

Brienne le Château
03.25.92.80.14
Ecrevolles
03.25.46.75.80

VENTES PRIVÉES PÂQUES

UNIQUEMENT 16 au 21 MARS 2026



**Foie Gras
de Canard 500g**
Mi-Cuit - Français

45€
au lieu de 80€

Quantités Limitées

UNIQUEMENT 23 au 28 MARS 2026



Saumon Fumé
2 x 500g = 1 Kg
Fumé artisanalement dans
nos Fumoirs à Brienne

50€
au lieu de 85€

Quantités Limitées

UNIQUEMENT 16 au 28 MARS 2026



**Brandade de
Cabillaud**
5 +1 PORTION OFFERTE

35€
LES 6 parts

UNIQUEMENT 16 au 28 MARS 2026

Petit Pâté de Pâques
offre 4+1 offert

15€
Les 5

Commande Colis Agneau du 12 au 21 MARS
Retrait des commandes du 24 au 28 MARS

Offres Spéciales AGNEAU DE L'AUBE

LE GEANT VERT
Base AGNEAU entier
SOIT environ 20kg

- 2 gigots entiers avec os (**)
- + 24 à 26 côtes 1ères
- + 2 épaules entières avec os (**)
- + 8 côtes doubles (baron)
- + 36 merguez Agneau/Bœuf (*)
- + 36 saucisses Agneau/Porc (*)
- + les Petits Os de découpe

395€

**Quantités
Limitées**

Le Médium VERT
Base 1/2 AGNEAU
SOIT environ 10kg

- 1 gigot entier avec os (**)
- + 12 côtes 1ères
- + 1 épaule entière avec os (**)
- + 4 côtes doubles (baron)
- + 24 merguez Agneau/Bœuf (*)
- + 24 saucisses Agneau/Porc (*)
- + les Petits Os de découpe

200€

Offres Spéciales AGNEAU LABEL ROUGE

LE JUNIOR ROUGE
SOIT environ 4 kg

- 1 KG Côtes 1ères (6/7pièces)
- + 1 KG Brochettes dans l'Epaule
- + 1 KG merguez Agneau/Bœuf (*)
- + 1 KG saucisses Agneau/Porc (*)

70€

Le Médium ROUGE
Base 1/2 AGNEAU
SOIT environ 10kg

- 1 gigot entier avec os (**)
- + 12 côtes 1ères
- + 1 épaule entière avec os (**)
- + 4 côtes doubles (baron)
- + 24 merguez Agneau/Bœuf (*)
- + 24 saucisses Agneau/Porc (*)
- + les Petits Os de découpe

235€

Ou Agneau entier
Label Rouge 450€

Découpé et mis sous vide pour conserver ou surgeler

(*) en remplacement du collier et de la poitrine

(**) Option pour Découpe complémentaire (+20€ Désossage des gigots et des Epaules)