



## Assortiment (mis à jour le 25 octobre )

**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, lapin ( entier, râbles ou cuisses)

**En gibier à cuire** : faisans (entiers ou en filets) lièvre ( râble, cuisse ou civet) perdreau, chevreuil ( filet, tournedos ou civet) biche (filet, tournedos ou civet)

### **A réchauffer**

Gibier : Suprême de faisan, filet de biche ou râble de lièvre avec sauce au choix (cèpes, truffes ou gibier/crème) et accompagnement au choix ( pommes aux airelles, poire au vin, purée de marrons ou purée de céleri-rave)

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

Le hachis Parmentier, le waterzooi de volaille, le risotto aux morilles, le suprême de volaille aux champignons

Gratin dauphinois, purée de pommes de terre, purée de carottes, d'épinards,

Compote maison

Potage maison

**Mais aussi** des **pâtés** de gibier (faisan, lièvre, perdreau, chevreuil) des pâtés de volaille (canard, lapin), 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

Nems de volaille

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

Riz sauté aux légumes,

Vinaigrette et mayonnaise maison

### **Fruits et légumes de saison,**

pommes de terre, Bintjes, Belles de Fontenay, grenailles

oignons blancs, rouges ou doux, grelots, échalotes,

gingembre, patates douces, radis, navets

carottes, céleris verts, poireaux, céleris raves

choux de Bruxelles, choux fleur, brocolis, fenouil,

aubergines, courgettes, poivrons,

haricots princesses, haricots extra-fins, concombres

chicons

potiron, courge butternut

salades laitues frisées, feuille de chêne, 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,

pommes Jonagold, Granny, Pink Lady, Court-pendu, Reinette  
poires Conférence, Doyenné, Durondeau  
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,  
prunes, raisins blancs, sans pépins, muscat de Hambourg  
figues fraîches

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 Eugène: au caramel beurre salé, aux noisettes ou pur praliné

artichauts à l'huile, tomates séchées à l'huile, olives vertes ou noires, la tapenade d'olives vertes ou d'olives noires  
Pipaillon

petits pois, macédoine de légumes

sauce tomates, pezzetoni 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, compote d'abricots

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, pommes et carottes, abricots, poires et coings, pommes sureau, pommes et plantes des Alpes, poires et verveine, pommes et framboises, nectar de poires Williams.