Toute l'équipe de l'épicerie et du café vous

souhaite de belles fêtes de fin d'année !

Merci pour tout ! :)



Pré-commandes des fêtes

Coupon à renvoyer à hello@augrammepres-dijon.fr ou à déposer directement à l'épicerie
Date limite de réception des commandes : Samedi 19/12 (jeudi 17/12 pour les poissons)

Nom – prénom :

Téléphone :

Date de retrait :
Jeudi 24/12 (entre 9h et 12h)

Produits locaux

Poulet - Saulon-la-Chapelle

		Quantité souhaitée (pc ou kilo)
Poulet fermier entier (entre 1,5 et 3,5 kg)	15,80€/kg	Préciser le poids souhaité
Cuisses (1 = env. 300g)	23,10€/kg	
Filets (1 = env. 200g)	29,80€/kg	

Truites de l'Aube - Veuxhaulles-sur-Aube

Truite entière vidée (1= env. 300g)	14,70€/kg	
Pavé de truite (1 = env. 200g)	27,50€/kg	
Truite fumée en tranches env.140g (4 à 5 tranches)	69€/kg	
Truite fumée en tranches env.300g (8 à 10 tranches)	59€/kg	

Escargots surgelés - L'escargot bourguignon - Vernot

Douzaine en coquille au beurre persillé	11,50€/douzaine	
Douzaine en fromentine (coquille en pâte)	11,50€/douzaine	

Poissons & crustacés

← Attention, fin des commandes le 17/12

En direct des pêcheurs partenaires de chez Poiscaille, militants pour une pêche durable et équitable !

Bourriche d'huitres n°3 - 1 douzaine Huitres naturelles, taille moyenne, en caisse bois - DLC à 7 jours à réception	14€/pc	
Bourriche d'huitres n°3 - 2 douzaines Huitres naturelles, taille moyenne, en caisse bois - DLC à 7 jours à réception	28€/pc	
Bulots cuits - 400g Pêche au casier, navires de moins de 12 mètres - Origine Normandie	12,90€/pc soit 32,25€/kilo	
Thon germon de ligne fumé - 150g Alternative au saumon fumé ! pêche à la ligne au Pays Basque	12€/pc soit 80€/kilo	
Noix de St Jacques décoquillées - 200g Pêchées à la main en plongée dans les baies de St Malo et St Brieuc	21€/pc soit 105€/kilo	
Filet de mulet écaillé - 250g Chair blanche, proche du bar. Pêche au filet en Méditerrannée	9,10€/pc soit 36,25€/kilo	

Pains

Fournil Les Champs Du Destin (Sacquenay)

		Quantité souhaitée (pc ou kilo)
Pain de blé semi-complet ≃ 830g	6,95€/kilo	
Pain de blé aux graines de lin ≃ 850g	7,40€/kilo	
Pain de blé aux graines de colza et luzerne ≃ 800g	7,50€/kilo	
Pain de petit épeautre ≃ 600g	9,70€/kilo	
Pain de petit épeautre aux graines ≃ 500g	9,70€/kilo	
Pain de blé, engrain et châtaigne ≃ 400g	4,90€/pc	
Pain de blé 1/2 complet aux raisins secs ≃ 450g	7,10€/pc	
Pain de blé 1/2 complet aux citrons confits ≃ 450g	7,90€/pc	
Pain de blé ½ complet aux oranges confites ≃ 450g	7,90€/pc	

Fournil de Mâlain

Pain aux noix - 500g	7,90€/pc	

Pain d'épices - Maison Toussaint - Arcelot

Pain d'épices à la coupe - Tranches de 150g	23€/kilo	

Fromages

Sélection by le Gramme Près !

Comté mûr - 12/15 mois - Tranche de 300g	7,05€ (23,90/kg)	
Comté prestige - 15/18 mois - Tranche de 300g	7,77€ (26,90/kg)	
Comté grand âge - 24 mois - Tranche de 300g	8,7€ (29,90€/kg)	
Brillat-savarin au lait cru - 250g (demi brillat)	7,23€ (28,90€/kg)	
Morbier 100 jours au lait cru - Tranche de 250g	4,73€ (19,90€/kg)	
Epoisses au lait cru (GAEC des Marronniers) - pièce	9,90€/pc (250g)	
Beaufort d'été AOP - Tranche de 300g	9,90€ (33€/kg)	
Brie de Meaux au lait cru - Tranche de 250g	4,98€ (20,30€/kg)	
Roquefort Cave Bio - G. Coulet - Tranche de 150g	5,70€ (40,50€/kg)	
Tomme du Jura aux noix - lait cru - Tranche de 250g	5,48€ (24,50€/kg)	
Abondance - lait cru - Tranche de 300g	8,40€ (28€/kg)	

Le poids des tranches est indicatif, et dépendra du talent des épicières qui les couperont ! :)

Traiteur maison !

Cette année encore, l'équipe en cuisine de la Fourmilière a le plaisir de vous proposer une offre traiteur 100% faite maison !

Le salé

		Quantité souhaitée (pc ou kilo)
Gougères au comté (10 = env. 200g) *All : gluten, lactose, oeuf*	25€/kg	Préciser le nombre souhaité
Houmous de pois cassés au citron *All : sésame (contient de l'ail)*	16,90€/kg	
Arancini à la sauge, parmesan, shiitaké et sésame *Une belle croquette de riz farcie et panée, à réchauffer au four* *All : oeuf, lactose, gluten, sésame, soja*	28€/kg	Préciser le nombre souhaité (1 = 50g environ)
Terrine de foie de volaille au Porto *Une terrine 100% fait maison et...gourmande!* *Pas d'allergène, contient de l'ail*	31€/kg	1 tranche = 150g environ
Pithivier aux shiitakés pour 2/3 personnes - Vegan à réchauffer, et servir en entrée ou en plat *(courge rôtie, oignons confits, blettes, noisettes et shiitakés, le tout dans une croûte de pâte bien sablée)* *All : gluten, fruits à coque*	18€/pc	
Tagliatelles fraiches aux oeufs, "maison" *Pour un repas savoureux et réconfortant* *All : gluten, oeufs*	14€/kg	Portion idéale/personne : 150g environ
Labneh à la truffe *Un fromage frais maison, agrémenté de savoureux morceaux de truffe ! Parfait en sauce pour les samoussas ou les arancini* *All : lactose (contient de l'ail)*	31€/kg	Portion idéale/personne : 30g environ

Le sucré - Les bûches pâtissières de Lucie !

Bûche chocolat, sarrasin et caramel beurre salé - 9/10 parts Base croustillante cookie, biscuit moelleux type blondie, insert ganache chocolat et caramel au beurre salé avec éclats de cacahuètes, ganache montée cacahuète, glaçage "rocher" chocolat et cacahuètes *All : oeuf, lactose, arachides*	38€	
Bûche poire, vanille et amande - 9/10 parts Base sablée amande, biscuit moelleux amande, insert compotée de poire caramélisée et brunoise de poires fraîches, praliné amande/vanille, mousse bavaroise vanille *All : gluten, oeuf, lactose, fruits à coque*	38€	