

Fromages

Un grand choix de fromages pour réaliser votre plateau. Demandez conseil à nos vendeurs.



Bûches glacées de Seine-et-Marne

Fabrication fermière et artisanale

Les bûches glacées fermières des 3 Givrées

6/8 personnes - 39€



Au choix : Poire & Chocolat • Pomme & Caramel au beurre salé • Mangue Passion Fraïse • Omelette Norvégienne Vanille



Les bûches glacées artisanales de la Maison Raimo

Nous consulter pour les parfums et prix...

Réservez votre bûche !

Les marrons glacés de la Maison Sabaton

Reconnue pour son savoir-faire depuis plus d'un siècle.

Boîte de 8 marrons - 20,90€



Nos paniers gourmands !

Déjà préparés ou à composer par vos soins. Encore plus de choix dans notre magasin...



Panier 100% local 38€

Jus de pommes
Ferme de Rutel
Moutarde de Meaux Pommery
Assaisonnements Briards
Confit au coquelicot de Nemours
Deslis Chocolats
P'tits Rocs chocolat
Les P'tits Rocs
Miel de Tilleul
Cappellini
Lentille béluga
Ferme de Férolles

Panier apéro 28€

Crème de saumon estragon
et mousse de homard au cognac
Belle-Iloise
Pâté de canard piment d'Espelette
Maison Lafitte
Mini toast Lubéron
et délice chèvre tomates séchées
Délices du Lubéron
Orélie blanc
Vignerons Ardéchois



Panier festif 50€

Mousse de thon blanc basilic - Belle-Iloise
Rillettes 100% canard au foie gras
Chalosse
Terrine de canard à l'Armagnac
Chalosse
Chutney Figue - Favals
Sablés au Brie de Melun - Deslis Chocolat
Pain d'épice toast au miel - Apidis
1/2 bouteille Bordeaux Grave de Bertin
Vignobles Furt
Nonettes miel orange - Maison Peltier
Sachet chocolats noir & lait
Chocolaterie Cluizel



Pour les entreprises et collectivités :
Contactez-nous au 01 64 33 44 09 pour un devis.
Livraison possible.

Pour être servi au mieux

Réservez votre volaille, viande, gibiers et bûches glacées :
avant le 15/12 pour Noël
et pour le Nouvel An.

Nos produits sont choisis
chez des petits producteurs :
leur production est limitée.

Acompte de 30€ par produit
(en espèce ou chèque à l'ordre
du Marché de Rutel)

LA FERME
DE RUTEL

Horaires

Lundi : 14h30 - 18h30

Mardi à Samedi : 9h30 - 12h30 / 14h30 - 18h30

Dimanche : 9h30 - 12h30

Lundi 23 décembre : 9h30 - 18h30

Mardi 24 décembre : 9h30 - 12h30

Mardi 31 décembre : 9h30 - 12h30

Fermé tous les lundis à partir du 1^{er} janvier 2025

Suivez-nous sur les réseaux sociaux



POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR.
WWW.MANGERBOUGER.FR

LA FERME
DE RUTEL

Des produits fermiers et du terroir
sélectionnés sur le goût, la proximité
et le savoir-faire traditionnel



Foie gras - Volaille - Gibier - Traiteur - Fromage

À Rutel sur la rocade de Meaux

LA FERME DE RUTEL

Route de Rutel - 77124 Villenoy

Tél. : 01 64 33 44 09

www.cueillettederutel.fr

Saumon fumé en Seine-et-Marne

Saumon fumé artisanalement au bois de hêtre avec « En Mon Fumoir » à Provins.

7 à 8 grandes tranches 500g 43,50€ 4 grandes tranches 250g 22,80€

Selon arrivage : Saumon Islandais, Norvégien (Iles Lofoten Bergen) ou Iles Féroé.



Foie gras de canard IGP Sud-Ouest

Avec la maison Lafitte et la coopérative Foie Gras de Chalosse.



	Poids moyen	Prix
Foie gras cru de canard fermier 1 ^{er} choix/ qualité restauration IGP Landes	600g	69,99€/kg
Foie gras cru déveiné de canard fermier 1 ^{er} choix/ qualité restauration IGP Landes	600g	80,58€/kg
Lobe de foie gras entier mi-cuit à l'ancienne Entier ou demi	450g ou 225g	118,15€/kg

Escargots de Seine-et-Marne

Avec Pascal et Francine Janic à Pamfou : escargots « Gros Gris » élevés en plein air.



Escargots frais à la bourguignonne (beurre 1/2 sel, ail et persil frais, sel, poivre)	La douzaine	11,70€
	Les 48	38,80€
Feuilletés d'escargots	12 pièces	12,30€

Traiteur



Douceur foie gras et pommes façon tatin	5,95€	Tourte truite et amandes effilées	4,40€
Bouchée ris de veau	5,70€	Majestueux aux St-Jacques et petits légumes	5,50€
Mini ballotin - Chapon abricots / noisettes - Pintade / amandes - Sanglier / pistaches	5,95€	Coquille Saint-Jacques	7,70€
		Boudin Blanc Fine de Champagne	18,99€/kg

Volailles de Fêtes

Nos volailles, nourries aux céréales, sont élevées en plein air en Seine-et-Marne, le Loiret et dans le Sud Ouest. De souche rustique à croissance lente, elles sont reconnues pour leur qualité gustative.



Dinde 2,3 à 3,3kg	21,50€/kg
Chapon 3 à 4kg	17,95€/kg
Mini chapon Label Rouge 1,7 à 2,5kg	19,40€/kg
Poularde 1,7 à 2,1kg	15,70€/kg
Chapon de pintade 1,4 à 2,1kg	22,90€/kg

Pour farcir vos volailles

- Farce fine au porto 2%
- Farce fine forestière 5%
- Morille / armagnac

Vous pouvez réserver votre volaille dès maintenant !

Suprême de chapon +/- 475g	27,30€/kg
Cuisse de chapon +/- 550g	19,95€/kg
Magret de canard IGP 350g	10,20€/pièce
Tournedos de magret et foie gras les 3 pièces	15,95€

Sur demande : coq, pintade et autres pièces...

Rôtis et volailles farcis

Rôti de demi-chapon farci aux morilles et armagnac 1,2 à 1,4kg	36,95€/kg	Demi-chapon désossé farci aux champignons forestier Environ 1,5kg	34,90€/kg
Poularde semi-désossée farcie forestière 1,3 à 1,6kg	36,95€/kg	Pintade semi-désossée farcie aux épices de Noël Environ 1,2kg	29,95€/kg
Rôti de cuisse de chapon farci figue et abricot 600 à 800g	34,95€/kg		

Poids moyens, donnés à titre indicatif, peuvent varier de 20%. Nos produits sont frais : vous pouvez les congeler.

Paupiette de chapon 200g farcie morilles armagnac	34,95€/kg
Paupiette de pintade 170g farcie figues abricot	32,90€/kg

Les viandes

Bœuf et agneau nourris avec les céréales produites sur la ferme, avec les Viandes de Chateaufort dans les Hauts-de-France.

Rôti de bœuf 800g à 2kg	
Filet de rumsteak	40,80€/kg
Filet	59,20€/kg
Tournedos de bœuf +/- 180g	
Filet de rumsteak	40,80€/kg
Filet	59,20€/kg
Gigot d'agneau (avec os) 1,5 à 3kg	36,80€/kg

Vous pouvez réserver votre viande dès maintenant !



Gibier de chasse

Avec Picardie Venaison : spécialiste dans la venaison issue de chasse traditionnelle en Ile-de-France et dans les Hauts-de France.

Rôti de cerf Dans le cuissot : 800g ou 1,2kg	39,40€/kg
Dans le filet : 800g ou 1,2kg	92,75€/kg
Pavés de cerf 2 pièces de 180g	41,15€/kg

Rôti de sanglier (cuissot) 800g ou 1,2kg	36,75€/kg
Sauté de sanglier 800g ou 2,5kg	24,50€/kg

Sur demande : Gigue (chevreuil, cerf ou sanglier), faisans, suprême de faisans...

Vous pouvez réserver votre gibier dès maintenant !