



Produits de la mer

Dépôt du bon de commande avant le **mercredi 18 décembre**

Retrait au rayon poissonnerie du Fenouil Sargé **lundi 23 ou mardi 24 décembre**

FRUITS DE MER CUITS

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

FRUITS DE MER FRAIS

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

SAUMON FUMÉ de L'Atelier de Vincent

À la tranche	75 € le kilo
Tranché par plaque de 1,2 kg (environ 20 tranches)	

SAUMON FRAIS

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

TARTARES D'ALGUES

Nature	25,90 € le kilo
Provençal	
Citron confit	

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

HUÎTRES

de capture non tripléides

	Calibre 2 au détail	Calibre 3 au détail
Bretonnes de Cancale	10,95 € le kilo	9,95 € le kilo

Le rayon poissonnerie sera exceptionnellement ouvert lundi 23 décembre de 9h à 18h30, mardi 24 décembre de 9h à 16h, vendredi 26 et samedi 27 décembre de 9h à 13h30 et de 15h à 18h30.

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

 LOCAL

Pains spéciaux

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.

Méteil 500 g : farine de seigle T130, farine de blé T80, levain. **3,48 € pièce**

Allergène : gluten.

Fleur de Lupin

Pain d'épices au miel
Allergènes : gluten, lait, œuf.

26,90 € le kilo

 LOCAL

Petits fours salés

Fournil 1920

Petits fours salés :

- Quiche lorraine
- Quiche butternut-chèvre
- Pizza olive
- Allumette pavot
- Allumette sésame
- Roulé au jambon
- Roulé à la saucisse

Petits fours salés naturellement sans gluten :

- Quiche poivron
- Quiche fromage
- Quiche poireau-saumon

4,65 € les 100 g

 LOCAL

Escargots

Escargots de la Colline

Escargots cuits au bouillon et cuisinés au beurre persillé, frais ou surgelés en fonction des arrivages et des magasins.

9,90 € la douzaine



Fromages

Une sélection de cinq fromages exceptionnels disponibles en quantités limitées dans nos magasins (sauf au Fenouil République) jusqu'à fin décembre.



LAIT DE CHÈVRE CRU

Tomme tressée de chèvre

Fabriquée par la Laiterie de la Côte Roannaise, cette tomme affinée 3 mois présente une texture très moelleuse et fondante, ainsi qu'un goût de noisette fraîche. Fromage de plateau par excellence, elle peut également s'utiliser en raclette ou en cuisine.

33,90 € le kilo



LAIT DE BREBIS CRU

Cabassou à l'ail des ours

Le lait de ce fromage à pâte molle et à croûte fleurie affiné 12 jours provient de la Coopérative Aveyron Brebis Bio. Sa texture est crémeuse et onctueuse, son goût doux est subtilement rehaussé par l'ail des ours. Fromage de plateau qui s'accordera parfaitement avec un Jurançon blanc sec.

34,50 € le kilo



LAIT DE VACHE PASTEURISÉ

Tartù à la truffe

Le Tartù est un fromage italien affiné 45 jours enrichi de truffe noire d'été. À l'origine du Tartù, il y a le Taleggio, fromage à pâte molle et croûte lavée qui tire son nom d'un petit village en vallée du Taleggio. La pâte est souple et la saveur douce, mais bien relevée par la truffe. Fromage de plateau.

29,90 € le kilo



LAIT DE VACHE THERMISÉ

Vully rouge

Pâte pressée cuite Suisse affinée 10 semaines qui dégage une odeur épicée, au goût franc et long en bouche avec une attaque grillée et animale, et une texture fondante. En plateau de fromage, en salade ou en plats chauds, à accorder avec des vins blancs de type Sauvignon.

32,50 € le kilo



LAIT DE VACHE CRU

Meule de Savoie réserve

Fromage traditionnel de Savoie affiné 10 à 12 mois, à la croûte dorée de couleur paille, à la pâte fine et fondante, et au goût fruité. À déguster à l'apéritif, en salade, en fondue, en plateau avec des fruits secs (amandes, figues...).

23,90 € le kilo



Bûchettes Fleur de Lupin

LOCAL

Bûches pâtissières

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 bavaoises au chocolat (noir, lait et blanc).

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

Bûche Nougat : biscuit à la pistache, marmelade d'orange et mousse au nougat.

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 : biscuit sans farine, croustillant au praliné et à la crêpe dentelle, trio de mousse au chocolat noir, lait et blanc.

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

Bûchette cheesecake framboise : fromage blanc, biscuit croustillant au palet breton et spéculoos, mousse à la framboise.

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

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



La Tentation

LOCAL

Bûches glacées

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 Gourmande : crème glacée douceur de lait au caramel au beurre salé, cœur sorbet à la poire et biscuit croquant au chocolat blanc.

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

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