

Territoire PAYSAN

**+ DE 50 PRODUCTEURS EN DIRECT**

# Pour des tables de fêtes Locales ★ Festives 2026

**PENSEZ À PASSER VOTRE COMMANDE AU PLUS VITE**

Dans la limite des stocks disponibles.

**03 84 22 67 00 · contact@territoirepaysan.fr**

*Offres valables dans la limite des stocks disponibles*

# Entrées, traiteur

Boudin blanc de volaille forestier *24.90€/kg*
**Au Poulailler Comtois (Julien ERMELINO / 25)**

Boudin blanc de porc aux morilles *18.90€/kg*
**Ferme des Longchamps (90)**

Boudin morilles volaille *27.90€/kg*
**Ferme des Buis (90)**

Boudin volaille nature *22.90€/kg*
**Ferme des Buis (90)**

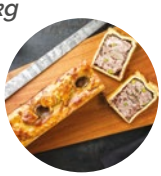
Terrine de Noël de porc aux girolles *5.90€/250 g*
*Au vin blanc* Soit 23.60€ le kilo
**SAS Des Longchamps (90)**

Mousse de foie de volaille *6.90€/250 g*
**Au Poulailler Comtois (Julien ERMELINO / 25)** Soit 27.60€ le kilo

Mousse de foie de volaille *3.70€/150g* Soit 23.33€ le kilo
**Ferme des Buis (90)**

Tourte de volaille « Morille s» *29.90€/kg*
**Ferme des Buis (90)**

Magret cuit fourré au foie gras *75.30 €/kg*
*Déjà cuit, à servir en apéritif, coupé finement sur un toast ou une salade.*
**Ferme Doriath (67)**



# Les pâtés en croûte

Pâté en croûte de cerf et volaille *26.90€/kg*
**Ferme des Buis (90)**

Pâté en croûte de volaille « foie gras » *38.90€/kg*
**Ferme des Buis (90)**

Pâté en croûte apéro volaille *26.90/kg*
**Ferme des Buis (90)**

Pâté en croûte apéro cerf volaille *26.90/kg*
**Ferme des Buis (90)**

Pâté en croûte de canard au foie gras de canard *59.70€/kg*
**Ferme Doriath (67)**

Pâté en croûte de poulet « pistache » *33.90€/kg*
**Au Poulailler Comtois (Julien ERMELINO / 25)**

Pâté en croûte de poulet « foie gras » *39.90€/kg*
**Au Poulailler Comtois (Julien ERMELINO / 25)**

Rillettes de poulet rôti *6.90€/250g*
**Au Poulailler Comtois (Julien ERMELINO / 25)**
Soit 27.60€ le kilo

Vol au vent poulet *22.90€/kg*
**Au Poulailler Comtois (Julien ERMELINO / 25)**

Gelée au pinot gris *3.65€/kg*
**Ferme Doriath (67)**

# Foies gras

**FERME DORIATH (67)**

**EN BLOC**

Foie gras de canard
(Entre 300g et 700g)
*168.20€/kg*

Foie gras au torchon
(Entre 200g et 500g)
*190.90€/kg*

**LES SEMI-CONSERVES**

Foie gras de canard
*140g : 26.25 € | 200g : 36.95 €*



# Les viandes



**GIBIER**
**FERME DES BUIS (90)**

Civet cerf *19.90€/kg*

Cuissot cerf *(de 2.5 kg à 3.5 kg)* *26.90€/kg*

Pavé cerf *32.90€/kg*

Rôti «cocotte» cerf *22.90€/kg*
*À cuire en cocotte*

Épaule gigotée de cerf *19.90€/kg*

**BOEUF**
**SCEA BELLERIVE (90)**

Rosbeef ficelé et bardé *26.90€/kg*

Fondue chinoise *31.90€/kg*
*Boeuf, veau et volaille*

Pavé millefeuille maître d'hôtel *28.90€/kg*
*Viande roulée farci au beurre d'escargots à griller*

# Les volailles entières



## AU POULAILLER COMTOIS (25)

**DATE LIMITE DE COMMANDE : 21/12**

**Poularde**
Prête à cuire *17.90€/kg*
Farcie ★ *18.90€/kg*
Désossée et farcie ★ *26.90€/kg*

**Coq**
Prêt à cuire *18.90€/kg*
Farci ★ *19.90€/kg*

**Poule**
Prête à cuire *16.90€/kg*
Farcie ★ *17.90€/kg*

**Poulet**
Prêt à cuire *13.90€/kg*
Farci *14.90€/kg*
Désossé et farci ★ *24.90€/kg*

**Pintade**
Prête à cuire *19.90€/kg*
Farcie ★ *20.90€/kg*

**Chapon**
Prêt à cuire *27.90€/kg*
Farci ★ *28.90€/kg*
Désossé et farci ★ *29.90€/kg*

**Dinde**
Désossée et farcie ★ *28.90€/kg*

**Dinde Entière** *18.90€/kg*

★ **Farce au choix :** marron, comté ou forestière

Sauce maison aux morilles *6.50€/ 200g*
Sauce maison forestière *5.50€/ 200g*

## FERME DES BUIS (90)

**DATE LIMITE DE COMMANDE : 19/12**

**Chapon**
Prêt à cuire *23.90€/kg*
Farci ★ *24.90€/kg*
Désossé & farci ★ *29.90€/kg*

**Coq**
Prêt à cuire *16.90€/kg*
Farci ★ *18.90€/kg*

**Pintade**
Prête à cuire *16.90€/kg*
Farcie ★ *18.90€/kg*
Semi-désossée (carcasse retirée) *21.90€/kg*

**Dinde**
Prête à cuire *17.90€/kg*
Farcie ★ *18.90€/kg*

**Poulet**
Prêt à cuire *12.90€/kg*
Farci ★ *14,90€/kg*
Désossé et farci ★ *22.90€/kg*

**Poularde**
Prête à cuire *14.90€/kg*
Semi-désossée (carcasse retirée) et farcie ★ *21.90€/kg*
Désossée et farcie ★ *24.90€/kg*

**Canard**
Prêt à cuire *19.90€/kg*
Farcie ★ *20.90 /kg*

**Canette**
Prête à cuire *19.90€/kg*
Farcie ★ *20.90€/kg*

★ **Farce au choix :** marron, champignons, foie de volaille, Forestière, comté, orange ou mélange.

Côte de boeuf maturée *31.90€/kg*
Fondue bourguignonne *29.90€/kg*
Pierrade de boeuf *31.90€/kg*

**VEAU**
**SCEA BELLERIVE**
Pierrade de veau *29.90€/kg*

**PORC**
**SAS DES LONGCHAMPS**
Filet de porc de Noël
*Comté, morilles et vin jaune.*
*26.90€/kg*

Rôti de porc Orloff
*Lard et fromage intercalé dans le rôti*
*19.90€/kg*

Pierrade de porc *19.90€/kg*

**AGNEAU**
**GAEC DES POTHEYS**
Baron maître d'hôtel *32.30€/kg*
Poitrine farcie *26.30€/kg*
*Façon forestière*
Carré d'agneau en couronne persillé *29.95€/kg*





# Poissons

## PISCICULTURE BEAUME (90)

**Sur commande avant le 11/12 pour noël et le 18/12 pour nouvel an**

Commandez vos **plateaux de fruits de Mer !**
*Plateaux sur-mesure.*

# Plats cuisinés

**Pas envie de cuisiner ?**
Commandez vos plats cuisinés, en barquette prête à réchauffer pour 1 personne.

**Au Poulailler Comtois (Julien ERMELINO)**

>> Poulet au comté ***16€*** | ***1*** 🧍
>> Pintade aux morilles ***18€*** | ***1*** 🧍

*Accompagné d'un gratin dauphinois*
**ou** *de spätzle au choix.*

# Menu entrée+plat

***Menu 1 : 26€*** | ***1*** 🧍
**Entrée** Croûte forestière
**Plat** Poulet au comté

***Menu 2 : 30€*** | ***1*** 🧍
**Entrée** Foie gras
**Plat** Pintade aux morilles

*+ accomagnement ci-dessus*




# Idée cadeau

**Un panier garni, rempli de bons produits locaux. Particuliers et professionnels, nous nous adaptons à vos besoins et votre budget pour vos idées cadeaux.**
***(Sur place ou sur commande)***

# Escargots

## LA FERMETTE AUX ESCARGOTS (88)

Escargots en coquille ou en croquise
***10.90€ la douzaine / 31€ les 3 douzaines***
*"À la bourguignonne"*

Escargots en croquise *"Au comté"*
***10.90€ la douzaine***

Escargots en croquise *"À la tomate"*
***10.50€ la douzaine***

Escargots en croquise
*"À la tome ail des ours" ou "Au Munster"*
***21.60€ les 2 douzaines***

Court-bouillon *belle grosseur*
***19.60€ - 3 douzaines / 29,70€ - 5 douzaines***

Court-bouillon *moyen 120g*
***18.60€ - 4 douzaines***

Tartinade aux escargots ***7.80€***
*"À la provencale" , "Aux épices" ou "À la l'ail des ours" - 80 g*

Terrine d'escargots ***6.50€***
*"À la bourguignonne" - 80 g*

Escargotine ***7.80€*** *80 g*

Escargots ***21€***
*À la crème d'ail ou de poireaux - 300 g*

Barquette de beurre ***7.70€***
*"À la bourguignonne" - 250G*

Croquises vides
***9.60€ les 4 dz***

Coquilles vides
***9.60€ les 5 dz***



*Photos non contractuelles*

# Bien manger avec des produits d'ici !

Connaître l'origine des produits que vous allez mettre dans votre assiette pour les fêtes, c'est important pour vous ? Alors vous êtes à la bonne adresse. Chez Territoire Paysan, derrière chaque produit présent en rayon, il y a un agriculteur, un éleveur, tous issus de la proche région, qui s'engage.

Tout au long de l'année, nous sommes mobilisés pour vous offrir le meilleur de l'agriculture locale. Pour les fêtes, nous vous promettons un final en apothéose, rien qu'avec du bon et du beau.

***Bonnes fêtes à tous !***



## Boissons

Bières, vins, tisanes, spiritueux ! Grand choix de boisson de l'entrée au dessert !

**BIÈRES DE NOËL**
**BRASSERIE ARTISANALE**
**TAAL (68)**

Bière de Noël *3,25€/33cl*
Coffret 5x33cl + 1 verre 33 cl *19.95€*
Coffret 5x33cl + 2 verres 33 cl *23.49€*

**JUS DE POMMES**
**FERME ROTHGERBER (67)**




Jus de pomme épicé *3.95€/1l*
*Aussi délicieux froid que chaud comme du vin chaud !*

Jus de pomme pétillant
*2.95€/75cl* *(soit 3.47€ le litre)*

Jus de pomme pétillant framboise
*3.95€/75cl* *(soit 4.40€ le litre)*



## Fromages & charcuteries

Un grand choix pour composer un plateau de fromage (vaches - chèvres - brebis) et/ou charcuterie digne de votre table de fête, gourmand et local !






**EARL DU ROETLING (68)**
Crémeux de Noël
*22.25€/kg*

# Les desserts

## FERME DES ACACIAS (70)



### Les entremets glacés

*6 : 32.90€*

**Sur commande avant le 12/12 pour noël et le 19/12 pour nouvel an**

"Cœur de rubis"
*Crème glacée framboise, insert coulis framboise, nougat glacé, biscuit joconde.*

"Éclat d'hivers"
*Crème glacée pain d'épices, insert mandarine, crème glacée vanille et biscuit pain d'épices.*

"Exotique"
*Crème glacée coco, insert coulis ananas-passion, sorbet mangue et biscuit madeleine*

"Casse noisette"
*Ccrème glacée vanille et éclat de noix de pécan caramélisées, insert crémeux noisette, crème glacée noisette et biscuit noisette.*

"Choco'poire"
*Crème glacée chocolat au lait, insert compotée de poire, sorbet poire et biscuit cuillère.*

### Les vacherins glacés

*6 : 20,50€ | 8 : 26,70€*

*2 parfums de crème glacée avec meringue française à l'intérieur et meringue italienne à l'extérieur.*

*Vanille-fraise • Chocolat-pistache*
*Vanille-caramel • Framboise-citron*
*Vanille-framboise • Vanille-chocolat.*

### Les parts individuelles

Flûtes Kir Royale *2 : 7.60€*
*Lot de 2 flûtes glacées.*
*Crème glacée champagne, coulis framboise.*

### La bûche

Cacahuète des Acacias
*6 : 27,60€ | 8 : 33,85€*

*Crème glacée cacahuètes, caramel, cacahuètes.*

## MIELS

## LE RUCHER DU CASTOR (25)

Pain d'épices 300g *6€/300g* *(soit 20€ le kilo)*

Bonbons au miel *6€/150g* *(soit 40€ le kilo)*
*Miel propolis, miel pin, miel citron*

## LE RUCHER DE LA MIOTTE (90)

Coffret de 3 pots de miel *14.25€*
*3 pots de miel de 250g*

Coffret "Douceur de la Miotte" *19€*
*1 nougat blanc (100g), 1 nougat noir (100g),*
*1 sachet de bonbon au miel (125g), 1 pot de miel 250g)*




Ne pas jeter sur la voie publique. Création graphique : dis-le.com
LE TRI + FACILE

**10 route de Montbéliard - 90400 BOTANS**

Du lundi au vendredi de 9h à 19h non-stop
Le samedi de 9h à 18h non-stop

**www.territoirepaysan.fr**