



FERME DE SAINT-THIBAULT

80 rue Pasteur 77400 Saint-Thibault-des-Vignes

Dès le 1er décembre, venez passer vos commandes à la boutique en précisant le jour de retrait.



Volailles d'élevage traditionnel

| | |
|---------------------------------------|------------------|
| Chapon 3kg env | 16,20€/kg |
| Poularde 2kg env | 14,50€/kg |
| Pintade chaponnée 2kg env..... | 19,00€/kg |
| Dinde 3 à 5kg env | 15,00€/kg |
| Canard | 13,90€/kg |
| Canette 2kg env | 13,90€/kg |
| Poulet | 7,90€/kg |
| Pintade | 9,70€/kg |
| Coq 3kg env | 8,20€/kg |
| Magret de Canard | 24,50€/kg |
| Foie Gras Cru de canard | 80€/kg |

Commande jusqu'au 20 décembre

Autres produits de fêtes

- **Escargots de la Joly Cagouille (par 12)** 11€50
Croquilles à la bourguignonne (par 15) 14€20
Escargots à commander avant le 12 décembre
- **Saumon Fumé à la Ficelle** Saumonerie Ca-ré..... 99€50/kg
Paquet de 2 à 24 tranches
- **Bûches glacées fermières** Les 3 Givrées 36€/pièce
6/8 personnes, 4 parfums, jusqu'à épuisement des stocks
- **Huîtres de St Vaast** (N° 2 et N° 3), ostréiculture traditionnelle, nées et élevées en pleine mer entre 3 et 5 ans, bourriches de 3kg (39€), 6kg (75€) ou 8 kg (96€)
Huîtres à commander avant le 15 décembre

Tous nos fromages sont disponibles sans réservation (sauf si vous désirez des grands fromages entiers tel les Bries, Tommes de Saint-Thibault et Brie-yères)

Notre boutique est ouverte tous les jours du lundi au dimanche de 15h à 19h et le samedi matin de 9h à 12h30.
Horaires plus étendus le Samedi 20 Décembre de 9h à 12h30 14h à 19h, le Dimanche 21 décembre de 14h à 19h, Lundi 22 décembre de 11h à 19h, Mardi 23 décembre de 11h à 19h, Mercredi 24 décembre de 11h à 16h, fermeture le jeudi 25 décembre

