

Nos autres produits festifs



* LES FROMAGES *

- les fromages affinés au lait de vache
- Le Hirel (tomme fermière au lait cru)
- le Darley (pâte pressée non cuite) nature ou au cumin,
- les Bleus de Bellevue et d'Emeraude (pionniers des pâtes persillées en Bretagne)
- Les fromages frais de chèvre (nature ou spécialités : poivre, cumin, tomate...)
- les fromages frais au lait de vache (nature ou spécialités)



* LES DESSERTS *

- Les clémentines de Corse
- Les pains d'épices : nature, aux pruneaux, aux noix, aux noisettes, aux figues, au chocolat
- Les cookies : raisins/chocolat ou chocolat/noisettes

Nos horaires pour les fêtes

Mercredi 21 décembre : 9h00 à 19h00
Vendredi 23 décembre : 9h00 à 19h00
Samedi 24 décembre : 9h00 à 16h00



Mercredi 28 décembre : 9h 00 à 19h00
Vendredi 30 décembre : 9h00 à 19h00
Samedi 31 décembre : 9h00 à 16h00



*Toute l'équipe de Brin d'Herbe
vous souhaite de bonnes fêtes*

Le Verger
35135 Chantepie
Tél. 02 99 41 48 95

Le Grand Chevillé
35132 Vezin le Coquet
Tél. 02 99 64 79 40

www.brindherbe35.fr



2011

Brin d'Herbe en Fête





Nos Produits Festifs



* L'APERITIF *

- **Les mini-bouchées d'escargots** au beurre persillé ou parfum variés (roquefort, tomate, noix, beurre persillé)
- **L'escartine** (à base d'escargots) et l'houmous (purée de pois chiches) nature, aux poivrons rouges, aux lentilles corail à tartiner sur des toasts chauds ou froids
- **Les minis boudins** blancs ou noirs (porc)
- **La truite et le saumon fumés** à présenter sur toasts

Pour accompagner ces mets, nous vous proposons :

Un Cristal des Cailloux ou un Domaine Merceron (2 méthodes traditionnelles), un Bordeaux Graves moëlleux (Château Le Druc De Perran), l'Or en Ille (cidre très noble qui ravira votre palais), l'Ambrois'Ille (boisson apéritive à base de cidre, d'eau de vie et de jus de pomme), le Tisquin et le Pt'it malin (boissons apéritives à base de coings, de pommes et de miel).

* LES ENTREES *

- **Les coquilles d'escargots traditionnelles** au beurre persillé, les « **croquilles** » d'escargots au beurre persillé (coquilles gaufrettes), les **escargots court-bouillonnés** à accompagner selon vos goûts
- **Les poissons fumés** (truite, saumon, maquereau nature ou au poivre, hareng, sardine) à présenter en « assiette nordique » par exemple.
- **Le pavé de saumon** frais à cuisiner
- **Les pâtés festifs** : pâté de lapin aux pruneaux, pâté à l'ail aux pruneaux ou aux figues (porc), pâté de campagne aux marrons (porc)
- **Les boudins blancs** nature ou aux pommes (porc)

Pour accompagner ces entrées vous pouvez servir :

un Bordeaux Graves sec (Château Le Druc De Perran), un Muscadet sur lie (Coteaux de la Loire).

* LES VIANDES *

NOS VOLAILLES FERMIERES

- **CHAPON** (3 à 4 kg pour 7 à 12 personnes)
Après avoir été chaponnés, ces animaux boivent du lait de vache entier, accompagné de maïs concassé pendant le dernier mois de leur vie. Leur chair est moëlleuse et persillée. Cuisson à four modéré (th.6 : 180°) 1 heure par kg.
- **POULARDE** (environ 2 kg pour 6 personnes)
Elles sont finies au maïs et au lait comme les chapons. Cuisson à four modéré (th.6 : 180°) 1 heure par kg

- **DINDE NOIRE** (3 à 4 kg pour 7 à 12 personnes)
et DINDE GRISE (3.5 à 6 kg pour 10 à 18 personnes)
Deux races de dindes vous sont proposées pour mieux répondre aux poids souhaités. Ces dindes sont élevées dans nos fermes depuis le mois d'août. Cuisson lente à four modéré en arrosant souvent (th. 6 : 180°)
- **COUCOU DE RENNES** (1.5 à 2.5 kg pour 4 à 8 personnes)
- **POULET NOIR « Cou nu »** (1.5 à 2.5 kg pour 4 à 8 personnes)
- **CAILLE** 1 ou 2 cailles par personnes
- **PIGEON** 1 par personnes ou 1 pour 2 personnes
- **PINTADE** (1.4 à 1.7 kg pour 4 à 6 personnes)
Cuisson : 1h15 à four modéré (th.6 : 180°) pour une pintade de 1.5 kg
- **OIE BLANCHE OU GRISE** (2 à 6 kg pour 5 à 16 personnes)
Les oies pâturent en plein champs depuis le mois de juin. Elles présentent une carcasse longue. La présence de graisses nobles donne à la viande une saveur et une finesse incomparables. Cuisson à four modéré(th.6 : 180°), 40 minutes par kg.
- **CANES ET CANARDS**
4 races différentes vous sont offertes pour mieux adapter le poids de la volaille au nombre de convives. Cuisson à four modéré (th.6 : 180°), 1h00 par kg
- **CANE colvert sauvage** (-de 1 kg pour 2 personnes)
- **CANE croisée semi-sauvage** (1.2 à 1.5 kg pour 3-4 personnes)
- **CANE dinde** (1.6 à 1.8 kg pour 5-6 personnes)
- **CANARD mulard** (2.5 à 3.5 kg pour 8 à 12 personnes)

NOS AUTRES VIANDES

- **AGNEAU** : Gigot, selle, épaule, carré...
- **VEAU** : Rôti avec ou sans os, paupiettes...
- **PORC** : Rôti roulé au bacon avec pruneaux, figues, fromage
- **LAPIN** : Rôti et paupiettes natures, aux pruneaux, aux abricots

Pour accompagner ces viandes, nous vous proposons :

un Bordeaux Graves rouge (Château Le Druc De Perran), un Bourgueil (vieilles vignes, St Nicolas, cuvée des graviers), un Anjou (Domaine Merceron).