



# Au Rond-Point Fermier

NOS FERMES. NOS PRODUITS. VOS ENVIES

Commandez dès maintenant  
avant le mardi 20 décembre pour Noël,  
avant le mardi 27 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](mailto:aurondpointfermier@orange.fr)

50 avenue de l'Europe  
59 270 BAILLEUL



# Au Rond-Point Fermier

NOS FERMES. NOS PRODUITS. VOS ENVIES



## CARTE DES FÊTES



[au-rond-point-fermier.com](http://au-rond-point-fermier.com)

## Les paniers garnis

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

10 gaufres de Cassel (ou mini-gaufres) - La Ferme du Coucou

Madeleines, quatre-quart.

Gâteaux de Sophie : spéculoos du Nord, biscuits «beffroi» au  
chocolat ou café, biscuits «dentelle», boussoles du Nord...

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, compote de pommes, jus (pomme, poire...)  
et jus pétillant (pomme ou pomme-cassis) des Vergers Deroo.

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

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](mailto:aurondpointfermier@orange.fr)  
et sur Facebook Messenger

 Rejoignez-nous

### Horaires d'ouverture

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

### Ouvertures exceptionnelles

vendredi 23 décembre : de 8h30 à 19h  
samedi 24 décembre : de 8h30 à 16h  
samedi 31 décembre : de 8h30 à 16h

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



## PRODUITS DE NOS FERMES



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

### Entrées

Vol au vent à la volaille	3,35€ /pièce
Boudin blanc nature	18,56€ le kg
Boudin blanc truffé	26,00€ le kg
Mini boudin blanc nature	20,66€ le kg
Mini boudin blanc truffé	28,08€ le kg
Galantine porc morilles	22,72€ le kg
Pâté en croûte pistache	22,14€ le kg
Foie gras mi-cuit	118,00€ le kg

### COMMANDEZ VOTRE FOIE-GRAS

Cette année,  
privilégiez la commande pour votre foie-gras.  
Nous proposons  
uniquement du foie-gras mi-cuit.

### Viandes

Canard	8,70€ le kg	Oie	13,50€ le kg
Chapon	15,50€ le kg	Pintade	11,30€ le kg
Coq	10,00€ le kg	Poularde	16,00€ le kg
Dinde	10,40€ le kg		

Farce à la volaille cognac ou morilles	14,94€ le kg
Pintade chaponée	18,20€ le kg
Jambon entier cuit	18,52€ le kg
Noix de Jambon (2 à 5kg) à cuire   cuit	16,37€   17,45€ le kg
Rôti de porc Orloff	16,11€ le kg
Rôti de boeuf (rumsteak, aloyau)	26,50€ le kg
Pâvé de boeuf (tranche)	22,50€ le kg
Tournedos de boeuf (filet)	35,00€ le kg
Gigot d'agneau	25,50€ le kg
Tournedos d'agneau (filet)	36,45€ le kg
Noix de veau	27,70€ le kg

### Fromages & Pain

Sur commande : plateaux de fromages régionaux et pains.

## 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 de petits fours (mini pizza, mini quiche,  
bouchée ris de veau, chèvre-miel et escargot)

10 pièces	8,28€
20 pièces	16,56€
Verrines variées	5,28€ les 3
Tomate courgette et balsamique, Betterave rouge, fromage frais ail et fines herbes Pommes, poires et magret de canard fumé Pain surprise charcuterie / fromage / truite fumée	25,71€

### Entrées froides

Tranche de foie gras (50g) de Nieurlet	6,00€
Chou salé - Crème fraîche et truite fumée OU Crème de pesto et tomates confites	4,42€
Jambon cru en effiloché	2,90€

### Entrées chaudes

Velouté crème de potiron	3,50€ /litre
Bouchée de poisson	4,05€ /pièce
Cassolette de ris de veau	7,17€ /pièce
Duo de poisson en sauce	6,09€ /pièce
Chausson potimarron et chèvre-miel	3,00€ /pièce



Entrée chaude - Cassolette de ris de veau



Plat cuisiné - Pavé de boeuf «Rossini»

### Plats cuisinés

Pavé de boeuf «Rossini» de Vieux-Berquin	7,49€ /pièce
Souris d'agneau caramélisées	8,74€ /pièce
Filet mignon de porc, aux épices de Noël	5,73€ /pièce
Noix de veau, sauce forestière	7,82€ /pièce
Jambon de Prague	6,28€ /pièce
Pintade farcie	5,57€ /pièce
Papillote de lapin aux herbes de Provence	5,73€ /pièce
Filet d'oie au beurre d'ail	6,06€ /pièce

### En accompagnement...

Gratin dauphinois	11,02€ le kg
Croquettes de pomme de terre	11,01€ le kg
Pomme de terre Duchesse	11,02€ le kg
Millefeuille de légumes	12,19€ le kg
Galette de légumes	11,02€ le kg
Poêlée hivernale	7,23€ le kg
Champignon farci	7,38€ le kg
à la julienne de légumes	
Endive braisée	14,92€ le kg
Patates douces au four	2,48€ /pièce
Poires rôties 2 demies	1,50€ /pièce
Pommes aux airelles	1,07€ /pièce
Mini-flan (aux légumes, aux champignons ou à la carotte)	13,31€ le kg