

Pensez
aux paniers garnis
pour vos cadeaux
de fin d'année !

80 €

- 1 bouteille de champagne
- 1 pot de truffes noires d'été (25g)
- 1 bisque de langoustines
- 1 pâté de campagne
- 1 pot de cornichons "Maison Marc"
- 1 pot de confiture
- 1 pot de miel "Hédène" (250g)
- 1 panettone (300g)
- 1 bon pour un mini Vacherin du Haut Doubs (ou sa valeur hors saison)



Le Coeur de Meule
102, route d'Arion
L-8210 MAMER
tél : 28 77 67 71
mail : info@lecoeurdemeule.lu
www.lecoeurdemeule.lu



Pensez
aux paniers garnis
pour vos cadeaux
de fin d'année !

60 €

- 1 bouteille de "Syrah" de Cuilleron (rouge)
- 1 Pâté de Cochonne
- 1 pot de cornichons "Maison Marc"
- 1 paquet de crackers
- 1 paquet de pâtes artisanales "Di Canossa"
- 1 pot de confiture De la Création
- 1 panettone (300g)
- 1 Bon pour un mini Vacherin du Haut Doubs



Le Coeur de Meule
102, route d'Arlon
L-8210 MAMER
tél : 28 77 67 71
mail : info@lecoeurdemeule.lu
www.lecoeurdemeule.lu

Sur commande, sous réserve de modifications.
Photo non contractuelle



Pensez
aux paniers garnis pour vos
cadeaux
de fin d'année !

40 €

- 1 bouteille de vin rouge
- 1 pâté de campagne breton
- 1 pot de cornichon "Maison Marc"
- 1 paquet de crackers
- 1 paquet de pâtes artisanales
- 1 pot de "Confiture de la Création"



Le Coeur de Meule
102, route d'Arzon
L-8210 MAMER
tél : 28 77 67 71
mail : info@lecoeurdomeule.lu
www.lecoeurdomeule.lu



Sur commande, sous réserve de modifications.

Photo non contractuelle



Toutes les commandes
sont à passer et prépayer
avant le :

Vendredi 18 décembre

«Le Cœur de Meule»

102, route d'Arlon.

L-8210 MAMER.

Tél : 28 77 67 71

Mail : info@lecoeurdemeule.lu

Site : www.lecoeurdemeule.lu

Facebook : @lecoeurdemeule.lu

FOIE GRAS

et sa brioche maison offerte

**Foie gras au vin
moelleux :**

La tranche (90gr)
11 €

En terrine :

- 250g : 32 €
- 500g : 60 €
- 1kg : 110 €

**Marbré de foie
gras au jambon
Pata Negra :**

La tranche (90g)
13 €

En terrine :

- 250g : 39€
- 500g : 70€
- 1kg : 130 €

**Foie gras farci au
homard :**

la tranche (90g)
15 €

En terrine :

- 250g : 45€
- 500g : 80€
- 1kg : 150 €



Saumon

(Le saumon est label rouge d'Ecosse)

Saumon Gravlax mariné par nos soins,
mayonnaise caramel et aneth :

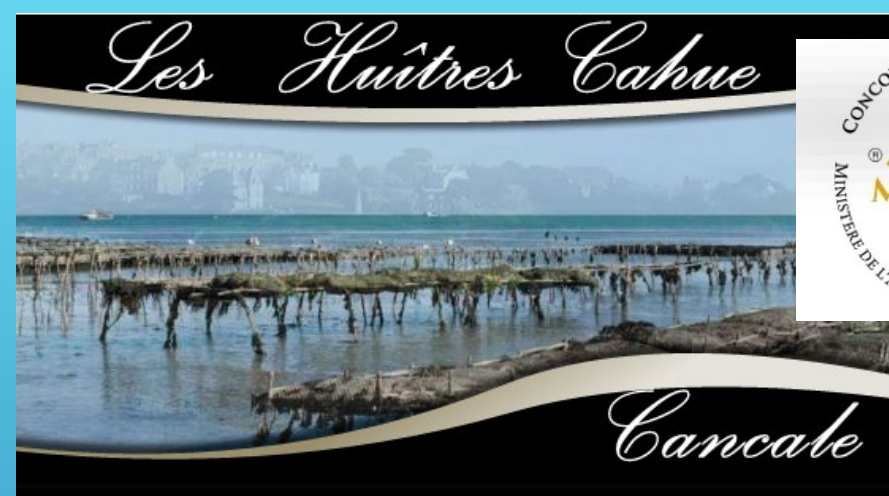
100 gr : 12€

*** Tout est emballé sous vide ***





a le plaisir de vous proposer
pour les fêtes de fin d'année :



POURQUOI UNE HUITRE NATURELLE ?

HUITRE OLERON / CANCALE

NOTRE ENTREPRISE FAMILIALE CULTIVE LES HUITRES DE CANCALE DEPUIS 4 GÉNÉRATIONS ET NOUS ATTACHONS UNE GRANDE IMPORTANCE A PERPÉTUER LA MÉTHODE TRADITIONNELLE DE NOTRE CULTURE TOUT EN MÉCANISANT BIEN SUR POUR FACILITER CE TRAVAIL TRÈS PHYSIQUE.

L'ARRIVÉE SUR LE MARCHÉ DE L'HUITRE « TRIPLOÏDE » ET DES PROBLÈMES DE MORTALITÉ CHEZ LES HUITRES N'A FAIT QUE CONFORTER NOS IDÉES SUR L'IMPORTANCE DE LA NAISSANCE EN MER. LA MÉTHODE TRADITIONNELLE « CAPTAGE D'HUITRES NATURELLE » NOUS PERMET DE NOUS DÉMARQUER VERS LA QUALITÉ ET LE SAVOIR FAIRE.

NOS PARCS À HUITRES NOUS PERMETTENT DE VENDRE EXCLUSIVEMENT NOTRE PRODUCTION D'HUITRES ET NOUS N'ACHETONS AUCUNE HUITRE AUPRÈS DES ÉCLOSERIES.

NOTRE ENTREPRISE FAMILIALE A TROUVÉ SON ÉQUIVALENT AUPRÈS DE L'ENTREPRISE CAILLON-GATER PARTENAIRE DEPUIS QUELQUES ANNÉES DÉJÀ, PARTAGEANT AINSI UNE CULTURE DE L'HUITRE DANS LA TRADITION, LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT ET L'AMOUR DU MÉTIER.

LA FAMILLE GATER-CAILLON OSTRÉICULTRICE À FOURAS ENTRETIENT TOUTE L'ANNÉE NOS PARCS DE CAPTAGE AFIN QUE LES CONDITIONS SOIENT LES PLUS FAVORABLES À LA DÉPÔSE DES LARVES D'HUITRES SUR NOS COLLECTEURS. LEUR CONNAISSANCE DU MILIEU, LEUR BIENVEILLANCE SUR NOS PARCS ET BIEN ENTENDU UNE RELATION SINCÈRE ET AMICALE ENTRE NOUS, NE FONT QU'AugMENTER LA QUALITÉ DE NOTRE CAPTAGE D'HUITRES.

NOUS REVENDIQUONS L'OSTRÉICULTURE TRADITIONNELLE AFIN QUE LA QUALITÉ DES HUITRES RESTE INTACTE POUR NOS FUTURES GÉNÉRATIONS.

CONSERVONS LE PLAISIR DE MANGER VRAI ET NATURE !

Pré-commande avec règlement jusqu'au **Dimanche 13 décembre 2020** :

Norme AFNOR		Bourriche 24 pièces	Bourriche 50 pièces	Bourriche 100 pièces	Quantité	Nom	Règlement fait le
N° 4	46 à 65 g	19 €	35 €	66 €			
N° 3	66 à 85 g	22 €	40 €	76 €			
N° 2	86 à 110 g	24 €	50 €	100 €			

Fromagerie "Le Coeur de Meule" : LU90 0030 5091 4132 2000 - BGLLULL

102, route d'Arlon. L-8210 MAMER. Tél : 28 77 67 71 mail : info@lecoeurdemeule.lu site : www.lecoeurdemeule.lu Facebook : @lecoeurdemeule.lu