

**NOS PLATEAUX DE FROMAGE - NOËL 2019**

**Le Plateau «LYRE»**

Référence «LA PRAIRIE», ce plateau créatif & original vous emmène en dehors des sentiers battus pour une véritable découverte gustative!



**Le Plateau «TRADITION»**

Une belle sélection de fromages traditionnels affinés :  
Ex: Maroilles, Comté, Roquefort, Saint-Nectaire...



**TARIFS**

- 4 À 6 PERSONNES	44 €
- 7 À 9 PERSONNES	56 €
- 10 À 15 PERSONNES	78 €
- À PARTIR DE 20 PERSONNES	<b>SUR DEVIS</b>

En raison de l'affluence des Fêtes de Fin d'Année, nous ne serons pas en mesure de vous proposer les plateaux Apéritif, Dînatoire et Pièces Montées pendant la période du 20 au 31 Décembre 2019.





LA PRAIRIE

## VOLAILLES FERMIERES DES LANDES

### LES CHAPONS

#### GRANDE STAR DES FÊTES!

Fermier LABEL ROUGE, élevé en plein air durant 150 jours. Alimenté à 80% en céréales. Fin d'élevage 25 jours aux produits laitiers.



2,6KG À 3,5KG

16,90€ / KG

Disponible à la découpe !  
Suprême 25,90/kg  
Cuisse désossée : 16,90€/kg



#### Le MINI CHAPON

Un vrai Chapon, mais de petite taille!

2,5KG À 2,9KG

16,90€ / KG

### LES POULARDES



Poularde Fermière LABEL ROUGE, élevée en plein air durant 120 jours. Alimentée à 80% en céréales. Fin d'élevage 25 jours aux produits laitiers.

Disponible à la découpe !  
Suprême 22,90/kg  
Cuisse désossée : 16,90€/kg

1,7KG À 2,6KG

13,90€ / KG

### CHAPON DE PINTADE



Fermier LABEL ROUGE, élevé en plein air durant 154 jours. Alimenté à 80% en céréales. Fin d'élevage 25 jours aux produits laitiers.

Disponible à la découpe !  
Suprême 22,90/kg  
Cuisse désossée : 16,90€/kg

2,1KG À 2,5KG

19,90€ / KG

### Retrouvez aussi sur les terres landaises...

- Caille Fermière 5,60€
- Pigeonneau des Landes 10,60€
- Magret de Canard des Landes 25,90€ / KG
- Rôti de Magret de Canard au piment d'Espelette 30,80€ / KG



### VOLAILLES DE BRESSE



- Chapon de Bresse 52,60€ / KG  
3,4 kg à 4 kg
- Poularde de Bresse 44,60€ / KG  
1,8 kg à 2,3 kg
- Poulet de Bresse 23,60€ / KG  
2 kg à 2,4 kg



#### Volailles effilées au torchon

##### Chapon :

Élevage 8 mois en prairie avec engraissement de 4 semaines

##### Poularde & Poulet :

Élevage 5 mois en prairie avec engraissement de 4 semaines





LA PRAIRIE

## NOTRE ÉPICERIE FINE

### FOIE GRAS

#### FOIE GRAS SÉLECTION «LA PRAIRIE»

À LA COUPE : 12€/100G

Découvrez aussi une large sélection de foie gras en verrine et au torchon dans nos boutiques!



### BOUDIN BLANC

BY VINCENT DEPRET  
CHAMPION DE FRANCE 2016 ET 2017!

Nature	23,80/KG
Truffé (4%)	35,90/KG
Richelieu (Ris de veau & foie gras)	42,80€/KG
Mini-boudins ( <u>Idéal pour l'apéritif!</u> )	42,80€/KG

### SAUMON FUMÉ

❄️ Saumon BIO fumé d'Écosse  
Servi à la coupe

8,96€ POUR 100G

❄️ Baron de Saumon  
Servi à la coupe

9,64€ POUR 100G

### FOCUS SUR LE BEURRE BORDIER

Le beurre Bordier se décline sur une multitude de saveurs :

Doux, Demi-Sel, Piment d'Espelette, Algues, Caviar, Yuzu, ...



### CAVIAR MAISON DE NEUVIC



OSCIÈTRE : 69,90€ LES 30G // 117,60€ LES 50G



LA PRAIRIE

## IDÉE CADEAU : LE BON D'ACHAT « LA PRAIRIE »

*Le Bon d'Achat «La Prairie»,  
c'est l'assurance de faire plaisir à tous les coups!*

# **BON D'ACHAT**

**d'une valeur de \_\_\_\_\_ euros**

Montant en toutes lettres : \_\_\_\_\_

Utilisable uniquement à La Prairie ARRAS  
4 rue Eugène-François VIDOCQ

Valable jusqu'au ..... / ..... / .....

Numéro de ticket : .....

Numéro de bon :

*Quel que soit votre budget, offrez à vos proches gourmets la possibilité de satisfaire leur gourmandise dans nos boutiques d'Arras ou de Béthune !*

## COMMENT COMMANDER ?

*En vous adressant directement auprès de nos équipes à ARRAS ou BÉTHUNE*

### LA PRAIRIE ARRAS

#### LUNDI

15h00 – 19h15

#### DU MARDI AU VENDREDI

9h30 – 13h00 | 15h00 – 19h15

#### SAMEDI

9h30 – 13h30 | 14h30 – 19h00

**03 21 50 05 95**

**4 rue VIDOCQ  
62000 ARRAS**



### LA PRAIRIE BÉTHUNE

#### DU LUNDI AU VENDREDI

9h00 – 12h30 | 15h00 – 19h30

#### SAMEDI

9h30 – 13h00 | 14h30 – 19h00

**03 21 68 04 85**

**20 rue Albert 1er  
62400 BÉTHUNE**



[www.facebook.com/fromagerielaprairie](http://www.facebook.com/fromagerielaprairie)



[@la\\_prairie\\_fromagerie](https://www.instagram.com/la_prairie_fromagerie)

