

Gros plan sur

Valérie RABBE, productrice d'escargots



Depuis 2005, Valérie Rabbe s'est installée à Meures pour élever des escargots. De mai à octobre elle nourrit près de 100.000 gros gris dans son parc avant de les ramasser et les trier à la main.

Après 3 jours de jeûne, sonne l'heure de l'abattage puis de la transformation dans son laboratoire. Et notre productrice ne manque pas d'idées ni d'énergie pour nous faire apprécier l'escargot sous toutes ses formes.

A Brin de Campagne, vous pouvez trouver les traditionnels escargots en persillade ou au court bouillon mais aussi des terrines, escargotines...

Sur son exploitation, Valérie se fera un plaisir de vous accueillir et de vous proposer d'autres préparations dont elle a le secret en vous expliquant sa vie bien remplie d'hélicicultrice. Car la vitesse d'escargots, c'est bon pour ses petites bêtes mais pas pour elle !

La Ferme aux escargots, 4 Grande Rue à Meures

Tel : 03 25 01 06 95



*Votre magasin de producteurs
prépare Noël !*

Chers amis,

Brin de Campagne a soufflé sa première bougie ! Votre présence déjà fidèle prouve que nous répondons à ce désir de circuit court offrant des produits de qualité et de proximité. Si nous sommes heureux du travail accompli, nous savons qu'il y a encore à faire notamment dans notre souhait de vous informer. Pour avancer sur cette voie, le site internet de Brin de Campagne est en cours de construction. Il permettra à terme de découvrir les produits et les producteurs avec qui nous travaillons. Vous pouvez déjà en avoir un petit aperçu en allant sur la toile à : www.brindecampagne.com/

Et puis, il est déjà temps de penser à cette fin d'année qui approche. Notre équipe de pros a fait appel à tout son savoir faire et a ressorti ses bonnes recettes... Rendez vous page suivante pour régaler vos convives !

Pour vous satisfaire et gérer au mieux les productions et le travail, **nous prenons vos commandes dès à présent au magasin.**

En vous remerciant encore pour votre bouche à oreille qui reste notre meilleure publicité, nous vous disons à bientôt.

Jean Jacques, Gaétan Bailly et le GAEC du Val du Four,
Sylvie et Charles Collin,
Jean Marie Mitaut et le GAEC de la Charmotte

Brin de Campagne, 66 avenue Ashton à Chaumont : 03.25.03.74.86

Côté Charcuterie



En plus de notre traditionnel assortiment de charcuteries transformées par nos soins à Brin de Campagne, nous vous proposons quelques saveurs nouvelles pour réveiller vos papilles.

Du froid :

- Foie gras maison
- Ballottine de canard, lapin et pintade
- Terrine de lapin et de volaille
- Délice de foies de volaille truffé
- Cochon de lait farci
- Pigeon et canette farcis
- Pâté en croûte Houdan (farce fine de volailles)
- Pâté en croûte de canard à l'orange
- Pâté Berrichon aux œufs de caille
- Magret fumé
- Jambon cru
-

Du chaud :

- Collet et jambon en croûte, pour 6 personnes minimum
- Feuillantine de jambon
- Feuilletée d'escargots
- Boudin blanc nature et truffé



Pour info :

Les **oranges de Sicile** que vous avez pu découvrir et apprécier l'an dernier seront de retour en magasin début décembre.

Côté Boucherie et Volailles



Comme vous le savez maintenant tout vient de nos fermes, les éleveurs ont prévu des quantités conséquentes mais pas illimitées, aussi réservez rapidement :

- Filet de bœuf et autres rôtis
- Chapon
- Coq de Noël
- Pintade
- Dinde
- Canard
- Magret frais
- Oie
- Pigeon
- Farce fine pour farcir vos volailles
- Huitre et truite fumée
- Escargot



Côté Boissons

Rubis, Ratafia, Champagne, Vins et Jus de fruits vous donnent rendez vous à l'heure de l'apéritif.

Pour accompagner vos plats, vous trouverez forcément dans notre rayon « vins » la bonne bouteille qui fera ressortir les arômes du foie gras, mettra en valeur votre volaille, se mariera à nos fromages fermiers et fera glisser le dessert !

*Toute l'équipe se tient à votre disposition pour vous aider
et vous conseiller dans vos choix et vos envies*