

La Ferme des 4 Compères située à Ladapeyre

Vous chaperonne pour vos entrées et plats avec ses produits à base de volailles et viandes bovines.

Nous vous proposons des entrées confectionnées à 100% avec les produits issus de la ferme.



Vous avez le choix entre une mini tourte festive, une bonne bouchée à la reine au poulet, un boudin blanc pur volaille ou un agréable petit pâté à la viande de bœuf.

Pour les inconditionnels de volailles à Noël, nous vous escortons avec nos chapons, poulets et pintades élevés en plein air avec les céréales produites à la ferme. Et pour ceux qu'ils ne veulent pas faire cuire des cuisses de poulet confites.



Pour les amoureux de viande rouge, nous vous proposons une vache de 5 ans. Nous vous suggérons des morceaux individuels comme un bon tournedos ou bien une viande à partager comme un rosbif.



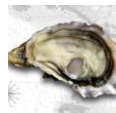
Pour les inventifs, nous vous conseillons une délicieuse fondue bourguignonne pour partager un bon moment avec des amis sans chichis.



Vous pouvez retrouver aussi tous nos autres morceaux de viande bovine (jarret, braisé, bourguignon, steaks...)

L'ostréiculteur Christophe Chagnoleau situé à la Tremblade

Vous charmera avec sa production d'huîtres Marennes Oléron authentique et de qualité. Vous pourrez commander de la ½ douzaine à la bourriche de 4 douzaines.



La Ferme Garat située à Saubrigues

Vous concoctera un foie gras d'exception issue de son élevage de canards.

Il vous proposera un foie gras mi-cuit de différents parfums en verrine ou sous vide. Vous pourrez retrouver l'incontournable nature ainsi que les créatifs au piment d'Espelette, aux pommes ou bien aux figes.



La Boucherie Dubois située à Guéret



Vous élaborera un gratin dauphinois individuel aux succulentes girolles, ainsi que des sauces au roquefort, poivre et forestière pour accompagner votre volaille ou votre bœuf.

La Ferme de Lavaurette située au Moutier-d'Ahun

Vous guide avec ses merveilleux fromages au début et à la fin de votre festin.

A l'apéritif, avec ses sympathiques petits bouchons de chèvre aromatisé.



Et au moment crucial avec ses magnifiques plateaux de fromages.



Plateau 2 à 4 pers.

Plateau 6 à 8 pers

Pour les adeptes du « j'organise mon plateau à ma façon », vous pouvez retrouver tous ses produits à l'unité.

Fol 'œuf situé à Boussac-Bourg

Vous conseille ses œufs bio de grande qualité issue de ses poules élevées en plein air. Son produit vous aidera à confectionner à la perfection tous vos plats.



Le Gaco Mielice situé à Peyrat la Nonière

Vous suit tout au long du repas avec ses sublimes produits à base de miel.

Au début du repas avec son succulent pain d'épices écorces d'orange, nature ou figes qui accompagne merveilleusement un bon foie gras.



A la fin de votre festin avec son subtil nougat ou bien pour les grands enfants des bonbons au miel.

Vous pouvez également retrouver les incontournables comme le miel de châtaignier, de fleurs, de forêt ou de tilleul ainsi que le pollen.



Le Domaine Gabrielle situé à Chateameillant



Vous accompagne avec ses vins locaux d'exceptions. Le choix d'un rosé (sec ou fruité) ou d'un rouge ravira tous les convives. Ceux-ci poétiseront vos mets extraordinaires.

Pour bien terminer votre repas vous pourrais partager un petit Ratafia.

N'hésitez pas à commander, nous vous garantissons des produits de qualité.

Pour votre régal, mangé Local.

Pour les fêtes de fin d'année, mangez Fermier.

Commande souhaitée avant le **VENDREDI 17 DECEMBRE POUR LES 2 DATES** au 06-50-43-39-01 ou au 05-55-62-38-34 ou par mail à l'adresse suivante : **lacommandedesgourmands@gmail.com**
N'hésitez pas à nous appeler pour tout renseignement, nous nous ferons un plaisir de vous répondre.

Produit	prix	quantité	total
ENTREE			
Mini Tourte Festive (poulet, trompettes, chataignes, foie gras et cognac)	4,80€ / la pièce		
Boudin Blanc 100% volailles nature ou trompettes	22 € / le kilo		
Bouchée a la reine	4,20 € / la pièce		
Paté individuel viande de bœuf	2,7 € / la pièce		
Paté 4 pers viande de bœuf	8 € / la pièce		
Foie gras 60g BOCAUX nature, piment d'espelette, figues ou pommes	9,90 € / le bocal		
Foie gras 100g BOCAUX nature, piment d'espelette, figues ou pommes	16 € / le bocal		
Foie gras 250g SOUS VIDE nature ou piment d'espelette	30 € / le ballotin		
Foie gras 500g SOUS VIDE nature	58 € / le ballotin		
FRUIT DE MER			
Huitres Marenne d'Oleron n°3	4,2€ / les 6 huitres		
Huitres Marenne d'Oleron n°3	7,2€ / la douzaine		
Huitres Marenne d'Oleron n°3	26,5 € / 4 douzaines		
PLAT			
Cuisses de poulet confite	17 € / le kilo		
Chapon	17 € / le kilo		
Poulet	9 € / le kilo		
Pintade	11 € / le kilo		
Tounedos Filet	30 € / le kilo		
Tournedos Rumsteak	23 € / le kilo		
Rosbif	19,90 € / le kilo		
Piece à fondue	20,80 € / le kilo		
Cote de bœuf	21 € / le kilo		
Entrecote	21,30 € / le kilo		
Basse cote	16,30 € / le kilo		
Faux filet	21,20 € / le kilo		
Bavette	21,20 € / le kilo		
Hampe/Onglet	21,75 € / le kilo		
Poire/Merlan	21,75 € / le kilo		
Bifteck	15,40 € / le kilo		
Paleron	11,50 € / le kilo		
Braiser	9,85 € / le kilo		
Bourguignon	9,85 € / le kilo		
Plat de cote	6,4 € / le kilo		
Jarret	7,45 € / le kilo		
Saucisse de bœuf	12 € / le kilo		
Merguez de bœuf	12 € / le kilo		
Colis de 5 kg	13,5 € / le kilo		
Colis de 10 kg	13,5 € / le kilo		
Saucisson pur bœuf	5 € / pièce		
Saucisson Bœuf et Porc	5 € / pièce		

ACCOMPAGNEMENT			
Gratin au giroles 200g	3,2 € / la portion		
sauce roquefort 220g (2 pers)	3 € / les 220g		
sauce poivre 220g (2 pers)	3 € / les 220g		
sauce forestière 220g (2pers)	3 € / les 220g		
FROMAGE			
Bouchon apéritif (plateau de 24)	5 € / le plateau		
Plateau 2 a 4 personnes	12 € / le plateau		
1 rond de vache, 1 crottin cendré, 1 crottin aromatisé, 1 crottin double mi-sec et 1 part de tome de Noël)			
Plateau 6 à 8 personnes	22 € / le plateau		
(1 pavé de vache, 1 part de tome de vache, 1 pyramide, 4 rondelles aromatisées, 1 crottin double, 1 part de tome de chèvre et 1 part de tome de Noël)			
Chèvre			
Crottin	1.50 € pièce		
Crottin double	2.30 € pièce		
Bûche	4.50 € pièce		
Brique cendrée	4.50 € pièce		
Pyramide	4.50 € pièce		
Plateau aromatisé	4.00 € pièce		
Tome (pièce d'environ 280 g)	5.00 € pièce		
Vache			
Rond de vache	2,50 € pièce		
Tome de vache (pièce d'environ 500g)	6,50 € pièce		
DESSERT			
Miel de Chataignier 250g	7,8 € / le pot		
Miel de Chataignier 500g	11,8 € / le pot		
Miel de Fleurs 250g	6,8 € / le pot		
Miel de Fleurs 500g	10,8 € / le pot		
Miel de Forêt 250 g	7,8 € / le pot		
Miel de Forêt 500g	11,8 € / le pot		
Miel de Tilleuil 250g	8,8 € / le pot		
Nougat au Miel vendu a la coupe	52,00 € / le kilo		
Pain d'épices vendu à la coupe (écorces d'orange, nature ou figue)	29,00 € / le kilo		
Pollen 250g	15,80 € / les 250g		
Bonbons au miel 100g	3,8 € / le sachet		
ŒUFS			
Boîte de 6 œufs	2.50 € la boîte		
Boîte de 10 œufs	3.50 € la boîte		
Plateau de 30 œufs	9.00 € le plateau		
VINS			
AOC Châteaumeillant "Gris" rosé 2020	6,80 € / la bouteille		
AOC Châteaumeillant Rouge "Julius" 2018	7,20 € / la bouteille		
AOC Châteaumeillant Rouge "Le Rubis" 2018	8,20 € / la bouteille		
IGP Val de Loire "Le p'tit Caillou" rosé 2020	6,80 € / la bouteille		
IGP Val de Loire "Pinot Noir" rouge 2018	6,70 € / la bouteille		
Vin de Liqueur "Ratafia"	13 € / la bouteille		

La Commande des Gourmands

*Vous propose ses produits
Pour les fêtes de fin d'année*

Les 24 et 31 décembre

De 11h à 11h30

Angeme

(devant la boulangerie)



