

Les suggestions des producteurs pour Pâques



Faites-vous plaisir !

N'hésitez pas
à passer commande à l'étal du
boucher pour assurer la disponibilité
de l'ensemble des produits
que vous désirez.

Horaires d'ouverture : lundi de 14h à 19h.
Du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h
Samedi de 9h à 18h - Fermé le dimanche et les jours fériés
Tél. 09 75 19 70 70
espritpaysanfroideconche@gmail.com - www.espritpaysan.fr

Apéritifs

Ferme du Bout, Gaec Courtoy, Les Escargots du Thieloup,
Gaec des Roches du Dard, Boulangerie Platte, Les cailles d'Hurecourt,
Ferme d'Orchamps, Pisciculture de Flagy

POSSIBILITÉ DE FAIRE PLANCHETTES APÉRITIVES AVEC CHARCUTERIE, FROMAGE, PAIN

| | |
|---|--------------------------|
| Plateau de 18 mini-fromages de brebis | 5,50 €/pièce |
| Apéri'fermier | 4,50 €/Pièce |
| Flûte salé, lingots apéro | à partir de 4,20 €/Pièce |
| Saucisson sec de porc | 19,50 €/Kg |
| Saucisson de Bison | 35,00 €/Kg |
| Œufs de caille (x12) | 3,60 €/pièce |
| Escargotine (escargots à toaster) 100 g | 6,50 €/pièce |
| Escapéro (escargots à la tomate) 50 g | 6,80 €/pièce |
| Mousse de canard | 9,50 €/pièce |
| Œufs de truites 90 g | 7,20 €/pièce |
| Rillettes de truites 100 g | 3,20 €/pièce |
| Tartare de truites 90 g | 3,20 €/pièce |

Pour accompagner

Ferme Chassard, Vignoble Guillaume, Maison Moine, Domaine Pelletier

| | |
|--|---------------|
| Pétillant de pomme BIO | 4,60 €/litre |
| Apéritif Lo cul Dra Haut (apéritif à la cerise de Fougerolles) | 15,00 €/litre |
| Pinot gris | 8,00 €/75 cl |
| Crillon des Vosges (vin de rhubarbe sucré) | 17,60 €/75 cl |
| Valse Rosé (pétillant rosé) | 7,90 €/75 cl |
| Hyprocras (vin aux épices et au miel) | 19,50 €/75 cl |
| Calicaé (vin moelleux aromatisé au susier) | 19,50 €/75 cl |



Entrées

Les Escargots du Thieloup, Pisciculture de Flagy, Ferme Mangel, Gaec Courtoy

| | |
|---|--------------|
| Jambon de Luxeuil | 38,99 €/Kg |
| Quiche lardons | 2,00 €/pièce |
| Quiche poulet | 3,00 €/pièce |
| Pâté lorrain | 3,00 €/pièce |
| Coquilles bourguignonnes surgelées (douzaine) | 6,90 €/pièce |
| Fromentine surgelées (douzaine) | 7,00 €/pièce |
| <i>Bourguignonne, roquefort, comté, ail des ours ou assortiment des 3</i> | |
| Truite fumée à chaud | 42,00 €/Kg |
| Truite fumée tranchée | 45,00 €/kg |
| Terrine de truites | 30,00 €/Kg |
| Bouchées à la reine de volailles | 3,90 €/pièce |
| Tourte aux escargots | 4,50 €/pièce |

Pour accompagner *Vignoble Guillaume, Domaine Heintzmann, Vignoble Cheviet*

| | |
|----------------------------|---------------|
| Chardonnay vieilles vignes | 11,90 €/75 cl |
| Chardonnay vieilli en fût | 7,80 €/75 cl |
| Gewurztraminer 2018 | 8,95 €/75 cl |
| Pinot gris | 8,30 €/75 cl |

Volailles

EARL Vivolaille, Ferme Mangel, Gaec Guery, Gaec Courtoy, Les cailles d'Hurecourt, Gaec Jeanroy

| | |
|--------------------|--------------|
| Poulet | 8,90 €/Kg |
| Cuisses de poulet | 14,00 €/Kg |
| Blancs de poulet | 16,50 €/Kg |
| Poulet Bio | 12,50 €/Kg |
| Cuisses de poulet | 17,50 €/kg |
| Blancs de poulet | 22,00 €/kg |
| Pintade | 10,90 €/Kg |
| Cuisse de pintade | 15,00 €/Kg |
| Dinde (3 à 5 kg) | 14,90 €/Kg |
| Coq (2,5 à 3,5 kg) | 10,90 €/Kg |
| Caille | 4,30 €/pièce |
| Canard | 10,40 €/Kg |
| Cuisses de canard | 15,90 €/Kg |



Viandes fraîches

Veau *Gaec du Plateau*

| | |
|--|------------|
| Terrine de veau savagnin giroles | 20,20 €/kg |
| Farce nature | 12,05 €/Kg |
| Farce ail et persil | 12,30 €/Kg |
| Carré de côte désossé | 23,60 €/Kg |
| Paupiette de veau forestière <i>sur commande</i> | 27,90 €/Kg |

Agneau *Gaec Fleuri et Ferme du vieil Etang*

| | |
|-------------------------------------|-------------|
| Gigot | 20,50 €/Kg |
| Epaule désossé <i>Roulé, ficelé</i> | 19,50 €/Kg |
| Baron d'agneau aux petits légumes | 22,50 €/ Kg |
| Gigot | 20,50 €/Kg |
| Tranche de gigot | 24,50 €/Kg |
| Epaule | 17,50 €/Kg |
| Epaule désossée | 20,50 €/Kg |
| Collier | 10,50 €/Kg |
| Poitrine | 7,50 €/Kg |



Bœuf

| | <i>EARL des Pommiers, Earl Vivolaille</i> | <i>Bio Gaec Fleuri</i> |
|-----------------------------|---|------------------------|
| Rosbeef ficelé bardé | 22,50 €/Kg | 24,50 €/Kg |
| Filet de bœuf | 30,50 €/Kg | 33,50 €/Kg |
| Cœur de rumsteck | 24,90 €/Kg | 28,00 €/Kg |
| Côte de bœuf | 20,50 €/Kg | 23,60 €/Kg |
| Tournedos de bœuf | 21,90 €/Kg | 23,90 €/Kg |
| Paupiette de bœuf forestier | 13,90 €/Kg | 14,50 €/Kg |

Porc *Gaec Courtoy*

| | |
|--|------------|
| Rôti de porc Franc-comtois | 16,20 €/Kg |
| Fondue Bourguignonne | 20,90 €/Kg |
| Pierrade assortiment de viande: porc, bœuf, poulet, dinde, veau, bison, canard, agneau | |

Poissons *Pisciculture du frais baril*

| | |
|--|------------|
| Filet de truite chair rose | 22,00 €/Kg |
| Filet d'omble de fontaine | 22,00 €/Kg |
| Pavé mariné huile d'olive / ail des ours | 22,00 €/Kg |
| Emincé prêt à poêler (nature, poivrons...) | 22,00 €/Kg |

Accompagnements

L'Atelier de Noé, San Martin, Doubs céréales, EARL de la Charmes, Pasta délice, EARL le grand pâtis

| | |
|--|--------------------------|
| Fleurs séchées comestibles pour décorer | 5,50 €/pièce |
| Huile de colza aux noisettes 0,5 l | 8,00 €/pièce |
| Pâtes Nature, aux cèpes, safran, ail des ours, basilic, citron | à partir de 2,50 €/pièce |
| Riz IGP Camargue | à partir de 2,00 €/pièce |
| Pois cassé 250 g | 2,60 €/pièce |
| Lentille noire 250 g Saveur noisette | 3,00 €/pièce |

Nombreuses variétés de légumes, présentés par nos maraîchers

Fromages

Fruitière Etalans, Gaec Menigoz, Ferme du bout, Gaec Muhlematter, Gaec Château sous le bois, Fromagerie du Pré verdot

NOUS POUVONS PRÉPARER VOTRE PLATEAU DE FROMAGE AVEC ASSORTIMENTS

| | |
|---|--|
| Gruyère IGP de Haute-Saône | 12,80 €/Kg |
| Comté 6 mois : 16,00 €/Kg 12 mois : 17,50 €/Kg 19 mois : 20,30 €/Kg | |
| Morbier | 15,50 €/Kg |
| Munster nature ou cumin | 13,50 €/Kg |
| Mont d'or petit | Petit : 8,90 €/pièce Moyen : 12,10 €/pièce |
| Emmental label rouge | 11,50 €/Kg |
| Tomme nature | 10,80 €/Kg |
| Tomme Ail des ours, noix, moutarde, tomate origan | 11,20 €/Kg |
| Tomme de brebis | 26,00 €/Kg |
| Mollanais | 11,20 €/Kg |
| Cancoillotte | Nature : 3,70 €/pièce Ail et savagnin : 3,80 €/pièce |
| Fromage de chèvre frais ou affiné, nature cendré ou épicé | à partir de 3,20 €/pièce |
| Fromages de Brebis frais assaisonnés | 2,70 €/pièce |
| <i>Ails et fines herbes, poivron et graines de moutarde, échalote</i> | |
| Brique brebis (fraîche ou affiné) 240 g | 3,00 €/pièce |
| Saint Bresson nature ou cendré | 3,70 €/pièce |
| Cancoillotte fenugrec | 3,35 €/pièce |
| Cancoillotte ail des ours | 3,35 €/pièce |



Desserts glacés *Ferme des Acacias*

| | | |
|--|--------------------------|--------------------------|
| Crèmes glacées | | à partir de 9,30 €/l |
| <i>Noix de Coco, praliné, café, noisette, chocolat, citron, caramel, macadamia, vanille, pistache, pain d'épice, rhum-raisin, stracciatella, menthe-chocolat, nougat, framboise, fraise, menthe, plombière, macvin, noix</i> | | |
| Vacherins | 6 Parts : 17,90 € | 8 Parts : 23,90 € |
| <i>Parfum : Framboise/citron, Vanille/fraise, Vanille/caramel, Chocolat/pistache</i> | | |
| Les entremets glacés | 6 Parts : 29,90 € | 8 Parts : 38,90 € |
| <i>Praliné : crème glacée chocolat au lait, crème glacée praliné, crèmeux gianduja, biscuit</i> | | |
| <i>Exotique : sorbet passion, crème glacée coco, insert mangue, biscuit</i> | | |
| <i>Framboisine : sorbet framboise, crème glacée pistache, coulis de framboise, biscuit</i> | | |
| Kir Royal Framboise (lot de 2 flûtes) | 6,80 € | |
| <i>Glace au champagne et coulis de framboise</i> | | |

Douceurs

O délices d'Alex, Ferme Chassard, Brûlerie Doillon, Distillerie Devoille, l'Atelier de Noé, SARL Courtois

| | |
|---|---------------|
| Tisane de Noël 20 g | 5,00 €/pièce |
| Assortiments de biscuits 250 g | 5,40 €/pièce |
| Chocolat au kirsch 150 g | 8,20 €/pièce |
| Sachets de café grain ou moulu 250 g | 5,90 €/pièce |
| Pain d'épice 250 g | 4,90 €/pièce |
| Cookies | 4,60 €/pièce |
| Chocolat Chocolaterie Platte | |
| Œufs pralinés 100g | 7,00 €/pièce |
| Œufs pralinés 200g | 14,00 €/pièce |
| Friture 100g | 6,50 €/pièce |
| Friture 200g | 13,00 €/pièce |
| Petit œuf | 3,50 €/pièce |



Pour accompagner

| | |
|--|---------------------------|
| <i>Ferme Chassard, Vignoble guillaume, Maison Moine, Domaine Pelletier</i> | |
| Perlé de Rhubarbe ou de crillon | 19,60 €/75 cl |
| Liqueur Sapin, framboise, poire, mirabelle | 23,10 €/litre |
| Liqueur crémeuse Saveur pain d'épice, caramel, chocolat | à partir de 15,40 €/pièce |

*Les producteurs vous souhaitent
de Joyeuses Fêtes de Pâques*