



+ DE 50 PRODUCTEURS EN DIRECT

Pour des tables de fêtes ★
Locales ★ Festives
★ 2025 ★

PENSEZ À PASSER VOTRE COMMANDE AU PLUS VITE

Dans la limite des stocks disponibles.

03 84 22 67 00 • contact@territorierepaysan.fr

Offres valables dans la limite des stocks disponibles



Entrées, traiteur

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

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

Boudin morilles volaille **26.90€/kg**
Ferme des Buis

Boudin volaille nature **21.90€/kg**
Ferme des Buis

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

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

Mousse de foie de volaille **3.50€/150g** Soit **23.33€ le kilo**
Ferme des Buis

Tourte de volaille « Morille » **28.90€/kg**
Ferme des Buis

Magret cuit fourré au foie gras **73.25 €/kg**
Déjà cuit, à servir en apéritif, coupé finement
sur un toast ou une salade.
Ferme Doriath



Les pâtés en croûte

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

Pâté en croûte de volaille « foie gras » **35.90€/kg**
Ferme des Buis

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

Pâté en croûte apéro cerf volaille **25.90/kg**
Ferme des Buis

Pâté en croûte de canard au foie gras de canard **59.70€**
Ferme Doriath

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

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

GIBIER FERME DES BUIS

Civet cerf **17.90€/kg**

Cuissot cerf (de 2.5 kg à 3.5 kg) **21.90€/kg**

Pavé cerf **32.90€/kg**

Rosbeef cerf **29.90€/kg**

Rôti «cocotte» cerf **18.90€/kg**
À cuire en cocotte

Épaule gigotée de cerf **18.90€/kg**

Les viandes

Tartinade d'escargot nature
ou ail des ours **6.50€/90g**
A tartiner sur toast apéro. Soit **72.22€ le kilo**
Brigitte Muller

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

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

Gelée au pinot gris **3.65€/kg**
Ferme Doriath

Foies gras

FERME DORIATH

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 €



BOEUF SCEA BELLERIVE

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

DATE LIMITE DE COMMANDE : 22/12

Poularde

Prête à cuire 17.90€/kg

Farci ★ 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

Farci ★ 17.90€/kg

Poulet

Prêt à cuire 13.90€/kg

Farci 14.90€/kg

Désossé et farci ★ 24.90€/kg

FERME DES BUIS

DATE LIMITE DE COMMANDE : 20/12

Chapon

Prêt à cuire 22.90€/kg

Farci ★ 23.90€/kg

Coq

Prêt à cuire 15.90€/kg

Farci ★ 17.90€/kg

Pintade

Prête à cuire 15.90€/kg

Farci ★ 17.90€/kg

Semi-désossée (carcasse retirée) 20.90€/kg

Dinde

Prête à cuire 16.90€/kg

Farci ★ 17.90€/kg

Pintade

Prête à cuire 19.90€/kg

Farci ★ 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 grise

Prête à cuire (4 à 7 kg) 17.90€ /kg

Farci ★ (4 à 8 kg) 18.90€/kg

Dinde noire

Prête à cuire (3 à 4 kg) 18.90€/kg

Farci ★ (3 à 4 kg) 19.90€/kg

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



Poulet

Prêt à cuire 12.90€/kg

Farci ★ 13.90€/kg

Désossé et farci ★ 21.90€/kg

Poularde

Prête à cuire 13.90€/kg

Semi-désossée (carcasse retirée) et farcie ★ 20.90€/kg

Désossée et farcie ★ 22.90€/kg

Canard

Prêt à cuire 18.90€/kg

Farci ★ 19.90 /kg

Canette

Prête à cuire 19.90€/kg

Farci ★ 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€/kg

Poitrine farcie 26€/kg
Façon forestière

Carré d'agneau
en couronne persillé
30€/kg

Poissons

PISCICULTURE BEAUME

Sur commande avant le 12/12 pour noël et le 20/12 pour nouvel an

Truite fumée 78€/kg
(Tranchée en morceau de 150 g env)



INNOUEAU 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 2 personnes.

Au Poulailler Comtois (Julien ERMELINO)

- >> Poulet au comté 32€ | 2 personnes
- >> Pintade aux morilles 34€ | 2 personnes

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

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

BRIGITTE MULLER

Ballotine beurre 3.50€

Recette bourguignonne surgelée - 100 g

Escargots en coquille

9€ la douzaine / 42€ les 5 douzaines
Recette bourguignonne surgelés

Escargots en Croquille surgelés

9€ la douzaine / 42€ les 5 douzaines
Recette bourguignonne, à l'ail des ours, au comté vin savagnin, au morbier, au munster, bleu du Roetling

Escargots court-bouillonnés 19€

En verrine - 3 à 4 douzaines - 115 g

Escargots court-bouillonnés 35€

En verrine - 6 à 8 douzaines - 220 g

Tartinade aux escargots 7€

Recette bourguignonne - 90 g

Tartinade aux escargots 6.50€

Recette ail des ours - 90 g



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 !



BIÈRES DE NOËL BRASSERIE ARTISANALE DES 4 PAYS

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

Jus de pomme épiceé 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

Crèmeux de Noël
22,25€/kg



Les desserts

FERME DES ACACIAS

Les entremets glacés

6 : 31,90€ | 8 : 38€

"Mont blanc"

Crème glacée vanille, insert crème de marron, crème glacée marron et biscuit madeleine.



"Douceur d'orient"

Crème glacée fleur d'oranger avec éclats de pistaches, crème glacée framboise et dacquoise pistache.

"Tropical"

Crème glacée coco, insert coulis groseille, sorbet tropical et dacquoise coco.

"Casse noisette"

Crème glacée vanille et éclat de noix de pécan caramélisées, insert crémeux noisette, crème glacée noisette et biscuit noisette.

"Duo gourmand"

Crème glacée framboise, crème glacée chocolat avec éclat de chocolat, praliné noisettes feuilleté et biscuit chocolat.

MIELS

LE RUCHER DU CASTOR

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

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

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

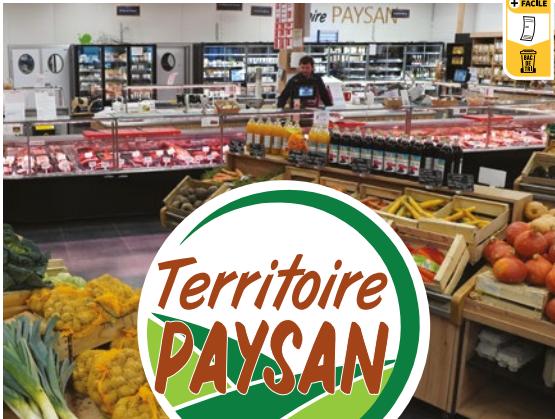
Vanille-framboise • Vanille-chocolat.

Les parts individuelles

Flûtes Kir Royale 2 : 7,60€

Lot de 2 flûtes glacées.

Crème glacée champagne, coulis framboise.



10 route de Montbéliard - 90400 BOTANS

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

Le samedi de 9h à 18h non-stop

Ouverture spéciale dimanche 21 décembre
de 9h à 12h30

www.territoirepaysan.fr

