

The background is a watercolor wash in shades of light green and teal. A single, detailed green leaf with visible veins is positioned in the upper right quadrant. Below it, the stem and top portion of a yellowish-green pear are visible at the bottom center.

# catalogue

des fêtes

2023

# boeuf veau

les moulins  
de rebets 78

Des boeufs et veaux nourris à l'herbe et aux vents normands sous le regard attentif de Marie Bils, éleveuse résolument attachée à leur bien-être... et au nôtre !

boeuf

Rôti dans le filet.....55 € / kg

Viande à fondue

Bourguignonne.....40 € / kg

veau

Rôti dans le filet.....54 € / kg

Paupiettes.....34 € / kg

Ris de veau.....67 € / kg

*Pour tout autre morceau qui vous ferait saliver et manquer à cette liste, n'hésitez pas à nous contacter !*

# Volaille

Exploitation familiale de volailles fermières depuis plus de trente ans, la ferme de Parigny est notre nouveau partenaire pour la fin d'année ! Ses poulets, dindes et chapons sont élevés en plein air et se nourrissent des céréales cultivées sur l'exploitation, et ça se ressent autant que c'est bon !

27

ferme de parigny

Poulet (2,3 kg).....	15 € / kg
Poule (1,5kg).....	12 € / kg
Chapon (3 kg).....	27 € / kg
Dinde (4 kg).....	25 € / kg
Poularde (2 kg).....	22 € / kg
Oie (4 kg).....	32 € / kg

# huitres

33 les parcs de  
l'imperatrice

Situées sur la presqu'île du Cap Ferret et ainsi préservées au coeur d'un écosystème protégée, les huitres de Joël Dupuch sont élevées selon le savoir-faire de la patience et de l'humilité. Elles sont le goût de leur paysage et le plaisir des vacances.

huitres N°4 spéciales.....15 € / douzaine  
huitres N°3 spéciales.....18 € / douzaine  
huitres N°2 spéciales.....21 € / douzaine

# poissons

fumette 33

fumés

Julien et Bénédicte valorisent depuis 2019 les espèces locales et une pêche durable. Et car l'amour du produit résonne dans toutes leurs recettes, on se délecte de chacune d'entre elles ; tout est bon dans l'poisson !

*Avez-vous remarqué la superstar de cette fin d'année ? Le **poulpe fumé** est à la carte, et à commander dès que possible.*

Truite bio fumée.....	78 € / kg
<i>pavé +/- 150g • filet entier +/- 400g</i>	
Mulet blanc fumé au poivre de Timut bio.....	81 € / kg
Mulet noir fumé au piment d'Espelette bio.....	88 € / kg
Dorade sauvage fumée.....	98 € / kg
Thon blanc fumé.....	90 € / kg
Poulpe fumé.....	145 € / kg

# fromages

## raclette

14 € par personne  
(au choix)

vache nature  
vache fumée  
vache ail des ours  
vache bleue  
morbier fermier  
abondance  
chèvre nature  
brebis nature

jambon sec  
jambon blanc  
saucisson nature  
chorizo  
ventrèche  
coppa  
lomo

## mont d'or

format classique (2-3 personnes).....14,9 € / pièce

# commande

prenez vos commandes  
en boutique en remplissant  
le formulaire ou par mail à  
*contact@satio-epicerie.fr* !

nom, prénom \_\_\_\_\_

téléphone \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_

[www.satio-epicerie.fr](http://www.satio-epicerie.fr)

01 71 60 70 28



indiquer le  
nombre de  
personnes

- Poulet.....15 € / kg
- Poule.....12 € / kg
- Chapon.....27 € / kg
- Chapon.....27 € / kg
- Poularde.....22 € / kg
- Oie.....31 € / kg

- Rôti dans le filet.....55 € / kg
- Viande à fondue Bourguignonne....40 € / kg

- Rôti dans le filet.....54 € / kg
- Paupiettes.....34 € / kg
- Ris de veau.....67 € / kg

- N°4 spéciales.....15 € / douzaine
- N°3 spéciales.....18 € / douzaine
- N°2 spéciales.....21 € / douzaine



indiquer le  
nombre de  
personnes

Truite bio d'Ariège.....78 € / kg

*pavés*

*filets entiers*

Mulet blanc au poivre de Timut bio....81 € / kg

Mulet noir au piment d'Espelette bio...88 € / kg

Dorade sauvage fumée.....98 € / kg

Thon blanc fumé.....90 € / kg

Poulpe fumé.....145 € / kg

Mont d'Or (2-3 personnes).....14,9 € / pièce

**Raclette** *merci d'indiquer toutes demandes spécifiques ici*

vache nature

vache fumée

vache ail des ours

vache bleue

morbier fermier

abondance

jambon sec

jambon blanc

saucisson nature

chorizo

ventrèche

coppa

lomo