



## Produits de la mer

Dépôt du bon de commande avant le **mercredi 20 décembre**

Retrait au rayon poissonnerie du Fenouil Sargé le **samedi 23 décembre**

### FRUITS DE MER CUITS

Crevettes grises de Vendée	*
Bigorneaux gros	*
Bulots	*
Demi-tourteaux	*

### FRUITS DE MER FRAIS

Crevettes roses**	<b>3,50 €</b> les 100 g
Langoustine**	*
Noix de Saint-Jacques	*

### SAUMON FUMÉ

À la tranche	<b>79 €</b> le kilo
Tranché par plaque de 1,5 kg (environ 20 tranches)	

### SAUMON FRAIS

Pavé (portion ou filet entier)	*
--------------------------------	---

### TARTARES D'ALGUES

Nature	<b>25,90 €</b> le kilo
Provençal	
Citron confit	

Certains tarifs varient en fonction de la pêche du jour (indiqués par \*). Sous réserve d'arrivage et de météo, dans la limite des stocks disponibles en magasin. \*\*Présence de sulfites.

### HUÎTRES

*de captage non tripléides*

		Bourriche de 4 kg (environ 50 pièces)	Au détail
Calibre 3	Bretonnes	<b>39,50 €</b>	<b>9,95 €</b>
	Marennes d'Oléron		

Le rayon poissonnerie est ouvert du mercredi au samedi de 9h à 13h30 et de 15h à 18h30.

Pour tout renseignement, contactez Tony au **02 43 81 87 86**.



## Pains spéciaux

LOCAL

### Fournil du Cèdre

**Sapin de Noël** 500 g : farine de blé T80, levain, graines (sésame, pavot, lin, courge et tournesol), flocons d'avoine, farine de seigle et sel. **5,70 € pièce**

Allergènes : gluten, sésame.

**Tresse** 900 g : farine de blé T80, levain, graines (sésame, pavot) et sel. **6,75 € pièce**

Allergènes : gluten, sésame.

**Fleur** 700 g : farine de blé T80, levain, graines (sésame, pavot, lin, courge et tournesol), flocons d'avoine, farine de

seigle et sel.

**6,07 € pièce**

Allergènes : gluten, sésame.

**Méteil** 500 g : farine de seigle T130, farine de blé T80, levain. **3,40 € pièce**

Allergène : gluten.

**Galette briochée** 350 g : farine de blé T65, lait de soja, œufs, beurre, sirop d'agave, amandes, levure, sel. Deux fèves confites (haricots rouges, sucre et jus de betterave). **6,15 € pièce**

Allergènes : gluten, lait, œuf, soja.



## Petits fours salés

LOCAL

### Fournil 1920

Petits fours salés :

- Quiche lorraine
- Quiche butternut-chèvre
- Pizza olive
- Allumette pavot
- Allumette sésame
- Croque-monsieur
- Roulé à la saucisse

Petits fours salés naturellement sans gluten :

- Quiche poivron
- Quiche fromage
- Quiche poireau-saumon

**46,50 € le kilo**



# Fromages

Une sélection de huit fromages exceptionnels disponibles en quantités limitées dans nos magasins jusqu'à fin décembre.



LAIT DE VACHE CRU  
**Meule de Savoie  
Réserve**

Pâte fine et fondante affinée  
10 mois, goût fruité et doux.  
À l'apéritif, en fondue, en  
plateau...

Dans nos 6 magasins  
**25,50 € le kilo**



LAIT DE VACHE PASTEURISÉ  
**Tarte gorgonzola &  
mascarpone**

Tranches de gorgonzola  
entrecoupées de stries de  
mascarpone affinées 50 jours.  
Sur du pain, dans un risotto,  
dans une sauce crémeuse...

À Sargé, Université et Antarès  
**26,90 € le kilo**



LAIT DE FOIN (VACHE)  
PASTEURISÉ  
**Méditerranéo**

Pâte fine et fondante affinée  
3 semaines, goût floral  
légèrement pimenté.  
En plateau, en salade...

À Sargé, Université, Atlantides  
et Antarès  
**27,50 € le kilo**



LAIT DE VACHE PASTEURISÉ  
**Tartù à la truffe**

Pâte moelleuse enrichie de  
flocons de truffe noire d'été,  
saveur douce et relevée.  
À l'apéritif, en plateau...

Dans nos 6 magasins  
**32,50 € le kilo**



LAIT DE VACHE CRU  
**Tomme ail des ours**

Pâte pressée souple affinée 2  
mois, goût de crème réhaussé  
par l'ail des ours.  
En plateau, fondu, râpé...

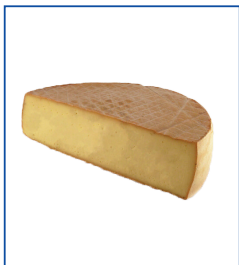
À Sargé, Université, Antarès et  
Allonnes  
**24,90 € le kilo**



LAIT DE CHÈVRE PASTEURISÉ  
**Capra Foglia Noce**

Pâte fine et fondante affinée  
10 mois, goût fruité et doux.  
À l'apéritif, en fondue, en  
plateau...

À Sargé, Université et Antarès  
**39,50 € le kilo**



LAIT DE VACHE PASTEURISÉ  
**Tomme Saulnois  
à la mirabelle**

Pâte pressée souple affinée 3  
mois, saveur fine et fruitée.  
Chaud, en raclette, en  
tartiflette ou en gratin...

Dans nos six magasins  
**22,90 € le kilo**



LAIT DE BREBIS THERMISÉ  
**Tomme aux herbes**

Pâte pressée affinée 2 mois,  
goût subtil de fleurs et de  
plantes aromatiques.

En plateau, avec de la confiture  
de fruit...

Dans nos 6 magasins  
**32,90 € le kilo**



Bûchettes Fleur de Lupin



La Tentation

## Bûches pâtissières LOCAL

### Fournil 1920

**Bûche Rubis** : biscuit à la farine de petit épeautre, biscuit à la cuillère et coulis de fruits rouges.

Allergènes : gluten, lait, œuf, fruit à coque.

**Bûche Trio** : biscuit sans farine au cacao, croustillant au praliné, trio de bavaroises au chocolat (noir, lait et blanc).

Allergènes : lait, œuf, fruit à coque. Peut contenir des traces de gluten.

**Bûche Exotique** : biscuit madeleine au citron, croustillant à la noix de coco, compotée d'abricot et mousse à la mangue.

Allergènes : gluten, lait, œuf, fruit à coque.

**Bûches à la crème au beurre** : biscuit à la cuillère et crème mousseline au praliné ou au chocolat noir.

Allergènes : gluten, lait, œuf, fruit à coque.

Bûchette individuelle	5,90 €
Bûche 4 personnes	21,90 €
Bûche 6 personnes	31,90 €

### Fleur de Lupin

Bûchette trois chocolats, coco-mangue ou cheesecake framboise

Bûchette individuelle	4,50 €
-----------------------	--------

Bûchette à la crème au beurre vanille ou chocolat

Bûchette individuelle	3,90 €
-----------------------	--------

## Bûches glacées LOCAL

### Mademoiselle Fayel

**Bûche La Tentation** : crème glacée au chocolat noir, cœur fraîcheur à la menthe et biscuit croustillant au chocolat.

Allergènes : gluten, lait, œuf, fruit à coque.

**Bûche La Légère** : sorbet mangue et sorbet framboise.

Sans gluten, sans lactose, sans œuf. Peut contenir des traces d'allergènes.

Bûche 4 personnes	19,90 €
-------------------	---------

### Ferme de la Métairie

**Dessert glacé** : sorbet à la cerise griotte, cœur de cerises entières à l'eau de vie, nappage chocolat noir.

Allergène : lait.

Dessert 4 personnes	13,50 €
---------------------	---------



Dessert glacé cerise-chocolat