



Pensez à passer vos commandes :
04 50 53 77 79 - contact@lafruitieredumontblanc.fr

La Fruitière des Producteurs du Mont-Blanc
63 impasse de la Fruitière – 74700 Domancy
www.lafruitieredumontblanc.fr



Fêtes de fin d'année

La Fruitière
des Producteurs du Mont-Blanc
vous propose
une sélection « de choix »
pour vos repas festifs

Volailles, Foie gras, Escargots,
Poissons, Fromages, Bûches,
Pains spéciaux, Vins et Pétillants...

Nos produits sont issus essentiellement
des Pays de Savoie et achetés directement
auprès des producteurs, coopératives et artisans...
une façon de soutenir nos producteurs locaux
et l'agriculture de montagne !



Entrées

La Mère Gaud, Ballaison (Haute Savoie)

Foie gras entier mi-cuit de canard de la Mère Gaud
Magret de canard fourré au foie gras 250g
Magret de canard séché fumé de la Mère Gaud
Compotée de figues - pot de 100g

Hélix (Magland - Haute-Savoie)

Escargots surgelés (avec coquille ou en feuilleté)
14,10€ la DZ/ 61,20€ 5 DZ
Escargots en bocaux

Pisciculture Morel (Marlens - Haute-Savoie)

Filets fumés de Truite arc-en-ciel
Pavés fumés de Truite arc-en-ciel
Commande avant le

Plats

Chapon Fermier Label Rouge PAC 2,5Kg à 3,5 Kg, *Miéral*
Chapon de Bresse AOP effilé ; de 3,0 à 5,0 Kg, *Miéral*
Dinde de Bresse AOP effillée de Miéral, 4 kg, *Miéral*
Commande avant le ... Livraison

Ferme du Crêt (Thorens-Glières - Haute-Savoie)

Farce à la volaille - poche de 500 g viande de porc,
foie de volaille, champignons et Porto
Commande avant le..... Livraison ...

(Ferme de Michaël - Haute-Savoie)

Pintade - de 2,0 à 2,5 Kg)
Dinde Fermière - de 3,5 à 4,5 Kg

208€/Kg

84,90€/Kg

52,90€/Kg

5,80€/pièce

30,90€/pièce
env 60/70escargots

76,50€/Kg

72€/Kg

22,50€/Kg

49,90€/Kg

24,90€/Kg

22,90€/Kg

19,70€/Kg

20,90€/Kg



Fromages :

Reblochon laitier AOP «La Fruitière»
Raclette à la truffe d'été
Plateaux de fromages de La Fruitière et sa sélection de fromages
fermiers (sur-mesure, nous contacter)

Desserts :

Chocola'thé, Sallanches

Bûches roulées : 4 pers 24,50€ / 6 pers 36,50 / 8 pers 47€
Poire/cacahuète : croustillant cacahuète, confit de poire,
mousse chocolat lait-caramel
Chocolat/orange : dacquois cacao, feuillantine, crème brûlée orange,
mousse au chocolat
Forêt Noire : génoise chocolat, mousse chocolat, chantilly, griottines.

Glaces and Cows

Bûches glacées 31€ (6-7 parts, 16cm)
Myrtille & Nougat : Sorbet myrtille sauvage / cœur nougat glacé maison au miel
Yaourt & Marron : Glace yaourt parsemée d'oranges confites / cœur glace crème
de marron d'Ardèche et brisures de marron glacé
Vanille, Cacahuète & Caramel : Glace vanille, feuille de chocolat croquant / cœur
glace cacahuète, éclat de cacahuète et insert caramel maison
La 100% Sorbets : Sorbet cacao intense / cœur sorbet framboise et feuille de
chocolat croquant

Pains :

Four à Bois (Passy)

Pain de châtaigne/figue, seigle/citron, seigle/raisin
Pain de seigle nature
Brioche de Noël à base d'écorce d'orange, d'amandes effilées grillées
pruneaux secs et cointreau

Commande jusqu'au ...

Vins :

Gamme de 6 blancs & 6 rouges, Maison Grisard, Cruet en Savoie
Seyssel Brut ou Extra Brut - Les Essentiels Angèle et Rémy
Crépy, La Goutte d'Or (Douvaine - Haute-Savoie)
Ayze Brut Pétillant Famille Montessuit (Ayze - Haute-Savoie)