

LES PANIERS GARNIS

Nous créons des paniers gourmands personnalisés à base de produits locaux et régionaux.

Gourmandises diverses

10 gaufres de Cassel de la Ferme du Coucou

Pain d'épices créchois, madeleines, marbré au chocolat et quatre-quart (petit ou grand format) de la ferme Moreau

Des truffes au chocolat et des mendiants confectionnés sur place par notre traiteur.

Gâteaux de Sophie : spéculoos du Nord, biscuits «beffroi», biscuits «dentelle», boussoles du Nord, dunes de Wissant...

Bonbons et gourmandises de l'Atelier des Lys : boules de neige au caramel, assortiments de caramels fondants, babillutes des Lys, guimauves, violettes, nougats...



Confitures, gelées et jus

Mini-pots de confitures de Noël, confitures (fraise, abricot, myrtille, framboise...), gelées (groseille, pomme, mûre...) et jus (pomme, poire, pomme-fraise, pomme-coing...) et jus pétillant (pomme ou pomme-cassis) des Vergers Deroo.

Miels

Miel de tilleul, miel de fleurs, miel de printemps de la miellerie du Zyckelin - disponibles en 250g, 500g ou 1kg.

Boissons

Bières régionales La Ferme des Mottes et La Belotte. Vins (blanc, rouge) et champagne.

Conserves locales de la Ferme du Grommendyck et des Canards de la mère Miche : rillettes, cuisses de canard confites, cassoulet, sauté de porc au Maroilles, pâté à la chicorée, pâté au Maroilles, pâté aux pruneaux, pâté de campagne.



COMMANDEZ VOTRE PANIER

03 28 50 43 99 / 07 62 90 78 55
aurondpointfermier@orange.fr
Facebook Messenger

Au Rond-Point Fermier

NOS FERMES, NOS PRODUITS, VOS ENVIES

Commandez dès maintenant avant le jeudi 19 décembre pour Noël, avant le jeudi 26 décembre pour Nouvel An.

Plus vite vous commandez, plus la disponibilité des produits est garantie.

03 28 50 43 99 / 07 62 90 78 55
aurondpointfermier@orange.fr

50 avenue de l'Europe
59 270 BAILLEUL

Horaires d'ouverture

du mardi au vendredi : de 9h30 à 19h
le samedi : de 9h30 à 18h30

Ouverture exceptionnelle

lundi 23 décembre : 9h30 à 19h
mardi 24 décembre : 8h30 à 15h
mardi 31 décembre : 8h30 à 15h

Fermeture hebdomadaire

lundi 30 décembre : fermé



Rejoignez-nous

**Le chèque cadeau,
pour faire plaisir à coup sûr !**



Au Rond-Point Fermier

NOS FERMES, NOS PRODUITS, VOS ENVIES

CARTE DES FÊTES



au-rond-point-fermier.com



PRODUITS DE NOS FERMES

Produits issus directement de nos fermes.
Privilégiez des produits frais et locaux.



Entrées

Vol au vent à la volaille	3,45€ /pièce
Boudin blanc nature	20,04€ le kg
Boudin blanc truffé	27,86€ le kg
Mini boudin blanc nature	22,20€ le kg
Mini boudin blanc truffé	30,08€ le kg
Galantine porc morilles	24,20€ le kg
Pâté en croûte pistache	22,80€ le kg
Foie gras mi-cuit sous vide	125,00€ le kg
Foie gras de canard cru non déveiné	69,90€ le kg
Foie gras de canard cru déveiné	83,00€ le kg
Saucisson brioché	18,50€ le kg

Viandes

Canard	9,90€ le kg	Jambon entier cuit	19,26€ le kg
Chapon	16,50€ le kg	Noix de Jambon (2 à 5kg) à cuire	17,53€ le kg
Coq	10,00€ le kg	Noix de Jambon (2 à 5kg) cuit	19,82€ le kg
Dinde	11,80€ le kg	Rôti de porc	13,53€ le kg
Oie	13,90€ le kg	Rôti de porc Orloff	17,24€ le kg
Pintade	12,85€ le kg	Rôti de porc farci	22,50€ le kg
Poularde	17,00€ le kg	aux marrons et au foie-gras	
Magret de canard	26,50€ le kg	Rôti de boeuf (rumsteak, aloyau)	28,20€ le kg
Pintade chaponée	19,90€ le kg	Pâvé de boeuf (tranche)	24,85€ le kg
Farce à la volaille	15,39€ le kg	Tournedos de boeuf (filet)	38,60€ le kg
<i>cognac ou morilles</i>		Gigot d'agneau désossé	30,05€ le kg
		Tournedos d'agneau (filet)	37,05€ le kg
		Noix de veau	30,60€ le kg

Les Bûches Glacées de la Ferme d'Ancolie

21,90€ la bûche de 5/6 personnes - 31,90€ la bûche de 10/12 personnes

La Brise Noisettine

Glace noisette enrobée d'une onctueuse glace chocolat reposant sur un praliné croustillant.

L'écorce enneigée

Un trio intense de glaces chocolat noir, lait et blanc posé sur un sablé chocolaté

La soleil d'hiver

Un mariage exotique de sorbet mangue et framboise enveloppant un cœur meringué

La flocon de vanille

Un mariage délicat de glace vanille et spéculos sur son croustillant au speculoos

PLATS DE NOS TRAITEURS

Plats cuisinés sur place par notre équipe professionnelle de traiteurs, avec les produits frais de nos fermes.
Plats vegan et végétariens sur demande.
Les prix sont à titre indicatif.

Amuses-bouches

Assortiments petits fours x 20 pièces 18,42€
mini quiche, mini pizza, bouchée au saumon, chèvre-miel, ris de veau, escargot, poulet curry

Pain surprise 28,60€
Charcuterie / fromage / truite fumée

Verrines variées sur commande 1,80€ /pièce
Tomate, courgette et bacon

Pomme, foie gras et pain d'épices

Poire, fromage Flamand Rouge et jambon cru

Mini-choux au saumon fumé 4,92€ /3 pièces

Gougères x 2 pièces 1,16€
Emmental

Pesto et tomates confites

Plateau de cochonaille 6,40€ / 2 pers



Plateau de cochonaille (4 personnes)

Entrées froides

Saumonade 4,62€
Médaille de saumon, saumon fumé et rillettes de saumon

Saumon fumé 37,34€ le kg
1 tranche pour 1 pers = environ 120g

Tranche de foie gras (50g) de Nieurlet 6,68€

Terrine aux deux poissons 32,33€ le kg
1 tranche pour 1 pers = environ 100g



Saumon fumé

Entrées chaudes

Cassiolette de ris de veau 7,97€ /pièce
Cassiolette de poisson aux agrumes 6,77€ /pièce

Aumônière de ris de veau 5,50€ /pièce

Escargots au beurre d'ail 4,45€ /6 pièces

Bouchée de poisson 4,20€ /pièce

Velouté de patate douce 3,71€ /litre
au gingembre

Chausson potiron et chèvre 3,34€/pièce
miel

Quiche chèvre, courgettes 2,50€/pièce
et bacon frit



Quiche chèvre, courgettes et bacon frit



Pintade aux pommes caramélisées, sauce cidre avec sa pomme de terre Duchesse

Plats cuisinés

Pavé de boeuf, sauce poivre 7,49€ /pièce

Pavé de veau aux cèpes 8,70€ /pièce

Jambon de Prague, sauce champenoise 6,98€ /pièce

Filet mignon de porc aux fruits secs 6,37€ /pièce

et épices de Noël

Magret de canard sauce orange & poivre 6,04€ /pièce

Pintade aux pommes caramélisées, sauce au cidre 6,19€ /pièce

Chapon façon Grand-Mère 7,63€ /pièce

Filet de lapin aux légumes d'hiver 6,37€ /pièce



Pavé de boeuf, sauce poivre et millefeuille de légumes

En accompagnement...

Gratin dauphinois 12,26€ le kg

Pomme de terre au four 12,06€ le kg

Croquettes de pomme de terre 12,26€ le kg

Pomme de terre Duchesse 12,26€ le kg

Galette de pomme de terre 12,26€ le kg

Patate douce en robe 2,48€ /pièce

des champs

Millefeuille de légumes 13,56€ le kg

Poêlée hivernale 8,04€ le kg

Flan 14,80€ le kg

carottes OU légumes OU champignons,

poireaux et tomates confites

Champignon farci 8,21€ le kg

à la julienne de légumes

Endive braisée 16,60€ le kg

Tatin d'endives 3,40€ /pièce

Pommes aux aïelles 1,18€ /2 pièces

Feuilleté aux poires 2,60€ /pièce

poivrade

