



Marché de Talensac – Nantes

06 08 21 52 53

CHARCUTERIE

FRAIS

- Jambon Blanc
- Jambon aux herbes – Rostello
- Boudin Noir
- Boudin Blanc
- Pâté : Confit aux 3 foies (Volaille, Porc et Canard)
- Rillettes du Littoral : Rillettes porc au sel de Guérande
190grs 5 €
230grs 6.50 €
- Andouille de Guéméné
- Andouille de Vire
- Andouille de Bretagne
- Saucisson à l'ail
- Saucisse de Morteau
- Saucisson de Lyon
- Poitrine Fumée
- Bacon
- Figatelli (saucisse de foie corse)

JAMBONS SEC

- Jambon Serrano
- Jambon Breton
- Jambon de Bayonne
- Jambon Corse Poivré
- Jambon de Montagne
- Speck
- Jambon de Vendée
- Lomo

- L'Ancelle – Filet de porc mariné avec bougeons de sapins
- Jambon de Parme
- Culatta (noix de Parme)
- Viande des Grisons - Bœuf séché
- Cecina de Léon - Bœuf séché et fumé
- Jambon Iberico de Bellota 5J (Patanegra)
- Lonzu
- Coppa

SAUCISSONS SECS : Coupe, Morceaux ou entier

- Saucisson Finess
- Saucisson de Savoie aux 3 poivres
- Œuf de Marmotte de Savoie (Noix-Noisettes-Amandes-Myrtilles)
- Saucisson de Savoie aux pistaches
- Saucisson de Savoie au Beaufort
- Saucissons de Savoie aux noisettes
- Pavé au Poivre
- Saucisson Corse nature
- Saucisson Corse au sanglier
- Saucisse Sèche
- Saltufo – Saucisson à la truffe enrobé de Parmesan

SAUCISSON D'Auvergne AU CHOIX

5€ pièce
Les 3 saucissons 10€

- Nature
- Herbes
- Poivre
- Fumé
- Noix
- Noisettes
- Cèpes
- Fromage de Chèvre
- Bleu d'Auvergne
- Piment
- Tomates
- Cinq Baies
- Canard
- Sanglier
- Chevreuil

PLATEAUX RACLETTE CHARCUTERIE

Raclette Familiale : 4.80€ par personnes

- Jambon Serrano
- Jambon Blanc
- Bacon
- Lomo
- Rosette
- Chorizo

Raclette Tradition : 5.80€ par personne

- Jambon Serrano
- Speck
- Pavé au Poivre
- Coppa
- Viande des Grisons
- L'Ancelle

Raclette Gourmande : 6.80€ par personne

- Viande des Grisons
- Jambon Serrano
- Jambon de Parme
- Chorizo Iberique
- Lingot aux Noisettes
- Lonzu
- Coppa

PLATEAUX RACLETTE FROMAGE

200grs par personne

Assortiment 4 personnes : 19.80€

- Fromage à Raclette Franche Comté
- Morbier
- Brezain (fumé)
- Poivre

Nous pouvons également confectionner vos

plateaux selon vos goûts :

- Fromage à Raclette Suisse
- Curé Nantais
- Persillé de Chèvre....

FROMAGE

Fromage de Vache au Lait Cru :

- Camembert Champs Secret Bio
- Camembert Jort
- Brie de Melun
- Fromage à la Truffe d'été*
- Comté 18/23
- Emmental
- Rapé
- Magoth Suisse
- Laguiole
- Abondance
- Saint Nectaire
- Tomme de Savoie
- Reblochon
- Brillat Savarin
- Fourme de Montbrison*
- Cheddar Fermier*
- Fromage du Curé affiné au muscadet*
- Parmesan*
- Tomme de Berry au Safran
- Tomme de Berry à la Truffe
- Kalbath *
- Tome de Coüeron au Muscadet
- Tome de Coüeron au Poivre
- Morbier
- Tome des croquants affinés à la liqueur de Noix*
- Shropshire (Bleu Anglais)*
*au lait pasteurisé

Fromage de Vache Bio au lait cru de La Ferme de La Rousselière à Châteaubriant

- Vacherin de la Mée
- Marbré du Château (style morbier)
- Fromage de Granite Rose (au paprika et fumé)
- Fromage au Café
- Fromage au Poivron
- Crème Fraîche

Fromage de Chèvre au Lait Cru

- Sauvaget Cendré
- Bouyguette
- Trèfle du Perche
- Le Petit Fiancé des Pyrénées
- Palet Frais enrobé de poivre
- Tomme de Chèvre au piment d'espelette
- Persillé de Chèvre*
- Lavort de Chèvre

* au Lait pasteurisé

Fromage de Brebis au Lait cru

- Petit Palet
- Roquefort Vieux Berger
- Fiori de Muntagna (Corse)
- A Filetta (Corse)*
- Ossay Iraty
- Pecorino*
- Manchego*
- Tomette Etchegoina Nature
- Tomette Etchegoina au Piment
- Moliterno aux Truffes*
- Hercule (Mixe Brebis/Chèvre)*

* Au lait Pasteurisé

Fromage à Raclette

- Franche Comté
- Raclette Suisse
- Morbier
- Brezain*(légèrement fumé)
- Raclette Poivre

*Au lait Pasteurisé