



BRIN DE CAMPAGNE
du terroir à l'assiette

La Lettre

Novembre - décembre 2014

N°8



La fin d'année avance à grands pas et, bien entendu, le moment est venu de vous présenter nos propositions culinaires vous permettant d'organiser vos repas de fêtes. N'oubliez pas qu'il est conseillé de passer vos commandes le plus tôt possible pour être sûr d'avoir ce que vous souhaitez. Cette année, même si certains produits sont plus chers pour nous à l'achat (et c'est tant mieux pour les producteurs), nous avons décidé de ne pas répercuter ces hausses. Pour vous, consommateurs il n'y a pas d'augmentation :

le tarif Noël 2014 = le tarif Noël 2013 !

Par ailleurs, nous vous invitons à venir au Festival Gastronomique de Richesse du Terroir qui se tiendra cette année à VILLIERS le SEC les 12 et 13 décembre. Nous serons présents avec une partie de nos maraîchers qui vous proposeront leurs légumes.

Nous pourrions également prendre vos commandes.

Noël et nouvel An étant un jeudi nous vous invitons à bien prendre connaissance des horaires spécifiques ci-dessous précisé en page 4.

Joyeuses fêtes !

Les associés et les salariés de Brin de Campagne.



Brin de Campagne - 66 avenue Ashton Under Lyne
52000 CHAUMONT - Tél. 03 25 03 74 86

En plus des produits habituels, pour les fêtes Brin de Campagne vous propose :



Les Entrées froides

Huitres marennes d'Oléron n°3	11,00€/dz
Truite fumée	49,00€/kg
Foie gras cuit maison	88,60€/kg
Mousse de foie gras	50,00€/kg
Ballottines de lapin ou de canard	21,50€/kg
Galantine de porc	14,90€/kg
Terrine de lapin	19,50€/kg
Terrine de Volaille ou de Canard	18,50€/kg
Pâté en croûte Houdan (<i>farce fine de volailles</i>)	20,50€/kg
Pâté en croute de canard à l'orange	20,50€/kg
Magret fumé	28,00€/kg
Cochon de lait farci	20,90€/kg

Pain surprise (pain bio fabriqué par un paysan boulanger, garni de rosette, bacon, pâté de foie, fromage frais, rillettes de truites et de noix) à commander une semaine à l'avance.

12 personnes (1,2kg)	30,00€/pièce
6 personnes (600g)	17,00€/pièce

Les Plats Cuisinés

Pièce de bœuf en croute	8,80€/personne
Cuisse de canard forestière ou à l'orange	9,00€/personne
Filet de canard au poivre vert	9,80€/personne
Veau aux cèpes	10,90€/personne
Chapon au vin d'Alsace	11,90€/personne
Agneau et sa duxelle de champignons	12,50€/personne



Pour les fêtes pensez à réserver : Afin d'aider les producteurs et l'équipe de Brin de Campagne à gérer au mieux l'approvisionnement de cette période, et ainsi vous satisfaire, vous pouvez passer dès à présent vos commandes au magasin ou au 03 25 03 74 86. Toute l'équipe aura plaisir à vous conseiller, vous renseigner et à partager nos recettes.

Les Entrées chaudes

Escargots en coquille ou en croquille	8,50€/dz
Boudin blanc nature	16,50€/kg
Boudin blanc truffé	29,20€/kg
Boudin blanc aux morilles	20,80€/kg
Saucisson brioché	16,90€/kg
Feuillantine de jambon	17,50€/kg
Bouchées à la reine classiques ou façon alsacienne (<i>veau, porc, volaille, quenelles, champignons</i>)	5,90€/pièce
Feuilleté de truite à la fondue de poireaux	22,00€/kg
Tartelette truite fumée et asperges	2,60€/pièce
Tourte à la volaille	16,50€/kg

Les Viandes

Foie gras cru	51,00€/kg
Chapon	18,00€/kg
Dinde	14,10€/kg
Oie	16,20€/kg
Pintade	10,80€/kg
Pintade Chaponnée	19,50€/kg
Canard ou canette	9,80€/kg
Magret de canard	23,50€/kg
Farce fine aux marrons ou aux champignons	12,00€/kg
Farce fine aux morilles	14,80€/kg
Rôti de veau Orloff (<i>garni de poitrine fumée et de gruyère</i>)	26,90€/kg
Rôti de porc Orloff ou aux pruneaux	15,10€/kg

Retour sur nos 5 ans



BRIN DE CAMPAGNE vient de fêter ses 5 ans. A cette occasion vous avez peut-être rencontré nos producteurs lors des visites de fermes, des dégustations ou de la soirée d'anniversaire. Ces moments d'échanges sont très importants pour nous et pour les valeurs que nous défendons. Les propos tenus à cette occasion nous confortent dans notre engagement. On peut citer :

Jacques Maroilley producteur d'œufs : « Si je suis encore paysan aujourd'hui, c'est en partie grâce à **BRIN DE CAMPAGNE**. »

Charlie Collin producteur de bovins et associé du magasin : « L'aventure **BRIN DE CAMPAGNE** m'a fait aimer encore plus mon métier d'éleveur. »

Sébastien Noël boucher à **BRIN DE CAMPAGNE** : « Le fait de travailler directement avec les producteurs enrichit le métier de boucher. »

Brigitte Frozio cliente de **BRIN DE CAMPAGNE** : « Brin de Campagne nous permet d'accéder à des produits de qualité, pour lesquels on sait que les producteurs sont rémunérés au juste prix. »

Les visites des cuisines de **BRIN DE CAMPAGNE** ont donné lieu à des échanges très riches. Que ce soit vos remarques qui nous permettent d'améliorer constamment la qualité de nos produits ou votre surprise lorsque vous découvrez que l'intégralité de la charcuterie est fabriquée sur place. C'est pourquoi nous allons renouveler cette opération régulièrement.

Pour ses 5 ans **BRIN DE CAMPAGNE** vous propose de découvrir offert un nouveau site internet, que vous pouvez retrouver à l'adresse habituelle : <http://www.brindecampagne.com>

Des idées de cadeaux pour les fêtes !!!

Le panier gourmand : Composez vous-même, ou avec notre aide, et selon votre budget un panier garni de produits Brin de Campagne

Le chèque gourmand : Offrez un chèque cadeau Brin de Campagne du montant que vous souhaitez, à utiliser en une ou plusieurs fois sur une année.

Horaires pour les fêtes



Jour	Horaires d'ouverture	Dimanche 28 décembre	Fermé
Lundi 22 décembre	8 ^h -19 ^h (sans interruption)	Lundi 29 décembre	8 ^h -19 ^h (sans interruption)
Mardi 23 décembre	8 ^h -19 ^h (sans interruption)	Mardi 30 décembre	8 ^h -19 ^h (sans interruption)
Mercredi 24 décembre	8 ^h -15 ^h (sans interruption)	Mercredi 31 décembre	8 ^h -15 ^h (sans interruption)
Jeudi 25 décembre	Fermé	Jeudi 1 janvier	Fermé
Vendredi 26 décembre	Fermé	Vendredi 2 janvier	Fermé
Samedi 27 décembre	Fermé	Samedi 3 janvier	Fermé