

CALENDRIER DE L'AVENT

24 LOTS⁽¹⁾
À GAGNER

JUSQU'AU 24 DÉCEMBRE 2024
RENDEZ-VOUS EN BOUTIQUE ET
TENTEZ DE REMPORTEUR UN LOT
DE NOS PRODUCTEURS LOCAUX
PARTENAIRES CHAQUE JOUR !⁽²⁾

(1) 24 lots = 1 lot à gagner par jour
jusqu'au 24.12.24

(2) Tirage au sort chaque jour à 18h à
partir du 01.12.24 jusqu'au 24.12.24
inclus. Le ou la gagnant.e du jour sera
contacté.e par téléphone et devra être en
mesure de retirer son lot à la boutique.

NOUS
CONTACTER

TÉLÉPHONE :
05.45.67.18.21

MAIL :
boutiquecocci16@gmail.com

ADRESSE :
72 Impasse Joseph
Niepce
Parking de la Chambre
d'Agriculture
16000 Angoulême

OUVERTURES
EXCEPTIONNELLES

21 Déc : 9h30 - 19h00 *
23 Déc : 9h30 - 19h00
24 Déc : 9h30 - 15h00
31 Déc : 9h30 - 15h00

Coccinelle
COQUELICOT

BOUTIQUE DE
PRODUCTEURS LOCAUX

FÊTEZ
NOËL
LOCAL

Des produits savoureux pour
vos fêtes de fin d'année, à prix
juste, vous attendent chez
Coccinelle & Coquelicot !

PENSEZ À
COMMANDER

VIANDES & VOLAILLES

VOLAILLES FERME DE FONTENELLE JUILLÉ

Pintade : 11.00€/kg
Chapon : 17.70€/kg
Pintade chaponnée : 17.70€/kg

VIANDE DE CERVIDÉS LA FÔRET DU BRÂME MAINZAC

Pavé : 33.00€/kg
Viande à civet : 19.00€/kg
Steak : 26.00€/kg
Rôti cuissot : 31.00€/kg
Fin des commandes le 14/12

BOEUF AUROCHS AB & PORC GASCON AB L'AUROCHS VERT NANTEUIL EN VALLÉE

Rôti Aurochs : 33.20€/kg
Tournedos Aurochs : 59.60€/kg
Côtes Aurochs : 36.80€/kg
Façon tournedos Aurochs : 36.80€/kg
Pâté de Noël Gascon : 26.80€/kg
Mini boudin blanc x8
- Nature ou Pineau safran : 26.90€/kg
- Épinards oignons rhum : 26.95€/kg

BOEUF GAEC DU GRAND GILLOU JAVERLHAC

Rôti de boeuf : 24.90€/kg
Rumsteack façon tournedos : 28.40€/kg
Côte de boeuf : 26.90€/kg
Pavé de boeuf : 20.90€/kg
Fin des commandes le 14/12

PORC NOIR LE CLOS DE LA GRANGE TORSAC

Mini plateau de charcuterie : 24.00€
Crépinette nature : 3.50€/pièce
Crépinette truffée : 4.00€/pièce
Boudin blanc nature : 22.50€/kg
Boudin blanc truffé : 40.00€/kg
Boudin aux châtaignes : 18.50€/kg
Rôti échine ou ficelle : 25.00€/kg
Filet mignon Orloff (coppa, comté, fruits sec) : 50.00€/kg
Rôti noix de jambon Orloff : 45.00€/kg
Pâté aux châtaignes : 24.50€/kg
Pâté au foie gras : 45.00€/kg

ESCARGOTS LA CAGUILLE CHARENTAISE MONS

Escargots beurrés gros (par 12) : 7.00€
Escargots beurrés petits (par 12) : 6.00€
Escargots beurrés petits (par 18) : 8.50€
Mini feuilleté d'escargot (par 12) : 8.50€
Escargotine (150g) : 8.50€



CANARD GRAS LES FERMERS GASTRONOMES ST-ROMAIN

Lingot foie gras mi-cuit aux 5 baies (250g) : 24.60€
Lingot foie gras mi-cuit aux 5 baies (400g) : 38.80€
Rôti farce forestière : 28.20€/kg
Rôti farce foie gras : 32.40€/kg
Cotelette de canard : 23.60€/kg
Figue fourrée au foie gras : 3.50€/pièce
Magret fourré foie gras : 49.20€/kg

PORC CYRILLE MANDON MASSIGNAC

Boudin blanc truffé : 24.90€/kg
Boudin blanc pineau : 17.90€/kg
Chair à saucisse : 10.80€/kg
Crépinette de porc : 17.50€/kg
Crépinette aux cèpes : 18.80€/kg
Farce de porc : 14.09€/kg
Farce aux cèpes : 18.20€/kg

ESCARGOTS & AUTRUCHE LA FERME ENCHANTÉE GUITINIÈRES

Pavé d'autruche x2 : 16.80€
Rôti d'autruche dans le steak (1kg) : 46.50€/pièce
Rôti d'autruche dans le filet (1kg) : 56.00€/pièce
Aiguillette d'autruche (env. 300g) : 17.10€/pièce
Fondue d'autruche (env. 600g) : 34.15€/pièce
Mousse de foie d'autruche au cognac (180g) : 8.60€/pièce

Assiette de 12 escargots beurrés : 7.95€
Petit gris au beurre x48 : 27.00€

POISSON

TRUITE PISCICULTURE BELLET RUELLE-SUR-TOUVRE

Carpaccio de truite : 55.25€/kg
Filet de truite fumée tranché : 60.35€/kg
Filet fumé entier sur peau : 59.60€/kg
Plaque de truite fumée (4 tranches min.) : 54.98€/kg
Brisure de truite fumée : 48.44€/kg
Filet de truite : 25.50€/kg
Pavé de truite : 26.20€/kg
Oeufs de truite (90g) : 9.70€
Rillettes de truite nature ou artomatisée (90g) : 5.40€

SPIRITUEUX

COGNAC SARL CROIX MARRON SEGONZAC

Cognac et liqueur de vanille (70cl) : 29.50€
Cognac et liqueur d'orange (70cl) : 29.50€

BÛCHES & DESSERTS

BÛCHES PÂTISSIÈRES, BOULANGERIE AB FOURNIL PAINPOLINE MONTBOYER

Individuelles : 6.70€ - 4 Pers. : 26.65€ - 6 Pers. : 39.95€
8 Pers. : 53.30€ - 10 Pers. : 66.60€
- Bûche roulée crème de marron (La Marronnier)
- Bûche traditionnelle chocolat praliné (La Turin)
- Bûche fruits rouge (L'Alpage)
- Bûche cognac chocolat coeur griotte (La Beau Bois)
- Bûche fruits exotiques (L'Antillaise)

Gâteaux de Noël : Pannetone, kouglofs, stollen, frangipane, galette

Pains spéciaux : Figue-pomme, seigle, seigle-citron, noix, tourte de Noël, pain des broussailles, préfou à l'ail...

BÛCHES GLACÉES EARL TEXIER-PICHOT CHAMPAGNE-FONTAINE

Bûche 4/6 parts : 17.00€ - Bûche 8/10pers : 25.00€
- Chocolat, cerises amarena imbibées de kirsch, insert glace crème fraîche (Le Forêt Noire)
- Glace citron meringué, sorbet fraise
- Sorbet citron et sorbet cassis
- Glace vanille et glace cookies
- Glace caramel beurre salé et sorbet framboise

Dôme glacé individuel : 4.00€

- Glace cognac/raisin et sorbet mandarine
- Glace au beurre de cacahuète et glace au chocolat coeur sauce caramel

BISCUITS LA FÔRET DU BRAME MAINZAC

Petit Be'Noix : 5.00€
Friture de Noël (150g) : 7.50€
Cagette des lutins (200g) : 13.90€
Cagette gourmande (300g) : 19.80€
Panier des gourmets (250g) : 17.50€
Méli-mélo 150g : 7.30€
Mendiants aux noix (150g) : 7.90€
Sapins chocolat lait ou noir (env. 80g) : 44.50€/kg

➤ **POUR COMMANDER** ➤

PAR TÉLÉPHONE : 05.45.67.18.21

**EN BOUTIQUE : 72 IMPASSE JOSEPH
NIEPCE, 16000 ANGOULÊME
PARKING CHAMBRE AGRICULTURE**