



NOËL 2025

CATALOGUE DE FÊTE

Talents
de *Fermes*

Votre marché fermier

APÉRITIFS

PAIN SURPRISE CHARCUTERIE FROMAGE	40.00€/PCE
Fromage frais au noix, tapenade d'olives, jambon, rillettes de porc, mimolette beurre moutardé	
PAIN SURPRISE DE LA MER	43.00€/PCE
Rillettes de saumon, rillettes de thon, rillettes de crabe, saumon fumé	
PLATEAU DE MINI QUICHES PAR 24	25.00€/PCE
Maroilles, escargots beurre d'ail, saumon fumé, petits légumes	
PLATEAU DE MINI WRAPS PAR 24	27.00€/PCE
Saumon fumé, crémeux citron, mâche et poulet à la crème truffé d'été	
PLATEAU D'ASSORTIMENTS D'AMUSES-BOUCHES PAR 20	22.00€/PCE
Mini cake chorizo-poivron, mini cake jambon-chèvre, feuilleté saucisse façon Strasbourg-moutarde, tartelette boudin blanc-compote de pomme	
CAKE SALÉ 4/6 PERSONNES	10.90€/PCE
Au choix :	
. Magret de canard séché, noisettes, amande	
. Olives, lardons	
. Saumon fumé, mozzarella	

ENTRÉES

COQUILLE ST JACQUES	5.90€/PCE
BOUCHÉE AU RIS DE VEAU	21.50€/KG
BOUCHÉE AU POULET	19.90€/KG
ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE ❄ PAR 12	7.20€/PCE
ESCARGOTS CROQUILLES BOURGUIGNONNE ❄ PAR 12	7.20€/PCE
ASSORTIMENTS D'ESCARGOTS AU FROMAGE ❄ PAR 12	7.80€/PCE
PÂTÉ EN CROûTE PISTACHE	24.20€/KG
TRANCHES DE FOIE GRAS AVEC TOASTS ET CHUTNEY DE MANGUE	7.90€/PCE
SAUMON FUMÉ AVEC BLINIS	5.90€/PCE
COQUILLE DE SAUMON	5.50€/PCE

❄ Produits surgelés

FOIES GRAS

FOIE GRAS CRU NON DÉVEINÉ	69.90€/KG
FOIE GRAS CRU DÉVEINÉ	83.00€/KG
FOIE GRAS MI-CUIT FRAIS	125.00€/KG
À la coupe ou en tranche sous vide	
ESCALOPE DE FOIE GRAS FRAIS	83.00€/KG
BOCAL DE FOIE GRAS ENTIER MI-CUIT 90G	15.90€
BOCAL DE FOIE GRAS ENTIER MI-CUIT 180G	29.90€
BOCAL DE FOIE GRAS ENTIER MI-CUIT 250G	38.50€

BOUDINS

BOUDIN BLANC NATURE	21.00€/KG
MINI BOUDIN BLANC NATURE	23.20€/KG
BOUDIN BLANC TRUFFÉ	29.70€/KG
MINI BOUDIN BLANC TRUFFÉ	31.08€/KG
BOUDIN BLANC AU FOIE GRAS	29.70€/KG



PLATS TRAITEURS

★ CONSTITUEZ VOTRE PLAT FESTIF AVEC NOS
VIANDES ET NOS ACCOMPAGNEMENTS

NOS VIANDES (prêtes à déguster - environ 130gr la part)

CHAPON FARCIE SAUCE FOIE GRAS	24.90€/KG
RÔTI DE VEAU FARCIE AU BACON ET CHEDDAR SAUCE CRÈME	25.50€/KG
PAVÉ DE SAUMON SAUCE CITRONNÉE	18.90€/KG

NOS ACCOMPAGNEMENTS

COURGE RÔTIE AU MIEL	8.90€/KG
GRATIN DE PATATE DOUCE ET POMME DE TERRE FAÇON DAUPHINOIS À LA TRUFFADE D'ÉTÉ	14.90€/KG
FONDUE DE POIREAUX	14.90€/KG
RISOTTO PARMESAN	16.90€/KG

VIANDES FESTIVES

FILET DE BŒUF RÔTI OU Tournedos	45.90€/KG
RÔTI DE BŒUF RUMSTEACK	35.90€/KG
PAVÉ DE BŒUF TRANCHE	28.80€/KG
RÔTI DE BŒUF AU CHEDDAR ET CHORIZO	36.90€/KG
RÔTI DE VEAU AU BACON ET AU COMTÉ	33.90€/KG
RÔTI DE VEAU FARCIE AUX CHAMPIGNONS	33.90€/KG
NOIX DE JAMBON À PARTIR DE 2,5KG - CUITE	19.90€/KG
NOIX DE JAMBON À PARTIR DE 2,5KG - CRUE	17.90€/KG

VOLAILLES FERMIÈRES

PINTADE FERMIÈRE	12.85€/KG
PINTADE CHAPONNÉE	19.90€/KG
POULARDE FERMIÈRE	17.00€/KG
CHAPON FERMIER ÉLEVÉ AU LAIT	16.50€/KG
CANARD PRÊT À CUIRE	9.90€/KG
DINDE FERMIÈRE	11.80€/KG
OIE	13.90€/KG
CAILLE FARCIE FARCE COGNAC	21.90€/KG
CUISSES DE CANARD CONFITES NATURE EN BOCAL DE 750GR	13.95€/PCE
MAGRET FRAIS	26.50€/KG

TOUTES LES VOLAILLES PEUVENT ÊTRE FARCIES 15.50€/KG

PORTO : Viande de porc et de bœuf, oignon, persil et porto

COGNAC : Viande de porc et de bœuf, oignon, persil et cognac

CHAMPIGNONS : Viande de porc et de bœuf, oignon, persil et champignons

FOIE DE VOLAILLES : Viande de porc et de bœuf, oignon, persil, foie de volaille et cognac

FRUITS ROUGES : Viande de porc et de bœuf, oignon, persil et coulis de fruits rouges

MARRONS : Viande de porc et veau, marrons et porto

Poissons

FILET DE SAUMON FONTAINE	28.90€/KG
PAVÉ DE TRUITE	25.90€/KG
TRUITE FUMÉE À FROID	48.90€/KG
TRUITE FUMÉE À CHAUD	32.80€/KG
TRUITE FUMÉE À CHAUD AUX BAIES ROSES	32.80€/KG
TRUITE FUMÉE À CHAUD AU POIVRE	32.80€/KG

FROMAGES

CHÈVRE

BIQUET FRAIS	4.70€/PCE
BUCHETTE DU TERNOIS	9.50€/PCE
PYRAMIDE CENDRÉE	6.30€/PCE
CROTTOU AROMATISÉ	3.50€/PCE
BAIE ROSE, POIVRE, NOISETTE, MIEL, RAISIN SECS, BRUSHETTA, AIL ET FINES HERBES, ÉCHALOTE, CIBOULETTE	

PÂTES PRESSÉES

TOMMES AROMATISÉES	21.50€/KG
PIMENT, POIVRE, MOUTARDE, AIL DES OURS, ORTIES, FENUGREC, CUMIN	
TOMME DE RONCQ	24.50€/KG
MIMOLETTE PARIS ROUBAIX	21.50€/KG
GALET CENDRÉ	24.50€/KG
SAINT PAULIN	20.20€/KG
COMTÉ 12 MOIS BIO	26.50€/KG
COMTÉ 12 MOIS	22.60€/KG
COMTÉ 24 MOIS	30.30€/KG

CROÛTES À PÂTES FLEURIES

LE CAMEMBERT DU PÉVÈLE	5.50€/PCE
LA PIERRE DE RONCQ	20.20€/KG

CROÛTES À PÂTES PERSILLÉES

LE CH'TI GRIS	20.20€/KG
LE BLEU DU VINAGE	20.20€/KG

PÂTES MOLLES À CROÛTES LAVÉES

CARRÉ DU VINAGE	20.20€/KG
MAROILLES FERMIER MIGNON (360G)	8.05€/PCE
MAROILLES FERMIER QUART DE MAROILLES (180G)	5.10€/PCE

PLATEAU FROMAGES POUR 8 PERSONNES	23.00€/PCE
MIMOLETTE, CAMEMBERT PÉVÈLE, BLEU DU VINAGE, CROTTOU AROMATISÉ, FROMAGE DE BERGUES	

PAINS ET VIENNOISERIES

PAINS TRADITIONNELS

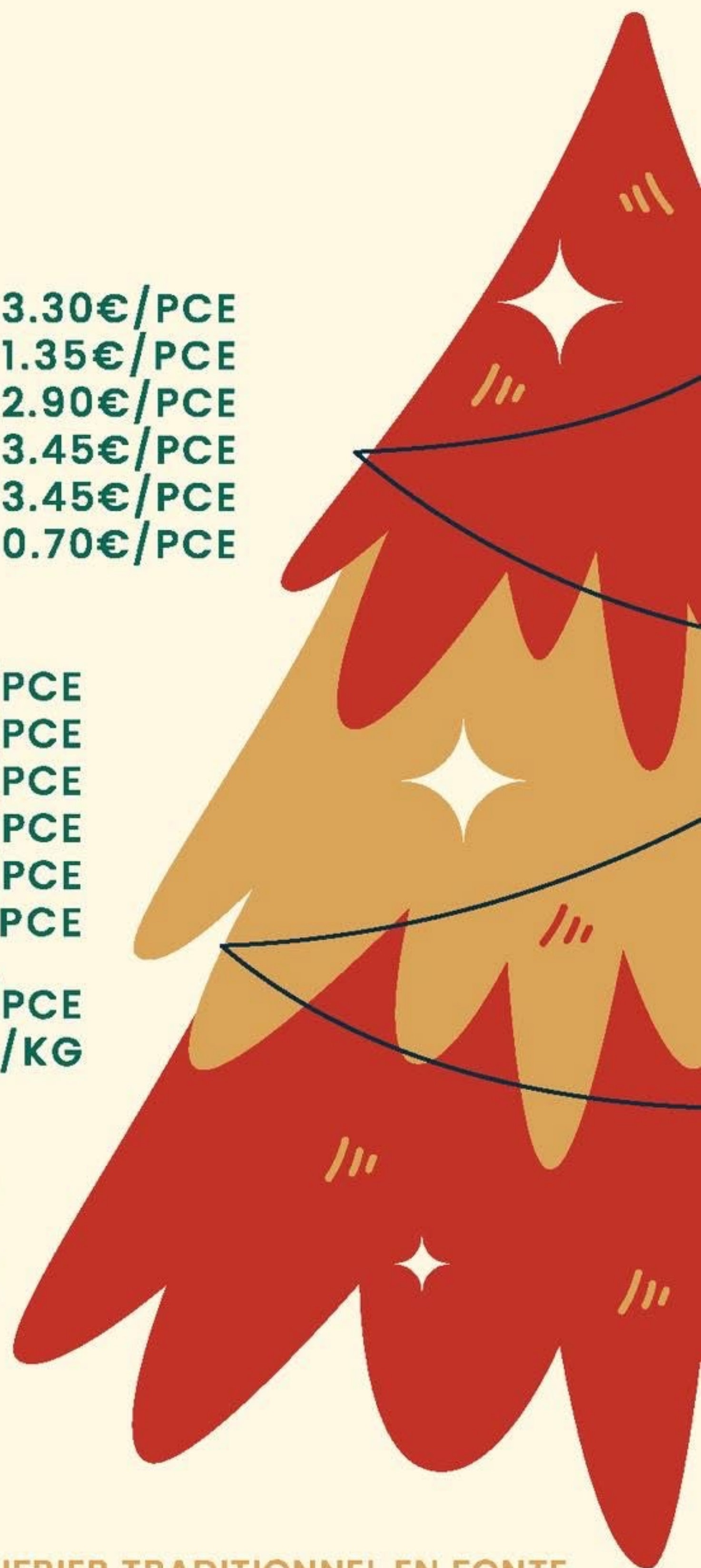
PAVÉ DE WAMBRECHIES	3.30€/PCE
BAGUETTE TRADITION (250G)	1.35€/PCE
PAVÉ TRADITION (400G)	2.90€/PCE
MIE TOAST (300G)	3.45€/PCE
MIE CARRÉ (450G)	3.45€/PCE
BOULE TRADITION (90G)	0.70€/PCE

PAINS BIO

BOULE CAMPAGNE (90G)	0.80€/PCE
PAIN AUX NOIX BIO (400G)	5.65€/PCE
PAIN AUX FIGUES BIO (400G)	4.55€/PCE
CAMPAGNE (500G)	4.40€/PCE
TOURTE SEIGLE (500G)	4.40€/PCE
TOURTE AUVERGNATE	6.15€/PCE
SEIGLE MIEL, FIGUES ET NOISETTES	
RUGBROD (400G)	5.40€/PCE
PAIN DU JARDINET (1,3KG)	12.50€/KG

PLAISIRS SUCRÉS

COQUILLES (250G)	6.95€/PCE
NATURE, RAISIN, SUCRE, PÉPITES DE CHOCOLAT	
COQUILLES (500G)	12.70€/PCE
NATURE, RAISIN, SUCRE, PÉPITES DE CHOCOLAT	



★ CUITES DANS UN GAUFRIER TRADITIONNEL EN FONTE,
FOURRÉES CHAUDES DÈS LA SORTIE DU FER

G AUFRES

GAUFRES CASSONADE, VANILLE	5.70€/PCE
GAUFRES GENIÈVRE, RHUM	5.95€/PCE
GAUFRES CARAMEL BEURRE SALÉ	6.05€/PCE
GAUFRES LIÉGEOISES	5.90€/PCE

B ÂCHES

BÂCHES PÂTISSIÈRES 6 PARTS	29.40€/PCE
----------------------------------	------------

MERVEILLEUSE : Meringue française, crémeux chocolat noir, chantilly vanille, copeaux chocolat noir
3 CHOCOLATS : Biscuit brownies, croustillant noisette, crémeux chocolat noir, mousse chocolat blanc, mousse chocolat au lait

CITRON AGRUME : Biscuit madeleine citron, croustillant praliné amande, crème citron intense, mousse citron agrume

PISTACHE : Biscuit pistache, croustillant chocolat blanc praliné pistache, crémeux pistache, confit orange, mousse légère pistache

MOKA : Biscuit joconde cacao, sirop café, crème légère café

Bûches

Bûches glacées « Classiques » 8 parts 29.00€/PCE

L'ILE DE GUAJANA : Gâteau meringué dans un duo glacé vanille et chocolat noir Valrhona

SPÉCIALITÉ FLAMANDE : Croustillant praliné sous une glace spéculoos

LA VIE EN ROSE : Croustillant amande sous un duo sorbet framboise et glace aux amandes

MONTÉLIMAR : Nougat glacé et sorbet framboise sur un crumble

CIREINE : Gâteau meringué dans un duo glacé fraise et vanille

LA BRÉSILIENNE : Duo glacé café et vanille de Tahiti sur un gâteau meringué

L'EXOTIQUE : Sorbet ananas - fruit de la passion, sorbet chocolat au lait, mousse glacée vanille - chocolat blanc sur un croustillant praliné fruité

FLEURS DE GROSEILLE : Duo glacé vanille de Tahiti, sorbet groseille framboise, sur un gâteau meringué

Bûches glacées « Nouveautés » 8 parts 29.00€/PCE

DOUCE CERISE : Sorbet à la griotte, sorbet chocolat noir et streusel amande

OMELETTE NORVÉGIENNE : Glace vanille, fruits confits, et génoise imbibée de kirsch

SÉLECTION DE VINS

BULLES

POUR DÉMARRER LES FESTIVITÉS

CHAMPAGNE BRUT, LECLERE TORRENS 75CL 21.90€/PCE

CHAMPAGNE BRUT, LECLERE TORRENS 37.5CL 12.50€/PCE

CRÉMANT BRUT D'ALSACE BIO, PAUL GASCHY 75CL 12.50€/PCE

CRÉMANT DE BORDEAUX BIO, M PIVA 75CL 9.80€/PCE

CRÉMANT DE LOIRE, LUDOVIC PIN 75CL 8.20€/PCE

VINS BLANCS MOELLEUX

COTEAUX DU LAYON, LUDOVIC PIN 75CL 9.10€/PCE

GEWURZTRAMINER BIO, PAUL GASCHY 75CL 12.50€/PCE

POUR ACCOMPAGNER VOS PLUS BELLES ENTRÉES

VINS BLANCS SECS

ZOUZOU BLANC BIO, COTEAUX DES TRAVERS 75CL 8.70€/PCE

RIESLING BIO, PAUL GASCHY 75CL 12.00€/PCE

POUR CONTINUER SUR CETTE BELLE LANCÉE

VINS ROUGES

SÉDUCTION, CHÂTEAU DE SABLARD 75CL 6.75€/PCE

CHÂTEAU SEIGNEURS DES POMMYERS BIO 75CL 8.90€/PCE

POUR CLÔTURER EN BEAUTÉ

AVEC LE FROMAGE

CÔTE DU RHÔNE ZOUZOU ROUGE BIO, COTEAUX DES TRAVERS 75CL 8.70€/PCE

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL BIO, DOMAINE CASLOT BOURDIN 75CL ... 8.90€/PCE

AVEC LE DESSERT

CHAMPAGNE ROSÉ, LECLERE TORRENS 75CL 25.50€/PCE



COMMANDES

DATES LIMITES

NOËL : SAMEDI 20 DÉCEMBRE 14H00

NOUVEL AN : SAMEDI 27 DÉCEMBRE 14H00

RETRAITS

DATES LIMITES

NOËL : MERCREDI 24 DÉCEMBRE 12H30
NOUVEL AN : MERCREDI 31 DÉCEMBRE 12H30

POUR TOUTE COMMANDE, UN ACOMPTE DE 20€ SERA DEMANDÉ.
PRISE DES COMMANDES AU PLUS TARD 4 JOURS AVANT LA RÉCUPÉRATION.



HORAIRES DE FÊTES

(SEMAINE DE NOËL ET DU NOUVEL AN)

OUVERTURE (HORS HORAIRES HABITUELS)
LES MERCREDIS 24 ET 31 DE 8H À 13H

FERMETURE
LE JEUDI 25 DÉCEMBRE
LES JEUDI 1, VENDREDI 2 ET SAMEDI 3 JANVIER 2026

Talents
de
Fermes

Votre marché fermier

601 ROUTE DE BONDUES
59118 WAMBRECHIES
03.20.31.67.36
CONTACT@TALENTSDEFERMES.COM