

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](mailto:hello@augrammepres-dijon.fr) ou directement à l'épicerie  
Date limite de réception des commandes : Mercredi 17/12

Nom - prénom :

Téléphone :

Date de retrait :

Mercredi 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€/kg	<small>Préciser le poids souhaité</small>
Cuisses (1 = env. 300g)	22€/kg	
Filets (1 = env. 200g)	28,50€/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	

### Viande de porc - Ferme d'Etaules

Rôti en filet (env. 900g)	17,50€/kg	
Boudin blanc x2 (env. 250g)	22,80€/kg	
Boudin noir x2 (env. 250g)	18€/kg	
Jambon persillé x2 (env. 270g)	29,90€/kg	
Filet mignon (env. 1 kg)	25,80€/kg	

## Pains – Pain Caramel (Pasques)

Quantité souhaitée (pc ou kilo)

Pain de campagne 800g	5,30€/pc	
Pain de campagne aux graines de lin – 800g	5,95€/pc	
Pain multigraines moulé – 800g	7,50€/pc	
Pain au petit épeautre moulé – 800g	8,30€/pc	
Pain aux noix – 800g	7,20€/pc	

## Pain d'épices – Maison Toussaint – Arcelot

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

## Fromage – Sélection by le Gramme Près !

Comté mûr – 12/15 mois – Tranche de 300g	7,05€ (23,50/kg)	
Comté prestige – 15/18 mois – Tranche de 300g	7,77€ (25,90/kg)	
Comté grand âge – 24 mois – Tranche de 300g	8,7€ (29€/kg)	
Brillat-savarin au lait cru – entier (500g) ou 1/2	13,90€ entier (500g)	
Morbier 100 jours au lait cru – Tranche de 250g	4,73€ (18,90/kg)	
Epoisses au lait cru (GAEC des Marronniers) – pièce	9,50€/pc (250g)	
Beaufort d'été AOP – Tranche de 300g	9,90€ (33/kg)	
Brie de Meaux au lait cru – Tranche de 250g	4,98€ (19,90/kg)	
Roquefort Cave fleurie – G. Coulet – Tranche de 150g	5,70€ (38/kg)	
Tomme du Jura aux noix – lait cru – Tranche de 250g	5,48€ (21,90/kg)	
Tome de brebis au lait cru (Saunière) – 150g	5,70€ (38/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 s'est creusé les méninges pour vous proposer une offre traiteur 100% faite maison !

## Le salé

Quantité souhaitée (pc ou kilo)

Gougères au comté (10 = env. 200g) <i>All : gluten, lactose, oeuf</i>	25€/kg	
Houmous de pois cassés au citron <i>All : sésame (contient de l'ail)</i>	16,90€/kg	
Arancini à la sauge, parmesan, shiitaké et sésame <i>Une belle croquette de riz farcie et panée, à réchauffer au four</i> <i>All : oeuf, lactose, gluten, sésame, soja</i>	28€/kg	Préciser le nombre souhaité (1 = 50g environ)
Terrine forestière végétale, gelée au persil et vin blanc <i>Une terrine 100% végétale aux champignons qui va vous bluffer !</i> <i>All : gluten, soja (contient de l'ail)</i>	21€/kg	1 tranche = 150g environ
Samoussa aux poireaux, marrons, miso et tofu fumé <i>Des bouchées à manger avec les mains, juste réchauffées</i> <i>All : oeuf, gluten, soja</i>	2€/pc	
Mayonnaise végétale aux piments <i>Une belle sauce pour accompagner votre apéritif, qui réveille les papilles, avec des piments lacto-fermentés maison</i> <i>All : soja</i>	15€/kg	Portion idéale/personne = 30g environ
Labneh à la truffe <i>Un fromage frais maison, agrémenté de savoureux morceaux de truffe ! Parfait en sauce pour les samoussas ou les arancini</i> <i>All : lactose (contient de l'ail)</i>	31€/kg	Portion idéale/personne = 50g environ

## Le sucré – Les bûches pâtisseries de Lucie !

Bûche chocolat, sarrasin et caramel beurre salé – 9/10 parts Biscuit sablé sarrasin, génoise, caramel au beurre salé, insert de ganache montée au chocolat noir, mousse sarrasin et kasha croustillant, glaçage chocolat et sarrasin torréfié <i>All : oeuf, lactose</i>	38€	
Bûche poire, vanille et amande – 9/10 parts Fond croustillant, biscuit moelleux amande, praliné amande, insert de poires compotées à la vanille et brunoise de poires fraîches, crème diplomate vanille, chantilly mascarpone & vanille <i>All : gluten, oeuf, lactose, fruits à coques</i>	38€	