BON DE COMMANDE NOËL 2026

Rendu de la commande au plus tard le **Mercredi 09 Décembre** - Règlement de 50% à la commande



Verger Potager de Bailleul – Marc VANDROMME

Bienvenue dans notre ferme familiale à **10 min de Beauvais** ! Producteurs passionnés, nous cultivons des **fruits et légumes de saison** dans le respect de l'environnement.

- **Visite des serres :** Découvrez notre savoir-faire au cœur de la nature.
- **Boutique à la ferme :** Retrouvez nos produits frais et savoureux dans une ambiance conviviale.
- **Offres cadeaux & fêtes :** Paniers garnis et valisettes sur mesure pour faire plaisir à vos proches.





Produits proposés :
Corbeille de fruits 4/6 pers. : 6 pommes, 4 poires, 8 clémentines,2 kiwis jaunes, 2 kiwis verts
Corbeille de fruits 8/10 pers. : 9 pommes, 6 poires, 14 clémentines, 4 kiwis jaunes, 2 kiwis verts
Recette Gratin Dauphinois 8 pers. : 2.5 kg de pommes de terre ferme, 2 l de lait, 50cl de crème,250 g de Comté, 4 gousses d'ail + sa fiche recette
Recette Poêlée de légumes d'Automne 8 pers. : 1 Butternut, 1 Potimarron, 1 kg de Carottes, 1 kg de Patate douce, 2 oignons,4 échalotes, 3 gousses d'ail, Persil, Thym, Laurier + sa fiche recette







L'Escargot du Mont Réal – Mathieu BLOT

Mathieu et Patrick BLOT produisent, élèvent et transforment des escargots gros et gris (Hélix Aspersa Maxima) depuis 1997.
L'élevage est situé dans la campagne verdoyante de Beauvoir en Lyons dans le Pays de Bray en Normandie.
La préparation des escargots s'effectue dans leur laboratoire de Transformation agrée CEE.

Produits proposés :
Escargot à la bourguignonne (la douzaine) – en assiette
Boîte de 12 minis feuilletés
Assiette de 12 Croquilles (beurre foie gras)
Assiette de 12 Croquilles (beurre façon bourguignonne)
Assiette de 12 Croquilles (beurre Piment d'Espelette)
Assiette de 12 Croquilles (beurre au Fromage Cœur de Bray)





À remettre au congélateur ❄️
Pensez à votre sac isotherme 🧊



Viviers de Vatierville - William KOT

Pisciculteur depuis 1929, la famille Kot perpétue une recette unique et traditionnelle pour fumer ses poissons, héritée de grands maîtres fumeurs polonais pour « Petrocian », 1er importateur de Caviar & Saumon fumé en France. Nos truites sont élevées de façon durable (densité d'élevage faible, respect des temps de croissance, aliment garanti à 99% sans OGM) et transformées sur place de façon artisanale.







Produits proposés :	Poids moyen :
Deux filets de truite fumée Nature	125gr
Deux filets de truite fumée Maître d'Hôtel	125gr
Deux filets de truite fumée Provençale	125gr
Deux filets de truite fumée Poivres rares	125gr
Quatre filets de truite fumée Nature	250gr
Quatre filets de truite fumée Maître d'Hôtel	250gr
Quatre filets de truite fumée Provençale	250gr
Quatre filets de truite fumée Poivres rares	250gr
Saumon traiteur quatre tranches	220gr
Truite traiteur quatre tranches	200gr
Œufs de truite	90g



Les canardises des 3 Vallées – Fanny & Bertrand FAGOT

A Condé en Brie, Fanny & Bertrand, installés depuis 1995, ont dédié leur exploitation exclusivement à l'élevage de canards et à la fabrication de produits fermiers. La transformation comprend l'ensemble des étapes permettant de passer d'un canard vivant à des produits prêts à déguster, se déroule en totalité sur l'exploitation dans un laboratoire aux normes européennes. Dans le respect de la tradition, foies gras et plats cuisinés sont préparés à partir de canards élevés en pâture puis gavés au maïs.

Produits proposés :	Poids moyen :	Produits proposés :	Poids moyen :
Foie gras entier verrines mi-cuit	180 gr	Cuisse de canard	350 gr
Foie gras entier verrines mi-cuit	320 gr	Tournedos de canard par 2	200 gr
Foie gras entier verrines (conserves)	180 gr	Tournedos de canard par 4	450 gr
Foie gras entier verrines (conserves)	320 gr	Steak de canard par 2	350 gr
Foie gras entier barquettes mi-cuit	200 gr	Boudin blanc au foie gras par 2	300 gr
Foie gras entier barquettes mi-cuit	300 gr	Aiguillettes de canard par 6	250 gr
Foie gras entier barquettes mi-cuit	500 gr	Feuilleté au Foie Gras	450 gr
Foie gras cru complet déveiné	400 gr	Magret fumé tranché	100 gr
Escalope foie gras cru par 2	120 gr	Pâté de canard au Ratafia de Champagne	180 gr
Magret de canard	450 gr	Pâté de canard au foie gras	180 gr











La Bel' Plume – Christophe MENARD

Située au coeur de la Somme (80) à Aubvillers, La Bel' Plume ,exploitation familiale dirigée par Christophe Ménard réalise depuis 2005, l'élevage, l'abattage et la commercialisation de volailles fermières (poulets, coqs, poules, pintades) ainsi que de volailles festives (dindes, dindes noires, chapons, chapons de pintade) pour les fêtes de fin d'année. Nous vivons notre métier d'éleveur avec passion.
Chaque jour, nous veillons au bien-être de nos volailles, à la qualité de leur alimentation dans le respect de l'environnement. Toutes nos volailles sont élevées sans antibiotiques.

Produits proposés :	Poids moyen :
Chapons fermiers	4 kg
Poulardes fermières	2.500 kg
Dindes noires	3 kg ou 4.5 kg
Pintades fermières	1.600 kg
Coq	3 kg










La Ferme des 3 Chataigniers – Jean-Michel, Emmanuel et Jean-Marie

Emmanuel élève ses porcs sur paille comme autrefois : dans ces conditions, les animaux bénéficient d'un confort qui leur permet d'exprimer leur comportement naturel.
Élevés sans antibiotiques, ils sont nourris avec les céréales de la ferme et de la graine de lin. Riche en oméga 3, le lin donne à la viande une saveur et un moelleux incomparable.
Jean-Marie s'occupe des cultures : céréales et oléo protéagineux, sur près de 180 hectares. Il pratique une agriculture raisonnée qui se traduit par un apport réduit et contrôlé des intrants et pesticides.

Produits proposés :	Poids moyen :	Produits proposés :	Poids moyen :
Boudin blanc forestier- par 2	280 gr	Farce fine (avec foie)	500 gr
Boudin blanc truffé- par 2	280 gr	Farce forestière	500 gr
Filet mignon de porc	650 gr	Farce aux marrons	500 gr



Picardie Venaison - Olivier DEWAELE et Marc AGNES – Compiègne (60)

C'est l'histoire de deux amis d'enfance, Olivier et Marc, qui ne se sont jamais quittés depuis les bancs de l'école d'ingénieurs. Qu'elles soient désossées ou cuisinées, les viandes passées entre les mains expertes de notre équipe sont préparées dans le laboratoire de Compiègne. Rôtis, cuissots, terrines ou plats cuisinés en conserves, saucissons retrouvez les best-sellers du gibier sauvage et gibier à poils ou à plumes des forêts et plaines françaises (principalement Hauts-de-France et Île-de-France) pour vos préparations et réalisations de plats savoureux…

Produits proposés :	Poids moyen :
Sauté de sanglier, de cerf ou de chevreuil	800 gr
Rôti de cuissot de sanglier, de cerf ou de chevreuil	1 kg
Pavé de sanglier, de cerf ou de chevreuil par 2	320 gr
Suprême de faisan par 4	520 gr






Au Bon Beurre Société DELEU – Beaulencourt (62)

L'entreprise est installée depuis 1982, et a toujours travaillé de façon artisanale en respectant les processus de fabrication clés pour un bon beurre : Sélection de la crème pasteurisée, barattage, malaxage et salage éventuel et enfin moulage et conditionnement.

Produits proposés :	Poids :	Produits proposés :	Poids :
Beurre roulés ½ sel aux Algues	125 gr	Beurre roulés ½ sel au Piment d'Espelette	125 gr
Beurre roulés ½ sel Ail et Persil	125 gr	Beurre roulés ½ sel à la Truffe Blanche	125 gr

Ferme de la Vieille Rue – Lachapelle-aux-Pots Depuis 2016, la famille Lucien transforme le lait de sa ferme en produits laitiers et en Camem'Bray, un fromage ancré dans son territoire.

Fromagerie de la Chapelle Saint-Jean – Grémévillers Héritiers d'une ferme familiale, les frères Beaudoin perpétuent les traditions picardes avec des fromages au lait cru de leur troupeau.

Fromagerie Villiers – Illois Une histoire familiale depuis le XIXe siècle, où le savoir-faire du Neufchâtel se transmet de génération en génération.

Fruitière des Coteaux de Seille – Lavigny Depuis près de deux siècles, cette coopérative rassemble le lait des fermes voisines pour fabriquer ses fromages jurassiens, dont le Comté et le Morbier.

Produits proposés :
Plateau 6/8 pers. : 1 Rollot Cœur, 1 Neufchâtel, 1 Camem'Bray, 1 Fromage Frais, 1 Bray au lin dans son plateau avec fruits, noix & amandes
Plateau 10/12 pers. : 1 Rollot Rond, 1 Neufchâtel, 1 Camem'Bray, 1 Fromage Frais, 1 Morbier, 1 Morceau de Tomme au Foin dans son plateau avec fruits, noix & amandes







La Miellerie Enchantée - Christelle & Pascal BESMOND

Christelle & Pascal apiculteurs à Savignies, joli petit village du Pays de Bray sont les amis des abeilles et pour la protection de l'environnement.
Ils proposent à la vente des miels diverses et variés, des gourmandises faites maisons et d'autres produits issus de la ruche.

Produits proposés :	Poids moyen :
Pain d'épices Figues	350 gr
Pain d'épices Abricots noisette	350 gr
Pain d'épices Nature	350 gr
Coffret Trio Exquis miels : Printemps, Fleurs et Été	3 x 50 gr
Coffret Coquettes miels : Printemps, Fleurs et Été	3 x 125 gr
Coffret Merveilleux : Pâte à tartiner Douceur de cahuèt et Miel de printemps	1 x 250 gr 1 x 125 gr









Champagne Levêque Moreau



Depuis 3 générations nous nous attachons à respecter le travail de la vigne pour vous garantir un champagne de qualité issus de 3 cépages : Le Pinot Meunier pour la rondeur et le fruité, le Chardonnay pour la fraîcheur et la vivacité et le Pinot Noir pour la structure et la générosité.
Le champagne Levêque Moreau vous proposent de découvrir 6 cuvées différentes avec des notes différentes : gourmande, subtile, sucrée…

Produits proposés :	Contenance :
Champagne Brut	75cl
Champagne Demi-sec	75cl
Champagne Rosé	75cl
Champagne 100% Meunier	75cl
Champagne Vieilles Vignes	75 cl



Habold Lucien et Fils EARL



La maison Habold Lucien et Fils est une entreprise familiale spécialisée dans la production de vins de qualité, située à Ammerschwihr, dans le Haut-Rhin. Soucieuse de préserver les traditions vinicoles de la région, Habold Lucien et Fils offre une gamme de vins variée. Les vins proposés sont tous issus de raisins cultivés et récoltés avec soin sur les terres de la famille. Tous les vins sont élaborés dans le respect des méthodes traditionnelles et le fruit d'un savoir-faire unique.

Produits proposés :	Contenance :
Riesling Sonnenberg	75 cl
Gewurtztraminer	75 cl



Domaine de la Rodaie – Hervé MORIN



Depuis les années 1880, le Domaine de la Rodaie a été le témoin de quatre générations de la famille Morin, dédiées à la viticulture.
Fondé par Marcel Morin, le domaine s'étend sur 22 hectares de terroir diversifié, abritant principalement le cépage Cabernet Franc. Engagé dans la préservation de l'environnement, le domaine est certifié Haute Valeur Environnementale depuis 2019 et entame sa conversion en culture biologique depuis 2020.
Au Domaine de la Rodaie, la passion, la qualité et l'authenticité sont les piliers de leur production vinicole, reflétant un héritage familial précieux.

Produits proposés :	Contenance :
Saint-Nicolas de Bourgueil 2025	75 cl



Le Cœur du Fruit - Virginie PENNEMAN



Issues d'une production artisanale dans les Hauts-de-France, nos gourmandises sont majoritairement composées de fruits. Nos pâtes de fruits dites « confiture sèche » sont obtenues à partir de fruits cuits, dans un chaudron avec du sucre, de la pectine et du jus de citron. Les pâtes sont ensuite enrobées de sucre. Le séchage est naturel, plus ou moins long selon les fruits et les saisons. Notre volonté est de privilégier au maximum la cueillette locale des fruits dans le souci de conserver leurs saveurs originelles.

Produits proposés :	Poids moyen :
Coffret plaisir kraft 3 parfums	100 gr
Coffret bonheur kraft 5 parfums	200 gr
Coffret bonheur kraft 7 parfums	300 gr
Coffret bonheur kraft 7 parfums	400 gr







Sorbenoy & Glace des Champs – Bernard Autricque - Camille Coulon





Bernard Auctrique, passionné et maitrisant sur le bout des doigts la réalisation de sorbets aux multiples parfums.
Camille Coulon, issue du monde agricole avait pour souhait le plus cher de transformer le lait des vaches de l'exploitation de ses parents en de délicieuses crèmes glacées.
Il est donc né un solide partenariat entre Sorbenoy & Glace des Champs. Ils confectionnent pour vous, avec amour et passion des bûches glacées.

Produits proposés :	Nombre de parts :
Bûche Vanille cœur coulant Caramel beurre salé	6 ou 10
Bûche Vanille-Framboise-Mangue	6 ou 10
Bûche Noix de coco – Chocolat	6 ou 10
Bûche Pistache- 4 Fruits rouges	6 ou 10
Bûche Stracciatella- Cerise	6 ou 10
Bûche Vanille-Café	6 ou 10

À remettre au congélateur ❄️
Pensez à votre sac isotherme 🧊



SOIREE EXCLUSIVE DEGUSTATION & PRISE DES COMMANDES DE NOËL

Vendredi 04 Décembre
18h45 à 20h30

HORAIRES DU MAGASIN :

Mercredi de 14h00 à 18h30
Vendredi de 14h00 à 18h30
Samedi de 10h00 à 17h30

1 surprise dès commande ≥ à 100€
2 surprises dès commande ≥ à 200€
3 surprises dès commande ≥ à 300€

□ Épicerie □ Frais □ Surgelé

BON DE COMMANDE NOËL 2026

✂ N'hésitez pas à découper à partir de cette page et à nous déposer vos bons de commandes au magasin.

Nom : Prénom : Numéro de téléphone :

Retrait : □ Samedi 19/12 □ Mercredi 23/12 □ Samedi 26/12 □ Mercredi 30/12

Rendu de la commande au plus tard le **Mercredi 09 Décembre** – Règlement de 50 % à la commande

Verger Potager de Bailleul		Prix / pièce :	Quantité :	Prix total :
Corbeille de fruits – 4/6 personnes		20.00€		
Corbeille de fruits – 8/10 personnes		30.00€		
Panier recette Gratin Dauphinois – 8 personnes		24.00€		
Panier recette Poêlée de légumes d'automne – 8 personnes		20.00€		
SCEA L'Escargot du Mont Réal		Prix / pièce :	Quantité :	Prix total :
Escargot à la bourguignonne (la douzaine) – en assiette		9.00€		
Boîte de 12 minis feuilletés		9.00€		
Assiette de 12 Croquilles (beurre foie gras)		9.00€		
Assiette de 12 Croquilles (beurre façon bourguignonne)		9.00€		
Assiette de 12 Croquilles (beurre Piment d'Espelette)		9.00€		
Assiette de 12 Croquilles (beurre au Fromage Cœur de Bray)		9.00€		
Viviers de Vatierville *(* Prix variable selon poids final)*		Prix / pièce :	Quantité :	Prix total :
Deux filets de truite fumée Nature – 125gr		7.85€		
Deux filets de truite fumée Maître d'Hôtel – 125gr		7.85€		
Deux filets de truite fumée Provençale – 125gr		7.85€		
Deux filets de truite fumée Poivres rares – 125gr		7.85€		
Quatre filets de truite fumée Nature – 250gr		15.00€		
Quatre filets de truite fumée Maître d'Hôtel – 250gr		15.00€		
Quatre filets de truite fumée Provençale – 250gr		15.00€		
Quatre filets de truite fumée Poivres rares – 250gr		15.00€		
Saumon traiteur quatre tranches – 220gr	*80€/Kg*	17.60€		
Truite traiteur quatre tranches – 200gr	*71€/Kg*	14.20€		
Œufs de truite – 90g		12.30€		
Les Canardises des 3 Vallées *(* Prix variable selon poids final)*		Prix / pièce :	Quantité :	Prix total :
Foie gras entier en verrines mi-cuit – 180 g ou 320 g		36€ / 56€		
Foie gras entier en verrines (conserves) – 180 g ou 320 g		36€ / 56€		
Foie gras entier en barquettes mi-cuit – 200 g ou 300 g ou 500 g		35€/52€/87€		
Foie gras cru complet déveiné – 450 à 500 g	*90€/Kg*	43.00€		
Escalope foie gras cru par 2 – 100 à 140 g	*99€/Kg*	12.00€		
Magret de canard – 400 à 450 g	*30.50€/Kg*	13.00€		
Cuisse de canard – 300 à 350 g	*14.50€/Kg*	4.75€		
Tournedos de canard ☐ par 2 ou ☐ par 4	*37€/Kg* ou *35€/Kg*	8.50€ / 15€		
Steak de canard par 2 – 250 à 350 g	*37€/Kg*	11.00€		
Boudin blanc au foie gras par 2 – 280 à 320 g	*31€/Kg*	9.50€		
Aiguillettes de canard par 6 – 240 à 280 g	*31€/Kg*	8.50€		
Feuilleté au Foie Gras – 450 g		17.00€		
Magret fumé tranché		8.50€		
Pâté de canard au Ratafia de Champagne		7.85€		
Pâté de canard au foie gras		7.85€		
La Bel' Plume *(* Prix variable selon poids final)*		Prix / pièce :	Quantité :	Prix total :
Chapons fermiers – 4 kg	*19€/Kg*	76.00€		
Poulardes fermières – 2,5 kg	*19€/Kg*	47.50€		
Dindes noires – 3 kg	*19€/Kg*	57.00€		
Dindes noires – 4,5 kg	*19€/Kg*	85.50€		
Pintades fermières – 1,6 kg	*13.45€/Kg*	21.50€		
Coq – 3 kg	*10€/Kg*	30.00€		

Retrait à partir du 23 Décembre

La Ferme des 3 Châtaigniers *(* Prix variable selon poids final)*		Prix / pièce :	Quantité :	Prix total :
Boudin blanc forestier par 2 – 280 g	*25€/Kg*	7.00€		
Boudin blanc truffé par 2 – 280 g	*25€/Kg*	7.00€		
Filet mignon de porc – 650 g	*23€/Kg*	15.00€		
Farce fine avec foie – 500 g	*14€/Kg*	7.00€		
Farce forestière – 500 g	*14€/Kg*	7.00€		
Farce aux marrons – 500 g	*14€/Kg*	7.00€		
Picardie Venaison *(* Prix variable selon poids final)*		Prix / pièce :	Quantité :	Prix total :
Sauté de sanglier – 800 *g*	*16€/Kg*	13.00€		
Sauté de cerf – 800 g	*23€/Kg*	18.50€		
Sauté de chevreuil – 800 g	*27€/Kg*	22.00€		
Rôti de cuissot de sanglier – 1 kg	*31€/Kg*	31.00€		
Rôti de cuissot de cerf – 1 kg	*39€/Kg*	39.00€		
Rôti de cuissot de chevreuil bardé – 1 kg	*37€/Kg*	37.00€		
Pavés de sanglier par 2 – 320 g	*33€/Kg*	10.50€		
Pavés de cerf par 2 – 320 g	*41€/Kg*	13.00€		
Pavés de chevreuil par 2 – 320 g	*36€/Kg*	11.50€		
Suprême de faisan par 4 – 520 g	*37.50€/Kg*	19.50€		
Au Bon Beurre – Société Deleu		Prix / pièce :	Quantité :	Prix total :
Beurre roulés ½ sel aux Algues – 125 gr		2.40€		
Beurre roulés ½ sel Ail et Persil – 125 gr		2.40€		
Beurre roulés ½ sel au Piment d'Espelette – 125 gr		2.75€		
Beurre roulés ½ sel à la Truffe Blanche – 125 gr		3.00€		
Plateaux de fromages		Prix / pièce :	Quantité :	Prix total :
Plateau de fromages – 6/8 personnes, avec fruits, noix et amandes		30.00€		
Plateau de fromages – 10/12 personnes, avec fruits, noix et amandes		43.00€		
La Miellerie Enchantée		Prix / pièce :	Quantité :	Prix total :
Pain d'épices ☐ Nature ☐ Figues ☐ Abricots noisette – 350 gr		9.00€		
Coffret Trio Exquis miels – 3 × 50 g		8.50€		
Coffret Coquettes miels – 3 × 125 g		13.00€		
Coffret Merveilleux – 1 × 250 g + 1 × 125 g		12.50€		
Champagne Lévêque Moreau		Prix / pièce :	Quantité :	Prix total :
Champagne ☐ Brut ☐ Demi-sec – 75 cl		21.00€		
Champagne ☐Rosé ☐ 100% Meunier – 75 cl		22.00€		
Champagne Vieilles Vignes – 75 cl		27.00€		
Habold Lucien et Fils EARL		Prix / pièce :	Quantité :	Prix total :
Riesling Sonnenberg – 75 cl		9.70€		
Gewurtztraminer – 75 cl		13.80€		
Domaine de la Rodaie		Prix / pièce :	Quantité :	Prix total :
Saint-Nicolas de Bourgueil 2025 – 75 cl		8.60€		
Le Cœur du Fruit		Prix / pièce :	Quantité :	Prix total :
Coffret plaisir kraft 3 parfums – 100 g		8.00€		
Coffret bonheur kraft 5 parfums – 200 g		17.00€		
Coffret bonheur kraft 7 parfums – 300 g		23.50€		
Coffret bonheur kraft 7 parfums – 400 g		30.00€		
Sorbenoy & Glace des Champs		Prix / pièce :	Quantité :	Prix total :
Bûche Vanille cœur coulant Caramel beurre salé – 6 ou 10 parts		28€ / 37€		
Bûche Vanille-Framboise-Mangue – 6 ou 10 parts		28€ / 37€		
Bûche Noix de coco – Chocolat – 6 ou 10 parts		28€ / 37€		
Bûche Pistache- 4 Fruits rouges – 6 ou 10 parts		28€ / 37€		
Bûche Stracciatella- Cerise – 6 ou 10 parts		28€ / 37€		
Bûche Vanille-Café – 6 ou 10 parts		28€ / 37€		

Offre Vins & Champagnes
10% de remise par carton de 6 (pas de panachage)

Montant total de la commande : €

Règlement d'un montant de : soit 50% en date du / / 2026

par ☐ CB ☐ Espèces ☐ Chèque

Solde à régler au retrait de la commande : €