EARL LES FROMENTAUX

The Farmhouse Kitchen

FERME · RESTAURANT · BOUTIQUE

De notre ferme à votre table

À Celon, au cœur de l'Indre, EARL Les Fromentaux est une ferme familiale. Viandes de notre élevage, cuisine de saison et boutique : un peu de la vie à la ferme s'invite à votre table.



La ferme

Notre ferme familiale est à l'origine
des viandes et des produits que nous partageons avec vous.

The Farmhouse Kitchen

Déjeuners maison, menus de saison et
événements. Service traiteur pour vos célébrations.





La boutique de la ferme

Viandes de la ferme, tourtes maison,
spécialités salées et gourmandises de saison à emporter.

Rendez-vous à la boutique et au restaurant

Vendredi et samedi · 11 h–17 h

Événements de saison et réceptions privées : contactez-nous.

+33 6 84 61 52 39 · info@earllesfromentaux.com
10 Route de Vilenne · 36200 Celon
earllesfromentaux.com

Suivez-nous sur Facebook
facebook.com/lesfromentaux
facebook.com/thefarmhousekitchencatering

Découvrez notre site

SIRET 800 780 736 00016

Noël

Pour votre table de fêtes

EARL LES FROMENTAUX

The Farmhouse Kitchen

Découvrez notre sélection de Noël

Paniers gourmands, viandes et spécialités maison
à commander et à savourer chez vous



Noël

PANIERS GOURMANDS

Un peu de magie de Noël à votre table

PANIER N° 1

Le panier de Noël

Les incontournables pour votre table de Noël.

120 € par panier

Dinde	4–5 kg
Jambon à cuire (gammon)	1 kg
Farce à la chair à saucisse	500 g
Saucisses au bacon	8
Bacon de poitrine	8 tranches
Sauce aux canneberges	

PANIER N° 2

Le Premium

★★★★★

Une généreuse sélection festive, avec une touche d'exception.

280 € par panier

Dinde	5–6 kg
Jambon à cuire (gammon)	1,5–2 kg
Rôti de faux-filet de bœuf	2–2,5 kg
Farce	1 kg
Chipolatas au bacon	16
Bacon	16 tranches
Vin pétillant	1 bouteille
Plateau de fromages	
Chutney	2 pots
Sauce aux canneberges	1 pot

Partagez. Cuisinez. Célébrez.

Noël

VIANDES & GOURMANDISES

Viandes fraîches, tourtes maison et spécialités de Noël

Volailles

Dinde entière	≈ 17,50 €/kg
Poulet	Sur demande
Canard	Sur demande

Dindes dès 4 kg environ. Prix indicatif.

Porc, saucisses & bacon

Saucisses	12 €/kg
Chair à saucisse	12 €/kg
Farce à la chair à saucisse	14 €/kg
Jambon à cuire (gammon)	16 €/kg
Bacon de longe	16,75 €/kg
Bacon de poitrine	13 €/kg
Saucisses au bacon	6,50 € / 8
Côtes de porc	12 €/kg
Poitrine de porc	8,50 €/kg
Rôti d'épaule	9 €/kg
Rôti de longe	12 €/kg

Saucisses : Cumberland, Lincolnshire, Yorkshire, porc et pomme, et saveurs de Noël.

Bœuf

Faux-filet : rôti ou steaks	28 €/kg
Basse-côte : rôti ou steaks	19,50 €/kg
Bœuf à mijoter	18 €/kg
Bœuf haché	18 €/kg
Filet de bœuf	57 €/kg

Agneau

Agneau entier ou demi	15,50 €/kg
Morceaux au choix	Dès 20 €/kg

Agneau entier ou demi, découpé à votre goût, en sachets, prêt à congeler.

Tourtes maison — 4,25 € pièce

Bœuf · Bœuf à la bière
Bœuf et rognons · Poulet et jambon
Bœuf et pommes de terre · Bœuf et champignons

Parsons Pie
Dinde, jambon, farce et canneberges

Spécialités salées & sucrées

Tourte au porc traditionnelle	6,50 €
Tourte au porc festive	6,50 €
Feuilleté à la saucisse	2,50 €
Œuf écossais	3 €
Chausson au bœuf	2,50 €
Chausson aux légumes au curry	2,50 €
Chausson fromage et oignon	2,50 €
Tresse feuilletée à la saucisse	Sur demande
Mince pies de Noël	6,50 € / 6

Tourte festive : fromage bleu et canneberges.
Prix à la pièce, sauf lot indiqué.
Prix de la tresse : sur demande.

Commandez avant le 13 décembre

Après cette date, selon les disponibilités.
Retrait dès le 20 décembre · 11 h–17 h

Commandez par Messenger, WhatsApp, téléphone ou e-mail

+33 6 84 61 52 39 · **info@earllesfromentaux.com**