Fromages

Un grand choix de fromages pour réaliser votre plateau. Demandez conseil à nos vendeurs.

Plateau (8 à 10 personnes) *39,95 € Uniquement sur réservation*

Brie de Meaux AOP · Comté AOP 12/14 mois · Roquefort Carles · Ossau-Iraty AOP
Chèvre aux fleurs · Crottin de chèvre · Confiture artisanale au chaudron



Bûches glacées

Réservation recommandée

Fabrication fermière et artisanale en Seine-et-Marne.

Avec les 3 Givrées

6/8 personnes - *40€*

- Bûche Poire et Chocolat
- Bûche Pomme et Caramel au beurre salé
- Bûche Passion et Fraise
- Bûche Mangue Passion Ananas
- Omelette Norvégienne à la vanille

Avec la Maison Raimo

6 personnes - *31,95€* **8 personnes** - *38,95€*

- L'Ardéchoise (Glace aux marrons, sorbet poire, fine génoise)
- La Parfaite Praliné (Parfait noisette, éclats de noisette caramélisés, fine génoise)
- La Ramispan (Sorbet Litchi rose, sorbet framboise, pâte d'amande, fine génoise)
- La Tradition (Glace Vanille, chocolat noir, fine génoise)
- Vacherin vanille/fraise ou vanille/framboise *6 personnes - 36,95€*

Marrons glacés de la Maison Sabaton

Reconnue pour son savoir-faire depuis plus d'un siècle.

Boîte de 8 marrons
20,90€



Nos paniers gourmands !

Déjà préparés ou à composer par vos soins.
Encore plus de choix dans notre magasin…



Panier 100% Local *38€*

Jus de pommes
Ferme de Rutel

Moutarde de Meaux Pommery
Assaisonnements Briards

Confit au coquelicot de Nemours
Deslis Chocolats

Biscuits sucrées
Les P'tits Rocs

Miel d'Accacia
Metaczyk'Api

Lentilles vertes
Ferme de Férolles

Panier Apéro *30€*



Crème de sardine au whisky
Belle-Iloise

Mousse de thon blanc
Belle-Iloise

Terrine de canard à l'Armagnac
Foie Gras de Chalosse

Tapenade d'olives vertes ou noires
Délice du Lubéron

Toast Apéritif
La Chantecroise

Orélie blanc 75cl
Vignerons Ardéchois

Panier Festif *50€*



Rillette 100% canard au foie gras
Foie de Gras de Chalosse

Chutney Figue – *Favols*

Rillette de truite fumée 180g
Écaille et Compagnie

Graine de courges Curry ou Ail & Basilic
Valconie

Pain d'épice pur miel
Gabriel Perronneau

Muscatine (praliné croustillant noisettes amandes)
Maison Guinget

Bordeaux Grave de Bertin 75cl
Vignobles Furt

Pour les entreprises et collectivités :
Contactez-nous au 01 64 33 44 09 pour un devis.
Livraison possible sous condition.

PHOTOS NON CONTRACTUELLES. PRODUITS DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES.

Pour être servi au mieux

Réservez votre volaille, viande, gibiers, traiteur et bûches glacées : **avant le 17/12 pour Noël et pour le Nouvel An.**

Nos produits sont choisis chez des petits producteurs : leur production est limitée.

Acompte de 30€ par produit (en espèce ou chèque à l'ordre du Marché de Rutel)

LA FERME DE RUTEL

Horaires

Lundi : 14h30 - 18h30
Mardi à Samedi : 9h30 - 12h30 / 14h30 - 18h30
Dimanche : 9h30 - 12h30

Horaires exceptionnels

Samedi 19 décembre : 9h30 - 18h30
Mercredi 23 décembre : 9h30 - 18h30
Jeudi 24 décembre : 9h30 - 12h30
Jeudi 31 décembre : 9h30 - 12h30

Fermé les 25 décembre et 1er janvier 2027
Fermé tous les lundis à partir du 1er janvier 2027

Suivez-nous sur les réseaux sociaux
et inscrivez-vous à notre newsletter sur fermederutel.fr

POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR

après la pub* RCS Paris B 808 228 530 - Photos non contractuelles Ne pas jeter sur la voie publique.

LA FERME DE RUTEL

Des produits fermiers et du terroir sélectionnés sur le goût, la proximité et le savoir-faire traditionnel



Foie gras - Volaille - Gibier - Traiteur - Fromage

À Rutel sur la rocade de Meaux

LA FERME DE RUTEL
Route de Rutel - 77124 Villenoy
Tél. : 01 64 33 44 09

www.fermederutel.fr

Saumon fumé en Seine-et-Marne

Saumon fumé artisanalement au bois de hêtre avec « En Mon Fumoir » à Provins.

7 à 8 grandes tranches 500g *43,50€* **4 grandes tranches** 250g *22,95€*

Selon arrivage : Saumon Écossais ou Iles Féroé.



Foie gras de canard IGP Sud-Ouest

Avec la maison Lafitte et la coopérative Foie Gras de Chalosse.



	Poids moyen	Prix
Foie gras cru de canard fermier 1er choix/ qualité restauration IGP Landes	500g	*69,99€/kg*
Foie gras cru déveiné de canard fermier 1er choix/ qualité restauration IGP Landes	500g	*80,58€/kg*
Lobe de foie gras entier mi-cuit à l'ancienne		*118,12€/kg*
Entier	450g	
Demi	225g	

Escargots de Seine-et-Marne

Avec Pascal et Francine Janic à Pamfou : Escargots « Gros Gris » élevés en plein air.



Escargots frais à la bourguignonne (beurre ½ sel, ail et persil frais, sel, poivre)	**La douzaine** **Les 48**	*11,70€* *38,80€*
Feuilletés d'escargots	**12 pièces**	*10,95€*

Traiteur

Réservation possible



Délice de St-Jacques au Riesling	*6,30€*	**Mini ballotin** - Chapon abricots / noisettes - Pintade / amandes - Sanglier / pistaches	*6,95€*
Exquis d'artichaut	*5,95€*		
Rose au saumon amande	*4,95€*	**Coquille Saint-Jacques**	*7,80€*
Rose à la volaille, cèpes et marron	*4,95€*	**Boudin Blanc Fine de Champagne**	*18,99€/kg*
Bouchée ris de veau	*5,95€*		

Volailles

Réservation recommandée

Nos volailles, nourries aux céréales, sont élevées en plein air en Seine-et-Marne, le Loiret et dans le Sud-Ouest. De souche rustique à croissance lente, elles sont reconnues pour leur qualité gustative.



Dinde Label Rouge 2,7 à 3,3kg	*21,95€/kg*
Chapon 3 à 4kg	*17,95€/kg*
Mini chapon Label Rouge 2 à 2,5kg	*19,95€/kg*
Poularde Label Rouge 1,7 à 2,1kg	*15,95€/kg*
Chapon de pintade Label Rouge 1,7 à 2,1kg	*22,95€/kg*
Suprême de chapon Label Rouge +/– 475g	*27,95€/kg*
Cuisse de chapon Label Rouge +/– 550g	*20,95€/kg*
Magret de canard IGP 350g	*10,95€/pièce*
Tournedos de magret et foie gras les 3 pièces	*16,20€*

Sur demande : coq, pintade et autres pièces…

Pour farcir vos volailles
Farce fine au porto 2% · Farce fine forestière 5% · Morille / armagnac

Rôtis et volailles farcis

Réservation recommandée

Rôti de demi-chapon farci aux morilles et armagnac 1,2 à 1,4kg	*36,95€/kg*	**Demi-chapon désossé farci aux champignons forestier** Environ 1,5kg	*34,95€/kg*
Poularde semi-désossée farcie forestière 1,3 à 1,6kg	*36,95€/kg*	**Pintade semi-désossée farcie aux épices de Noël** Environ 1,2kg	*30,55€/kg*
Rôti de cuisse de chapon farci figue et abricot 600 à 800g	*34,95€/kg*	**Paupiette de chapon** 200g **farcie morilles armagnac**	*35,95€/kg*
		Paupiette de pintade 170g **farcie figues abricot**	*32,90€/kg*

Poids moyens, donnés à titre indicatif, peuvent varier de 20%.
Nos produits sont frais : vous pouvez les congeler.

Viandes

Réservation recommandée

Bœuf et agneau nourris avec les céréales produites sur la ferme, avec les Viandes de Chateauneuf dans les Hauts-de-France.

Rôti de bœuf 800g à 2kg	
Filet de rumsteak	*44,95€/kg*
Filet	*59,95€/kg*
Tournedos de bœuf +/– 180g	
Filet de rumsteak	*49,95€/kg*
Filet	*59,95€/kg*
Gigot d'agneau (avec os) 1,5 à 3kg	*37,90€/kg*

Autres pièces sur demande…



Gibier de chasse

Réservation recommandée

Avec Picardie Venaison : spécialiste dans la venaison issue de chasse traditionnelle en Île-de-France et dans les Hauts-de France.

Rôti de cerf	
Dans le cuissot : 800g ou 1,2kg	*42€/kg*
Dans le filet : 800g ou 1,2kg	*110,25€/kg*
Pavés de cerf	
2 pièces de 180g	*43,75€/kg*
Rôti de sanglier (cuissot)	
800g ou 1,2kg	*33,25€/kg*
Sauté de sanglier	
800g ou 2,5kg	*19,25€/kg*

Sur demande : Gigue (chevreuil, cerf ou sanglier), faisan, lièvre…