



Assortiment (mis à jour le 6 mai)

En volailles à cuire (poulets de grain ou poulets Bio *Coq des prés*, poules, pigeons, poussins, coquelets, cailles, pintadeaux) haché et pains de volaille, blancs et cuisses de poulets, escalopes de dinde, rôtis de dinde nature ou à l'estragon, roulades de lapin, cordons bleus de volaille, tournedos de dinde, chipolatas merguez et boudins blancs de volaille, foies de volaille, magrets de canard, lapin, cuisses de canard confites, tomates farcies de volaille,

des pâtés de volaille (canard, lapin ou gibier), du jambon persillé, de la dinde fumée, du jambon *pata negra*, du chorizo, du lomo, de la mousse de canard.

Nos croquettes aux crevettes, à la volaille ou au parmesan

Nos salades de volaille aux échalotes, poulet au curry et salade de crabe

A réchauffer

Pain de veau aux légumes, boulettes de volaille cuites, boulette de volaille aux oignons, boulettes de volaille sauce tomates

Le hachis Parmentier, les chicons au gratin, le waterzooi de volaille, le risotto aux morilles et le cannelloni au fromage de chèvre

Gratin dauphinois, purée de pomme de terre, purée de carottes, de céleri,

Compote maison

Taboulé, riz sauté aux légumes,

Potage maison

Nems de volaille

Vinaigrette et mayonnaise maison

Fruits et légumes de saison,

Asperges blanches ou vertes

pommes de terre, Bintjes, Belles de Fontenay, grenailles

oignons blancs, rouges ou doux, échalotes,

gingembre, patates douces, radis, navets

carottes, céleris verts, poireaux, céleris raves

choux de Bruxelles, choux fleur, brocolis, fenouil,

aubergines, courgettes, poivrons,

haricots à couper, haricots extra-fins, concombres

chicons de pleine terre

salades laitues frisées, feuille de chêne, salade de blé, cressonnette, cresson de fontaine

légumes en barquettes bouillon, petit pois, pois gourmands,

herbes: persil plat, persil frisé, thym, menthe, basilic, sauge, ciboulette, estragon, romarin, coriandre, aneth/dill

avocats

tomates en grappe, tomates cerises

cerises

pêches, nectarines abricots

pommes Jonagold, Granny, Jazz, Boscoop, Pink Lady

poires Conférence

oranges de table, oranges à jus, pamplemousses roses, citrons, citrons verts, kumquats, clémentines

fraises du pays, framboises, myrtilles

ananas, bananes, mangues, mini bananes, kiwis jaunes, kiwis verts, grenades, melons

raisins, prunes

dattes medjoul

œufs, crème, beurre doux ou salé,

En épicerie :

les produits secs en vrac : cèpes ou morilles séchés, riz complet bio, lentilles vertes du Puy ou lentilles corail, pignons, abricots secs, mendiants, raisins secs, cerneaux de noix, amandes, noix de cajou

un choix de conserves / bocaux :

Les confitures Pipaillon

Les chocolats à tartiner : au caramel beurre salé, aux noisettes ou pur praliné

artichauts à l'huile, tomates séchées à l'huile, olives,

petits pois, macédoine de légumes

sauce tomates, pezzettoni de tomates,

conserves d'anchois, sardines, thon blanc

miel d'acacia, de tournesol

compote ou mousseline de pommes, mirabelles au sirop, cerises, poires, oreillons de pêches

Citron confit, purée de marrons, crème de marrons vanillée

Confit d'oignons, confiture d'airelles

Sauce aux truffes, sauce pesto aux truffes, tomates basilic aux truffes, sauce à la truffe blanche, miel

aux truffes, huile à la truffe noire ou blanche

sauce hollandaise, mayonnaise, pesto,

fonds de veau, fond de volaille

petits oignons, cornichons,

moutarde à l'ancienne, moutarde Tierentijn

Mostarda fruits confits, aux coings

Cassoulet, confit de canard, terrine de chevreuil, terrine de lapin

Divers

huile d'olive, huile aux truffes,

vinaigre de cidre, de xérès, vinaigrette à l'ancienne

sel de Guérande, fleur de sel, piment d'Espelette

quinoa, pois chiches, pâtes

pruneaux d'Agen

pain d'épice à l'ancienne

Jus de fruits Opaline : Pomme, pomme et poire, pomme et sureau, pomme et coings, pomme Bio

Yaourt nature (500g, 150g) yaourt maigre 500g, yaourt aux fruits 125g