

77120 CHAILLY EN BRIE
BOUTIQUE DE LA BRETONNIERE

PRODUITS De Noël



Foie gras & Magret

- **Foie gras mi-cuit sous vide** (sous vide DLC 3 mois)
 - Barquette 100g : 17,80 €
 - Barquette 250g : 44,20 €
- **Magret fumé tranché** (sous vide DLC 2 mois)
 - 100g : 8,60 €

Escargot de Seine et Marne



- **Recette (Brie/Noisette)**
 - 12 escargots en croquille : 13,50€
- **Recette (Morille)**
 - 12 escargots en croquille : 16,50€

- **Recette (beurre/ail/persil)**
 - 12 escargots en coquille : 10€
 - 12 escargots en croquille : 13,50€
- Sachets de 50 coquilles sous vide : 37,90€



Volailles de Noël issu de notre exploitation

- **Chapon fermier prêt à cuire (environ 4-5kg)** : 16,10€/kg
- **Poularde fermière prêt à cuire (environ 3-4kg)** : 16,10€/kg
- **Poulet fermier prêt à cuire (environ 2kg)** : 8,90€/kg
- **Dinde fermière prêt à cuire (environ 3,5-4,5kg)** : 18,80€/kg
- **Oie fermière prêt à cuire (environ 5,5-7kg)** : 19,90€/kg

Nos Volailles sont élevés sur l'exploitation de la Bretonnière et abattu en Seine-et-Marne
Les dindes et les oies proviennent d'un éleveur voisin.

RETRAIT POSSIBLE :

- VENDREDI 19 DÉCEMBRE 9H-12H/15H30-18H
 - SAMEDI 20 DÉCEMBRE 9H-12H
 - LUNDI 22 DÉCEMBRE 9H-17H30 (NON STOP)
 - MARDI 23 DÉCEMBRE 9H-17H30 (NON STOP)
 - MERCREDI 24 DÉCEMBRE 9H-12H30



PRODUITS De Noël



UNE VÉRITABLE
PERLE DE CULTURE
À TROUVER DANS
UNE BOURRICHE
D'UNE VALEUR DE
200€



Huîtres de Vendée Atlantique 2025

- N°1 (bourriche de 24) : 22,90€
- N°1 (bourriche de 50) : 43,90€
- N°1 (bourriche de 100) : 85,90€
- N°2 (bourriche de 24) : 20,90€
- N°2 (bourriche de 50) : 39,90€
- N°2 (bourriche de 100) : 77,90€
- N°3 (bourriche de 24) : 19,90€
- N°3 (bourriche de 50) : 37,90€
- N°3 (bourriche de 100) : 73,90€
- N°4 (bourriche de 24) : 17,90€
- N°4 (bourriche de 50) : 33,90€
- N°4 (bourriche de 100) : 65,90€
- N°0 (bourriche de 24) : 29,90€
- N°0 (bourriche de 50) : 57,90€
- N°0 (bourriche de 100) : 113,90€

- N°1 Spéciales (bourriche de 24) : 25,90€
- N°1 Spéciales (bourriche de 50) : 49,90€
- N°1 Spéciales (bourriche de 100) : 97,90€
- N°2 Spéciales (bourriche de 24) : 23,90€
- N°2 Spéciales (bourriche de 50) : 45,90€
- N°2 Spéciales (bourriche de 100) : 89,90€
- N°3 Spéciales (bourriche de 24) : 21,90€
- N°3 Spéciales (bourriche de 50) : 41,90€
- N°3 Spéciales (bourriche de 100) : 81,90€

Une huître dite "spéciale" est définie par son indice de chair. Elles sont élevées dans des lieux où les eaux sont plus riches en planctons et ont donc un goût plus prononcé de "noisette"

CLÔTURE DES RÉSERVATIONS LUNDI 15 DÉCEMBRE À 10H00

RETRAIT POSSIBLE :

- MARDI 23 DÉCEMBRE 9H-17H30 (NON STOP)
- MERCREDI 24 DÉCEMBRE 9H-12H30

Vrac disponible aux heures habituelles