

Viande française

Quantité ou poids souhaités

| | | |
|---------------------------------|-------------|----|
| FILET DE BŒUF | 52,80 le kg | Kg |
| ROTI DE RUMSTEACK | 27,80 le kg | Kg |
| PAVE DE BOEUF RUMSTEACK | 29,80 le kg | Kg |
| COTE DE BOEUF | 26,80 le kg | Kg |
| GIGOT | 21,90 le kg | Kg |
| EPAULE D'AGNEAU | 16,90 le kg | Kg |
| CARRE D'AGNEAU | 22,80 le kg | Kg |
| ROTI DE VEAU ORLOFF OU PRUNEAUX | 27,60 le kg | Kg |
| ROTI DE PORC FARCI | 15,80 le kg | Kg |
| PIECE A FONDUE OU PIERRADE | 25,80 le kg | Kg |

Gibier (Chasses de France)

Quantité ou poids souhaités

| | | | |
|----------------------------|-------------------|-------------|----------|
| GIGUE DE CHEVREUIL avec os | 1.2 à 1.8 Kg env. | 34.65 le kg | pièce(s) |
| ROTI EPAULE DE SANGLIER | | 16.60 le kg | Kg |
| PAVÉ DE CERF/ BICHE | 150g env. | 42.00 le kg | pièce(s) |

Produits de la mer

Quantité souhaitée

| | | | |
|--------------------------------|-------------------------|-------------|------------|
| SAUMON FUME ECOSSE LABEL ROUGE | à la coupe | 79.70 le kg | tranche(s) |
| SAUMON FUME ECOSSE LABEL ROUGE | 6 tranches (270 g env.) | 24.90 pièce | pièce(s) |
| SAUMON FUME ECOSSE LABEL ROUGE | 10 tranches (480g env.) | 39.80 pièce | pièce(s) |
| SAUMON FUME FICELLE NORVEGE | à la coupe | 54.95 le kg | tranche(s) |

Escargots (à la bourguignonne : beurre, persil, ail)

Quantité souhaitée

| | | |
|--------------------------------------------|--------------|----------|
| ESCARGOTS préparés en coquilles (assiette) | 9,95 les 12 | pièce(s) |
| MINI-FEUILLETÉS apéritif | 19,60 les 24 | pièce(s) |
| CROQUILLES surgelées | 28,30 les 36 | pièce(s) |

Boudin blanc de Rethel IGP

Quantité souhaitée

| | | | |
|---------------------------------|------------------------|-------------|------------|
| BOUDIN BLANC NATURE | portion 120g env. | 13.95 le Kg | portion(s) |
| BOUDIN BLANC TRUFFÉ (1%) | portion 120g env. | 21.80 le Kg | portion(s) |
| BOUDIN BLANC FORESTIER | portion 120g env. | 14.10 le Kg | portion(s) |
| BOUDIN BLANC AU FOIE GRAS (10%) | portion 120g env. | 21.80 le Kg | portion(s) |
| BOUDIN BLANC COCKTAIL | barq. de 25 x 12g env. | 7.00 pièce | pièce(s) |

Idées cadeaux :

- Foies gras du Sud Ouest
- Corbeille de Fruits



Bûches glacées

Quantité souhaitée

| | | | |
|-------------------------------------------------|---------------------|-------------|----------|
| Caramel beurre salé/sorbet poire 750 ml | bûche 6/8 personnes | 11.60 pièce | pièce(s) |
| Fruits rouges/fruits exotiques 750 ml | bûche 6/8 personnes | 11.60 pièce | pièce(s) |
| Café/spéculoos 750 ml | bûche 6/8 personnes | 11.60 pièce | pièce(s) |
| Vanille/caramel 750 ml | bûche 6/8 personnes | 11.60 pièce | pièce(s) |
| Framboise/macarons 750 ml | bûche 6/8 personnes | 11.60 pièce | pièce(s) |
| Omelette norvegienne vanille/fraise bio 1000 ml | bûche 6/8 personnes | 21.45 pièce | pièce(s) |
| DIFFERENTS PARFUMS GLACES/SORBETS | bac 750 ml | 6.12 pièce | pièce(s) |

Surgelés

Quantité souhaitée

| | | | |
|--------------------------------------|-------------------------------|-------------|--------------|
| MINIS PATES CROUTES | Sachet de 12 x 20g | 8,80 pièce | pièce(s) |
| ESCALOPE DE FOIE GRAS 40/60 gr | Sachet de 900 g environ | 67.95 kg | sachet(s) |
| NOIX DE ST JACQUES DE BRETAGNE | Barquette de 300 g | 19.25 pièce | barquette(s) |
| QUEUES DE LANGOUSTINES CRUES | Barquette 450 g | 12.05 pièce | barquette(s) |
| ECREVISSES CRUES 100% SAUVAGE | Boîte de 1 Kg (45/60 pièces) | 9.50 pièce | boîte(s) |
| CREVETTES ENTIERES CRUES BLACK TIGER | Boîte de 900g (21/30 pièces) | 30.50 pièce | boîte(s) |
| QUEUES DE CREVETTES CRUES | Sachet de 1 Kg (70/90 pièces) | 21.25 pièce | sachet(s) |

Fromage

Un large choix pour vous permettre de composer un savoureux plateau de fromages.



Un plateau ardoise

OFFERT

pour tout achat

de **45€** de fromages*

*Dans la limite des stocks disponibles. Photo non contractuelle.



Vins* Au rayon des vins, un choix varié et festif, dont :

MOULIS EN MÉDOC "Château La Mouline"
 LALANDE DE POMEROL "Château de la Vieille Forge"
 SAINT-ÉMILION "Château Petits Graviers"
 CÔTES DE BOURG "Château Laroche Joubert"
 SAUTERNES "Château La Garenne"
 GIVRY "Remoissenet Père et Fils"
 POUILLY-FUISSÉ "Domaine Romanin" Cuvée Lamure
 MOULIN À VENT "Château de la Terrière" Cuvée de la Lure
 GEWURZTRAMINER "Roger Jung" Vendanges Tardives

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Paniers gourmands des terroirs



Bienvenue sur notre site !



Tél. 03 26 02 25 69
 contact@espritterroirs.fr
 www.espritterroirs.fr



Horaires d'ouverture

NOËL

| | | |
|----------------------|-------------------|-------------|
| Vendredi 19 décembre | 9h - 12h30 | 14h30 - 19h |
| Samedi 20 décembre | 9h - 19h non stop | |
| Dimanche 21 décembre | 9h - 13h | |
| Lundi 22 décembre | 9h - 12h30 | 14h30 - 19h |
| Mardi 23 décembre | 9h - 19h non stop | |
| Mercredi 24 décembre | 9h - 15h non stop | |
| Jeudi 25 décembre | Fermé | |

NOUVEL AN

| | | |
|-------------------------------|-------------------|-------------|
| Vendredi 26 décembre | 9h - 12h30 | 14h30 - 19h |
| Samedi 27 décembre | 9h - 19h non stop | |
| Dimanche 28 décembre | 9h - 12h30 | |
| Lundi 29 décembre | 14h30 - 19h | |
| Mardi 30 décembre | 9h - 19h non stop | |
| Mercredi 31 décembre | 9h - 15h non stop | |
| Jeudi 1 ^{er} Janvier | Fermé | |