



Les bûches glacées de la ferme «L'amour est dans le lait»:

Bûches 4 à 6 parts.....23.95€

Bûches 6 à 8 parts.....29.90€

Bûches 8 à 10 parts.....38.90€

Parfum disponible:

La Fondante: Framboise, Nougat de Montélimar & Vanille de Madagascar, le tout sur une délicieuse génoise vanillée

La Rocher: Chocolat & Cacaohuète sur un croustillant chocolat

L'Exquise: Caramel beurre salé & Poire sur une délicieuse génoise vanillée

L'Exotique: Passion, Mangue & Noix de coco accompagnés d'écorces

d'oranges sur une délicieuse génoise citronnée

Les vins et effervescents:

Nous vous proposons une large gamme de vins et effervescents de nos viticulteurs locaux:



Domaine Dampf: Bourgogne Epineuil rose ou rouge, Chablis vieilles vignes, Epineuil rose Chevallier d'Eon, Saint Bris sauvignon, Saint chinian rouge ou rose

Domaine Verret: Bourgogne aligoté, Cotes d'Auxerre blanc ou rouge, Irancy fut de chêne, Irancy Palotte

Domaine Hamelin: Chablis, Chablis vieilles vignes, Petit Chablis

Les Caves de Bailly Lapierre vous proposent sa gamme de crémants

Domaine Frédéric Thomas et ses Champagnes



Corbeilles gourmandes:

Période de partage et de générosité, les corbeilles garnies sont une valeur sûre de plaisir gourmands, déjà garnie par nos soins ou à composer, elles vous attendent en boutique.



Dans la limite des stocks disponibles,
**Joyeuses
Fêtes**



Le jardin de Laborde fête Noël

Pour cette fin d'année, l'équipe du jardin de Laborde est à votre disposition pour vous proposer une large gamme de produits régionaux afin de sublimer vos repas de fête.

Noubliez pas de passer commande sur place ou par téléphone au 06.11.48.20.43, avant le

Vendredi 12 décembre 2025.

Un acompte de 20€ vous sera alors demandé.

Nous serons
exceptionnellement **ouvert**
le **lundi 22 décembre**.

Rue de Venoy - 89000 Laborde
06.11.48.20.43





Les escargots de la maison Billot:

Escargots x 48.....	37.15€/pièce
Assiette de 12 escargots.....	11.60€/pièce
Feuilletés d'escargots x16.....	7.10€/pièce
Choux aux escargots x 36	34.40€/pièce

Le saumon du Borvo:

Saumon 4 tranches Norvège 200gr	15.65€/pièce
Saumon 8 tranches Norvège 400gr	29.57€/pièce
Paves de saumon Atlantique 160gr	8.20€/pièce



Les canards de la Maison Rabuat:

Magret frais.....	29,90€/kg
Magret fourré au foie gras.....	55,90€/kg
Magret fumé.....	8,25€/pièce
Foie gras frais.....	97,00€/kg
Figues farcies au foie gras.....	79,90€/kg
Foie gras mi cuit.....	152,00€/kg
Rôti de canard.....	32,90€/kg
Saucisse sèche.....	42,95€/kg
Saucisson au foie gras.....	42,45€/kg
Bloc de foie-gras 180gr.....	21,90€/pièce
Bloc de foie-gras 100gr.....	13,90€/pièce
Foie-gras entier 180gr.....	29,90€/pièce
Cuisses confites sous vide x2.....	12,10€/pièce

Les volailles de la ferme de la Metairie :

Chapon.....entre 3,5kg et 5,5kg.....	17.95€/kg
Pintade.....entre 1,3kg et 1,5 kg.....	13.90€/kg



La viande de la maison Huguier frères:

Poularde Fermière	2 kg.....17.09€/kg
Dinde fermière	3,5kg.....23.48€/kg

Pintade forestière	1,3kg.....21.44€/kg
--------------------------	---------------------

Canette périgourdine	1,5kg.....23.52€/kg
----------------------------	---------------------

Canette a l'orange	1,5kg.....21.41€/kg
--------------------------	---------------------

Canette PAC	1,2kg.....16.86€/kg
-------------------	---------------------

Rôti de chapon forestier	1,5kg.....24.26€/kg
--------------------------------	---------------------

Suprême de chapon	1kg.....30.74€/kg
-------------------------	-------------------

Cuisses de chapon	1kg.....19.58€/kg
-------------------------	-------------------

Rôti de dinde aux châtaignes	1,4kg.....19.58€/kg
------------------------------------	---------------------

Farce de volaille aux châtaignes	500gr.....14.21€/kg
--	---------------------



Les fromages:

Nous vous proposons une large gamme de fromages de nos producteurs locaux:

La ferme des Montants:

Pyramide cendrée
Rond frais à la figue
Chevre frais ou demi sec,
Pavé de Noyers,
Crottin de chevre aromatisé

La ferme Gillot:

Petit beugnon nature ou truffé,
Chaource,
Soumaintrain,
Affiné au Chablis.



Mais encore de la tête de moine, du comté AOP, du Beaufort, retrouvez toute notre variété de fromage en boutique et sur demande nous pourrions vous confectionner votre plateau de fromage.