

# PRODUITS FERMIERS LIVRÉS À DOMICILE!

L'EARL Les Fromentaux est une ferme située à Celon.

Nous mettons un point d'honneur à produire du boeuf de race Limousine, du veau, de l'agneau, de la volaille fermière, de la saucisse et du bacon de la meilleure qualité.

Notre service de livraison **Farmhouse Kitchen** (La Cuisine Artisanale), vous propose des plats délicieux préparés avec des ingrédients frais et locaux, issus de notre ferme.

Nous vous offrons également un **service de livraison de paniers garnis**, pour que vous puissiez commencer vos vacances à votre rythme, avec un frigo rempli de produits frais.



Pour plus de détails appelez le 02 54 25 34 73/ 06 84 61 52 39 ou envoyez-nous un mail à [contact@earllesfromentaux.com](mailto:contact@earllesfromentaux.com)

## L'INDISPENSABLE PANIER DE BIENVENUE !

Tous les plats proposés sont cuisinés avec les produits issus de notre ferme ou de fermes voisines de qualité.

- 12 oeufs fermiers frais
- 8 tranches de lard séché méthode traditionnelle
- 8 délicieuses saucisses de porc faites maison
- 1 litre de lait frais fermier
- 1 pain (200g) de beurre fait maison
- 1 miche de pain frais cuit au feu de bois

---  
40€ livraison comprise

## UN ACCUEIL CHALEUREUX

Pendant vos vacances, profitez d'un repas comme à la maison sans cuisiner. Des plats préparés que nous pouvons livrer le jour de votre choix, prêts à être enfournés. Tous nos plats sont prévus pour quatre personnes et sont accompagnés de pommes de terre nouvelles rôties et d'une salade de saison. Faites votre choix :

Agneau fermier élevé en plein air, dans sa croute de romarin

Chili de boeuf fermier aux accents asiatiques

Blanc de poulet fermier aux légumes provençaux

Filet de poulet fermier et son chorizo maison

Notre fameux steak et sa tourte à la bière

Lasagnes maison au boeuf de la ferme

Saumon en papillote, sauce au citron et aux herbes

Aumônière de filo à la feta et aux épinards pour une option végétarienne pleine de goût



## EGALEMENT DISPONIBLE ...

**Pourquoi ne pas accompagner votre repas d'une ou deux bouteilles de Reuilly, un vin du Nord de la région, produit par Mme Cordier, viticultrice reconnue et respectée ?**

Vin de Reuilly. Rouge, rosé ou blanc - 9.50€

Vin de Reuilly blanc pétillant - 14.50€

Bière artisanale produite à 10km de la ferme dans la micro-brasserie locale d'Helen et Stewart. Bière blonde, Anglaise ou Brune - 2.50€

**Plateau de fromage pour quatre personnes 30€**

(Feta et camembert artisanaux, production directe d'un petit élevage de Normandie, fromage de chèvre maison produit par un fromager de la région)

**Plateau de charcuteries 25€**

(Jambon à l'os, boeuf fermier séché au poivre, rôti de porc farci aux abricots séchés et à la sauge, saucisse sèche artisanale)

Panier de légumes de saison, avec des pommes de terre 15€

Panier de fruits de saison 15€

Panier de salades de saison 15€



## LE PANIER BARBECUE!

Un mélange de nos meilleures viandes pour un barbecue parfait, prêt à griller !

Choisissez un article dans chacun des cercles ci-dessous :

Steak haché de boeuf de la ferme Les Fromentaux  
2 délicieuses saucisses de porc  
2 saucisses de boeuf fermier de race Limousine  
2 saucisses épicées de boeuf de race Limousine



Côtelettes de porc à l'oignon et à la sauge  
Burger d'agneau maison à la menthe  
Kebab épicé de filet de boeuf fermier de race Limousine  
Blanc de poulet fermier marinade au citron, à l'ail et aux herbes



Steak d'ail boeuf de race Limousine  
Faux filet extra  
Côte de boeuf (pour deux personnes)  
Steak d'agneau élevé en plein air

Prix : 16.50€ avec salade coleslaw, salade de pommes de terre, salade verte de saison et pains ronds. (Pour quatre personnes minimum)

Nous pouvons adapter le contenu des paniers barbecue à vos envies. Merci de nous contacter pour toute information complémentaire au **02 54 25 34 73** ou par mail **contact@earllesfromentaux.com**

## OCCASIONS SPECIALES

Une création de Sue : un gâteau unique, sur mesure, pour toutes vos réceptions.

Et pour vos soirées, nous pouvons nous occuper de tout, du service pendant votre barbecue à la livraison des plateaux pour le plaisir de vos invités.



## INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Nous pouvons adapter nos livraisons à vos régimes alimentaires, prévenez-nous en avance afin que nous puissions faire le nécessaire.

La livraison est assurée gratuitement dans un rayon de 40km autour d'Argenton-sur-Creuse, contactez-nous si vous pensez être en-dehors de cette zone.

Merci de visiter notre site internet pour les tarifs et les disponibilités de la viande.



### Conditions

Vous pouvez passer vos commandes par téléphone, email ou via notre site internet que ce soit pour une livraison ou une récupération sur place.

**www.earllesfromentaux.com.**

(Les jours de livraison sont les mardis et samedis)

Un acompte sera demandé pour les commandes de plus de 100€

Le règlement de tous les paniers se fait à la livraison ou à la commande. Paiements acceptés : en liquide, par chèque Français, par Paypal ou par transfert.

Sue & James Manning  
EARL Les Fromentaux  
10 Rte de Vienne • 36200 CELON  
02 54 25 34 73 • 06 84 61 52 39  
contact@earllesfromentaux.com  
www.earllesfromentaux.com  
SIRET: 80078073600016

