



# Volailles festives !

Chapon PAC 16.00€/kg

Chapon effilé 15.50€/kg

Pintade de Noël PAC 15.00€/kg

Pintade de Noël effilée 14.00€/kg

Poulet alourdi PAC 13.50€/kg

Poulet alourdi effilé 12.50€/kg



Noël 2024



# Saumon de fontaine et truite

Filets de truite 200 grammes crus

25.00€/kilo

filets de saumon 100 grammes crus

30.00€/kilo

filets de truite 200 grammes fumés à froid

65.00€/kilo



Noël 2024

RESERVATION



# Huitres Fine de Claires Marennes Oléron

Bourriche calibre 3

Deux formats :

24 (23.00 €) ou 48 huîtres (45.00€)



Noël 2024

RESERVATION



# Fromentines d'escargots

Conditionnement :

24 escargots surgelés dans une coquille  
en pâte feuilletée.

Forestière, bourguignonne, provençale,  
roquefort et noix; chèvre & comtoise



Noël 2024

RESERVATION



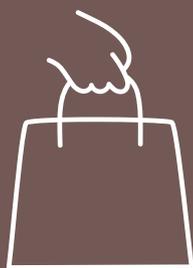
17 € le kg

# Caissette de viande bovine

Conditionnement en 5 ou 10 kg

Caissette traditionnelle : Morceaux de catégorie 1 et 2

Caissette estivale : Morceau de catégorie 1 + saucisses, merguez, préparation hachée



19 janvier 2024

8 mars 2024

5 avril 2024

3 mai 2024

7 juin 2024

28 juin 2024

DETAIL DISPONIBLE LE JOUR DE LA VENTE



# Caissette de veau de lait

Conditionnement en 5 kg  
blanquette, côte de veau, grenadin,  
escalopes, osso bucco.



2 février 2024

22 mars 2024

17 mai 2024

21 juin 2024

DETAIL DISPONIBLE LE JOUR DE LA VENTE



11 € le kg

# Caissette de porc

Conditionnement en 5 kg

Escalopes, côtes, rôti, saucisses à cuire fumées et natures, poitrine, rouelle

12 janvier 2024 9 février 2024

22 mars 2024 12 avril 2024

10 mai 2024 14 juin 2024

12 juillet 2024



DETAIL DISPONIBLE LE JOUR DE LA VENTE



15 € le kg

# Caissette de steaks hachés

Conditionnement en carton de 5 kg  
40 steaks de 125 grammes surgelés

Barquette de 4 steaks disponibles à 16.00€ le kilo



26 janvier 2024

23 février 2024

19 avril 2024

31 mai 2024

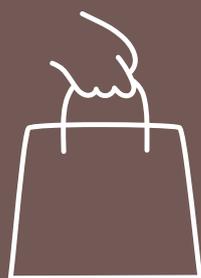


16 € le kg

# Caissette d'agneau

Conditionnement en 8 à 9 kilo

Epaule, gigot, côtelettes,  
navarin et collier



15 mars 2024

29 mars 2024

24 mai 2024

5 juillet 2024



10 €



# Panier de légumes



Chaque semaine à la boutique  
durant l'été, ensuite nous nous  
adaptions aux saisons..

La composition des paniers varie d'une  
semaine à l'autre. Ils sont sur réservation  
uniquement.

# Viande bovine

|                   |              |
|-------------------|--------------|
| Beefsteak/2       | 22.00 €/kg   |
| Entrecôte         | 26.00€/kg    |
| Hampe             | 24.00€/kg    |
| Faux Filet        | 24.00 €/kg   |
| Basse côte        | 14.00 €/kg   |
| Onglet            | 23.00€/kg    |
| Bavette           | 24.00 €/kg   |
| Rosbeef           | 24.00 €/kg   |
| Filet de bœuf     | 35.00 €/kg   |
| Langue            | 12.00€/kilo  |
| Préparation haché | 15.00€/kg    |
| Pièce à fondue    | 24.00 €/kg   |
| Bourguignon       | 12.00 €/kg   |
| Pot au feux       | 11.00 €/kg   |
| Jarret            | 11.00 €/kg   |
| Merguez de bœuf   | 15.40 €/kg   |
| Saucisse de bœuf  | 14.00 €/kg   |
| Saucisson de bœuf | 6.00 € pièce |
| Foie              | 6.50€/kg     |
| Queue             | 8.00€/kg     |

# Veau de lait

|                 |            |
|-----------------|------------|
| Escalope        | 25.00 €/kg |
| Grenadin        | 25.00 €/kg |
| Côte de veau    | 25.00 €/kg |
| Roti de veau    | 27.00 €/kg |
| Filet mignon    | 36.00 €/kg |
| Blanquette      | 19.00 €/kg |
| Jarret          | 15.00 €/kg |
| Paleron de veau | 14.00 €/kg |
| Foie de veau    | 22.00€/kg  |
| Tête de veau    | 12.00€/kg  |
| Ris de veau     | 33.00€/kg  |

# Viande de porc

|                         |             |
|-------------------------|-------------|
| Côtes de porc           | 12.00 €/kg  |
| Escalope                | 14.00 €/kg  |
| Rouelle                 | 13.00 €/kg  |
| Lard frais              | 9.50 €/kg   |
| Saucisse à cuire Nature | 14.00 €/kg  |
| Saucisse à cuire fumée  | 14.00 €/kg  |
| Rôti de porc            | 13.00 €/kg  |
| Pâté de tête            | 20.00 €/kg  |
| Chipolata aux herbes    | 13.00 €/kg  |
| Chipolata Nature        | 13.00 €/kg  |
| Merguez                 | 14.00 €/kg  |
| Filet mignon de porc    | 18.50 €/kg  |
| Sauté de porc           | 11.00 €/kg  |
| Saucisson de porc       | 30.00 €/kg  |
|                         |             |
| Pied de porc            | 5.00 € /kg  |
| Epaule de porc          | 12.00 €/kg  |
| Rillettes de porc       | 5.90 € /pot |
| Terrine de porc         | 7.00 € unit |
| Jambon blanc sous vide  | 20.00 €/ kg |
| Jambon blanc fumé       | 22.00 €/kg  |
| Bacon                   | 27.00 €/kg  |

# Viande d'agneau de notre exploitation à Charolles

|            |              |
|------------|--------------|
| Collier    | 13.00 € / kg |
| Côtelettes | 20.00 € / kg |
| Gigot      | 20.00 € / kg |
| Poitrine   | 13.00 € / kg |
| Epaule     | 20.00 € / kg |
| Merguez    | 13.00 € / kg |
| Souris     | 20.00 € / kg |

# Volailles élevées sur l'exploitation du lycée de Fontaines

|                     |            |
|---------------------|------------|
| Poulet PAC          | 9.50 €/kg  |
| Poulet effilé       | 9.00 €/kg  |
| Pintade PAC         | 11.00 €/kg |
| Pintade effilée     | 10.00 €/kg |
| Foie                | 12.20 €/kg |
| Gésier              | 10.20 €/kg |
| Cœur                | 8.20 €/kg  |
| Filet de poulet     | 24.00 €/kg |
| Cuisse de poulet    | 17.00 €/kg |
| Ailes de poulet     | 7.50 €/kg  |
| Filet de pintade    | 22.00 €/kg |
| Cuisse de pintade   | 18.50 €/kg |
| Brechet de volaille | 16.00 €/kg |
| Sot - l'y - laisse  | 18.00 €/kg |

# Nos produits transformés

|  |         |
|--|---------|
| Rillettes de poulet (180g)   | 6.50 €  |
| Galantine de volaille armagnac (180g)  | 6.50 €  |
| Galantine de foies de volailles (180g)   | 6.50 €  |
| Bolognaise poulet (370g)   | 6.50 €  |
| Galantine de pintade (180g)  | 6.50 €  |
| Tartinade de Bœuf<br>(nature / citron romarin / piment Espelette/<br>noisettes/échalotes/ tomates séchées, olives) | 6.50 €  |
| Bolognaise de bœuf (500g)  | 6.50 €  |
| Bœuf Bourguignon (750g)  | 14.00 € |
| Bœuf aux lentilles   | 14.00 € |
| Pâté de bœuf<br>marc de bourgogne / moutarde<br>façon pot au feu   | 6.50 €  |

# Produits du lycée de Périgueux

|   |         |
|---|---------|
| Foie gras entier (100g)                     | 14.90 € |
| Foie gras mi-cuit (190g)                    | 13.90 € |
| Magret canard séché fumé                    | 12.00 € |
| Rillettes de porc (190g)                    | 3.70 €  |
| Rillettes de canard (130g)                  | 3.80 €  |
| Terrine du Périgord (130g)                  | 4.50 €  |
| Pâté de tête (190g)                         | 3.40 €  |
| Pâté de campagne (190g)                     | 3.40 €  |
| Jambonneau (380g)                           | 6.70 €  |
| Cassoulet canard (840g)                     | 10.20 € |
| Confit de porc (780g)                       | 11.50 € |
| Haricots cuisinés (840g)                    | 4.40 €  |
| Confit de canard (780g)                     | 13.00 € |
| Assortiment périgourdin (380g)              | 6.60 €  |
| Cou de canard farci (570g )                 | 15.00 € |
| Aiguillettes de canard (780g)               | 14.90 € |
| Délice de la Peyrouse foie de canard (270g) | 10.40 € |
| Mousse de foie de canard (130g)             | 5.60 €  |
| Pâté de campagne aux châtaignes (190g)      | 4.90 €  |
| Pâté de campagne aux olives (190g)          | 4.50 €  |
| Pâté de Perigueux truffé à 3%               | 20.50 € |

# Produits de Charolles, des Sardières et de Saint Flour

|  |         |
|--|---------|
| Terrines agneau (180g)   | 6.00 €  |
| De foie aux noisettes / piment d'Espelette /<br>citron-romarin / olives / raisins / cassis /<br>tomates séchées / nature |         |
| Tajine abricot-orange (500g)   | 11.00 € |
| Tajine poivrons-olives (500g)  | 11.00 € |
| Saucisson brebis   | 7.50 €  |
| Galantines de canard aux cèpes   | 7.00 €  |
| Terrine de dinde aux marrons   | 7.00 €  |
| Galantine de cerf  | 7.00 €  |
| Galantine de lapin nature ou noisettes   | 7.00 €  |
| Galantine aux deux gibiers   | 7.00 €  |
| Pâté Basque au piment d'Espelette  | 5.00 €  |
| Pâté jurassien au Macvin   | 7.00 €  |
| Rillettes de lapin   | 7.00 €  |
| Délice de tomates séchées  | 4.00 €  |
| Mousse de foie de canard aux morilles  | 6.50 €  |
| Rillettes de porc  | 5.00 €  |
| Pâté de porc au Bleu d'Auvergne  | 6.00 €  |
| Pâté de porc aux cèpes   | 6.00 €  |

# Les terrines de poisson



|  |         |
|--|---------|
| Mousse de truite 90 gr<br>aneth / oseille / deux moutardes<br>nature / fumée               | 5.80 €  |
| Mousse de truite 200 gr<br>aneth / oseille / nature  | 7.80 €  |
| Rillette de truite 90 gr<br>Estragon / piment poivron                                      | 5.80 €  |
| Rillettes de truite 200 gr<br>deux moutardes / nature / estragon<br>fumée / piment poivron | 7.80 €  |
| Toastine de truite fumée (200g)  | 5.80 €  |
| Mousse de sandre au citron vert (200g)   | 6.50 €  |
| Velouté de truite  | 10.50 € |
| Toastine de truite fumée (90g)   | 5.80 €  |
| Rillettes de carpe fumée au Saint Véran (140g)   | 5.80 €  |
| Rillettes de hareng fumé (180g)  | 7.00 €  |
| Rillettes de saumon fumé (180g)  | 7.00 €  |
| Mousseline de saumon (180g)  | 7.00 €  |
| Soupe de poisson (770g)  | 7.50 €  |
| Mousse de brochet aux écrevisses ( 180g)   | 7.50 €  |

# Vins de Bourgogne



|   |         |
|---|---------|
| Bourgogne aligoté                       | 09.00 € |
| Bourgogne Hautes-Cotes rouge            | 14.50 € |
| Bourgogne Hautes côtes blanc            | 14.50 € |
| Beaune rouge                            | 19.50 € |
| Beaune blanc Les Monsnières             | 20.00 € |
| Beaune rouge premier cru Les bressandes | 27.00 € |
| Savigny premier cru                     | 27.00 € |
| Côtes de Beaune rouge                   | 17.00€  |
| <br>                                    |         |
| Saint Veran Les climats                 | 15.00 € |
| Saint Veran Les chailloux               | 18.50 € |
| Saint Veran Clos du chateau             | 18.50 € |
| Saint Veran Clos des Poncety            | 18.50 € |
| Macon rouge                             | 12.50 € |
| Crémant de Bourgogne                    | 11.50 € |

# Vins d'Alsace



A bottle of wine is being poured into three glasses. The first glass on the left contains a dark red wine. The middle glass contains a light yellow wine. The right glass contains a golden wine. The background is a soft-focus green landscape.

|                |         |
|----------------|---------|
| Gewurztraminer | 11.50 € |
| Pinot gris     | 10.90 € |
| Riesling       | 10.50 € |
| Pinot noir     | 11.90 € |
| Sylvaner       | 8.50 €  |
| Muscat         | 9.00 €  |

# Vins &

# champagne

Touraine Expression 9.50 €

Touraine Harmonie demi-sec 9.50 €

Touraine Authenticot 12.90 €

Touraine rosé 6.90 €

Beaujolais nouveau 8.50 €

Brouilly 10.65 €

Morgon 11.65 €

Moulin à vent 13.50 €

Champagne Pères d'origine 39.00 €

Côtes du Rhône rouge 7.90 €

Châteauneuf du pape 23.00 €



# Bières, cidres et jus de fruits

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Bière ambrée bio        | 7.00 € |
| Bière cuvée spéciale    | 7.00 € |
| Bière blanche bio       | 7.00 € |
| Bière blonde bio        | 8.00 € |
| Cidre fermier brut      | 4.50 € |
| Cidre fermier demi-sec  | 4.50 € |
| Jus de pomme (75cl)     | 4.00 € |
| Nectar de cassis (75cl) | 5.50 € |
| Nectar de fraise (75cl) | 5.50 € |

# Les fromages du Jura

Comté 14 mois 16.50 € / kg

Morbier 14.50 € / kg

Polinois 15.50 € / kg

Mamirolle 14.50 € / kg

Mont d'or moyen 15.50 €

Mont d'or petit 12.90 €

Douceur de polinois 4.20 €

Raclette 14.50 €

Pré paillou 15.50 € / kg

Cancoillotte nature & à l'ail 3.90 €

Tomme à l'ail des ours 15.50 € / kg

Saint Savin 4.00 €

# Les fromages

|                   |              |
|-------------------|--------------|
| Bleu d'Auvergne   | 14.20 € / kg |
| Cantal entre deux | 16.20€ / kg  |
| Salers bio        | 27.70€ / kg  |
| Tomme de brebis   | 27.70 €/ kg  |
| Poncetys          | 6.20 €       |
| Maconnais         | 2.00 €       |
| Roche cendrée     | 4.50 €       |
| Bouton fleuri     | 2.50 €       |
| Bouton de culotte | 1.80 €       |
| Crottins X40      | 6.20 €       |

# Les produits laitiers



Yaourt aux fruits 0.65€

Yaourt nature 0.60€

Yaourt vanille 0.65€

Faisselle de vache X6 5.00 €

Faisselle de chèvre X4 5.10 €

Beurre 250 gr 2.50 €

Lait cru sans bouteille 1.00 €

Lait cru avec bouteille 1.30 €

# Les confitures

Confiture de fraise

Confiture de framboise

Confiture de pêche de vigne

Confiture d'abricot

Confiture de cassis

Confiture de cerise

5.50 €

Confiture de mirabelle

Confiture de figue

Confiture de groseille

Confiture de myrtille

Gelée poire & amande

Confiture fraise banane &  
badiane

Coulis de framboise, abricot,  
fraise & cassis

3.80 €

# Un petit peu de douceur..

|                                       |         |
|---------------------------------------|---------|
| Miel acacia 500 grammes               | 10.50 € |
| Miel toutes fleurs 500 grammes        | 8.50 €  |
| Pain d'épices aux figues              | 7.00 €  |
| Pain d'épices à l'ancienne            | 7.00 €  |
| Meringues                             | 2.00 €  |
| Sablés bretons                        | 3.00 €  |
| Tuiles aux amandes                    | 3.00 €  |
| Biscuit choco noisette bio 300 g      | 4.60 €  |
| Biscuit sablé bio 350 g               | 4.60 €  |
| Cookies pépites de chocolat bio 300 g | 4.60 €  |
| Biscuit mill saveurs bio              | 4.60 €  |
| Mendiant au chocolat au lait          | 8.00 €  |
| Ballotin                              | 6.50 €  |
| Nougat                                | 4.50 €  |

# Epicerie fine

|  |         |
|--|---------|
| Œufs (demi douzaine)                   | 2.10 €  |
| Œufs (douzaine)                        | 3.50 €  |
| Huile d'olive AOC Provence bio (75cl)  | 20.00 € |
| Huile d'olive AOC Provence bio (50cl)  | 15.00 € |
| Pâtes sèches                           | 5.00€   |
| Pâtes fusilis                          | 3.50 €  |
| Crème de poivron (180g)                | 4.00 €  |
| Confit d'échalote (230g)               | 4.20 €  |
| Confit d'oignon (220g)                 | 4.20 €  |
| Gaspacho tomate-concombre              | 5.50 €  |
| Légumes pour tajine (700 g)            | 7.50 €  |
| Ratatouille (750g)                     | 6.50 €  |
| Soupe butternut-noisette (75cl)        | 5.50 €  |
| Soupe potimarron-pomme de terre (75cl) | 5.50 €  |
| Soupe potimarron-châtaigne (75cl)      | 5.50 €  |
| Vinaigre au miel                       | 6.00 €  |
| Moutarde au miel                       | 3.70 €  |

# Escargots du lycée

## Granvelle et plats préparés

Escargots au court bouillon  
(3 douzaines) 18.00 €

Escargots au court bouillon  
(5 douzaines) 28.00 €

Croquilles d'escargots  
bourguignonne, au comté, provencale,  
chèvre, roquefort x24 21.00 €

Chili con carne 14.00 €

Sauté de porc à la tomate 14.00 €

Lentilles 500 grammes 5.50 €

# Cosmétiques du lycée de Saint flour

|                            |         |
|----------------------------|---------|
| Savon garance              | 5.90 €  |
| Savon belle étoile         | 5.90 €  |
| Savon épices & love        | 5.90 €  |
| Savon stop odeur           | 5.90 €  |
| Savon plantes de montagne  | 5.50 €  |
| Savon Prêle des champs     | 5.50 €  |
| Savon nature cire miel     | 4.50 €  |
| Savon au lait de vache     | 4.50 €  |
| Crème chantilly            | 8.00 €  |
| Beau shampoing             | 5.50 €  |
| Solid'hair                 | 5.50 €  |
| Savon parfumé au cacao     | 5.50 €  |
| Baume tamalou              | 8.00 €  |
| Baume à lèvres             | 5.50 €  |
| Crème main calendula 50 mL | 11.00 € |
| Crème main calendula       | 9.00 €  |
| Savon liquide              | 7.00 €  |



**Merci de votre  
visite !**