiers de la ferme duChapitre à Bissezeele:

Fromage de Bergues, Camenbergues, Petit Bissezeele, Bissezeele, Bissezee'lin
Beurres doux et demi sel, crème fraiche, fromage blanc, Yaourts et Crèmes Desserts

## Complétez votre plateau de fromage avec

:Gouda, Comté, Emmental, Gouda aux chèvres, Sablé de Wissant , Fort d'Ambleuteuse, Flamay, Maroilles, Boule Ch'ti, Goudale,…

**Nos produits sont sélectionnés chez des petits producteurs ou artisans.**
**Leurs productions sont limitées.**
**POUR NOEL ET NOUVEL AN, POUR ETRE SERVIAU MIEUX, RESERVEZ AVANT LE VENDREDI 18 DECEMBRE A 18H30**

**Bon de commande à déposer à la ferme ou à envoyer par mail (contact@cueillettedehoymille.fr) avant le VENDREDI 18 Décembre à 18h30**

NOM _____

PRENOM _____

CODE POSTAL _____

ADRESSE _____

VILLE _____

TELEPHONE _____

E MAIL _____

---

Retrait le : lundi 21

mardi 22

mercredi 23

jeudi 24 au matin, fermeture 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 Champagne,
de l'Hérault et d'Alsace .Nos
Jus de pommes 100% Pommes (1 l, 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 Œufs « plein air » , et
Légumes de la Cueillette de Hoymille

**Choisissiez des Paniers garnis**
**( 15 € ou 29.50 € )**
**ou composez le vous-même et bénéficiez de 10% de remise!**

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 & lucullus
- Fromages
- Buches Glacées ...

Pont du Benkies mille, Route de Téteghem
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 l'après-midi les jeudi 24 et 31 décembre

bienvenue à la ferme