

Notre sélection de fin d'année



Apéritif

local

Les blinis de Talabardon accompagnés de saumons fumés, élevés en mer d'Irlande ou Écosse dans le respect de notre charte. Sans oublier les Saucisses cocktail à la figue ou les oeufs de truites.

En accompagnement

- Vouvray d'Indre et Loire
- Muscadet de Sèvre (transporté par bateau à voile).
- Méthode rosé à bulles du domaine de la Puannerie

Du Calvados pour le trou normand et une large gamme de champagnes.

En accompagnement

- Costière de Nîmes « cuvée expression »
- Pic St Lou

Plat

Dindes, chapons, chaponne, et autres volailles disponibles en magasin ou sur commande accompagnés de ses légumes d'hiver de nos maraîchers locaux.

Pensez à vos réservations.
stocks limités en magasin



Fromages

Pensez au plateau de fromages locaux :

- Chèvre de Plougastel
- Tome de St Cadou
- Comté (différents affinages au choix)
- Fromages de Pen Ar Menez

* disponibilités en fonction des stocks et magasins



En accompagnement

- Jurançon château Lapuyade
- Château l'ou

Dessert

local

L'incontournable bûche glacée de chez Jampi. local
5 parfums au choix.



Les bûches patissières des Folies gourmandes. accompagnées des thés «noël» de l'ilot Thé local

Sans oublier ... le surgelé

- Les noix de St Jacques
- les minis-feuilletés salé

Idées cadeaux

Des livres, des produits cosmétiques ... et la possibilité de réaliser vous-même votre panier garni, pour tous les goûts et tous les budgets !

Demandez conseil en magasin.

Gourmandises

En blanc, en noir ou au lait, profitez de l'offre «chocolat de noël». Et les divers chocolats de Tentation Cacao. local



Le saviez vous ?

Le tarama a été déréférencé au profit des oeufs de truites d'élevages afin de préserver les ressources de cabillauds.

Les spécificités des volailles du Loriot : plumaison à sec, au moins 6 mois d'élevage, une alimentation à partir de céréales et protéagineux issus de la ferme.

une viande parmi les plus fines et les plus « maigres » des volailles de Noël. Et un emballage en papier et bois permettant une plus longue conservation.

Tous les magasins sont exceptionnellement ouverts les lundi 23/12 et 30/12, mardi 24/12 et 31/12 en continu.
Fermeture à 17H les mardi 24/12 et 31/12.