

MAI

DU 02 MAI AU 31 MAI 2026

MOULES
CRÈME PERSILLÉE
RICHE ET
SAVOUREUX !



Patifrais

MENU MOULES

- ▶ TARTELETTE AU FROMAGE
- ▶ MOULES À LA CRÈME PERSILLÉE
- ▶ TIRAMISU AUX GRIOTTES DE FOUGEROLLES

MENU VIANDE

- ▶ TARTINE BRIOCHÉE POULET MOUTARDE
- ▶ JOUE DE PORC SAUCE VIGNERONNE
- ▶ VANILLE FRUITS



Lots

du mois

DU 02 MAI AU 31 MAI 2026



MENU MOULES

30,30€

- ▶ Tartelette au fromage x 2
- ▶ Moules à la crème persillée 2 parts
- ▶ Tiramisu aux griottes de Fougerolles



MENU VIANDE

29,80€

- ▶ Tartine briochée poulet moutarde x 2
- ▶ Joue de porc sauce vigneronne 2 parts
- ▶ Vanille fruits 2 parts



Les entrées



APÉRITIF

- Pompe aux grattons x 2
640 g (23,13 €/kg) 14,80€

ENTRÉES FROIDES

- Cervelas sauce rémoulade
300 g (31,33 €/kg) 9,40€
- Museau de bœuf
500 g (21,80 €/kg) 10,90€
- Coquille du pêcheur x 4
(macédoine, anémones de surimi)
..... 15,20€
- Carottes râpées et salade piémontaise x 2
OFFRE SPÉCIALE
600 g (17 €/kg) 10,20€



9,90€

OFFRE SPÉCIALE
Taboulé à l'oriental
et céleri rémoulade x 2
600 g (16,50 €/kg)



- Coquille de perles, thon et saumon x 2
..... 9,20€

- Salade de harengs et pommes de terre
330 g (30,15 €/kg) 9,95€

8,50€

Salade fraîcheur océane
360 g (23,61 €/kg)

- Aspic oeuf thon et mousse de crevettes x 2
..... 7,90€



ENTRÉES CHAUDES

- Coquille de Saint-Jacques sauce bretonne x 2
..... 12,80€

- Bouchée à la reine x 4
10% OFFERT
..... 14,90€





Les entrées



9,50€

Tartine (baguette) trois fromages x 2

- ▶ Allumette à la fourme d'Ambert x 4 9,80€
- ▶ Bouchée de Saint-Jacques et écrevisses x 4 15,20€

- ▶ Croissant jambon x 5 **10 % OFFERT** 13,95€
- ▶ Tartine briochée poulet moutarde x 4 **10 % OFFERT** 11,90€



8,90€

Demi-tarte poulet et petits légumes
435 g (20,46 €/kg)



- ▶ Tartelette au fromage x 6 **5 + 1 OFFERTE**
2,30 € l'unité 13,80€
- ▶ Tarte fine poulet tomates basilic
345 g (27,54 €/kg) 9,50€



- ▶ Feuilleté jambon
500 g (21 €/kg) 10,50€

PIZZAS

- ▶ Pizza Romana x 2 (jambon, fromage) 7,00€
- ▶ Lot de 2 pizzas (jambon fromage et chorizo poivrons)
1200 g (18,42 €/kg) 22,10€

prix serrés

► Pâté lorrain x 4
(porc, vin, épices)
2,45 € l'unité **9,80€**

► Feuilleté saucisse
moutarde x 6
1,32 € l'unité **7,90€**

► Jambon sec de pays
tranché x 6
150 g (47,33 €/kg) **7,10€**



► Jambon cuit supérieur x 4
180 g (33,89 €/kg) **6,10€**

► Langue de porc cuite en
gelée x 4 tranches
200 g (37 €/kg) **7,40€**



Jambon persillé à l'aligoté
320 g (30,31 €/kg)

charcuterie

La



Rôti de porc cuit 4 tranches
180 g (37,78 €/kg)

► Petit salé cuit 4 tranches
400 g (31,75 €/kg) **12,70€**

► Jambonneau cuit
poids variable (25,60 €/kg) 500 g **12,80€**

► Rillettes de canard et
magret
200 g (49,50 €/kg) **9,90€**

► Saucisson cuit courbé
400 g (24 €/kg) **9,60€**

► Saucisson sec pur porc
350 g (32 €/kg) **11,20€**



► Poulet en gelée et
galantine de volaille
280 g (36,07 €/kg) **10,10€**

► Civier bressan
500 g (17,60 €/kg) **8,80€**

► Lot de pâtés en croûte
pistache et Richelieu x 4
tranches
380 g (26,18 €/kg) **9,95€**



Les promos du mois



**OFFRE
SPÉCIALE**

► **Taboulé à l'oriental et céleri rémoulade x 2**
600 g (16,50 € /kg) ~~10,90€~~ 9,90€



**OFFRE
SPÉCIALE**

► **Carottes râpées et salade piémontaise**
600 g (17 € /kg) ~~11,50€~~ 10,20€



**10 %
OFFERT**

► **Tartine briochée poulet moutarde x 4**
..... ~~13,20€~~ 11,90€



**10 %
OFFERT**

► **Croissant jambon x 5**
..... ~~15,50€~~ 13,95€



**5 + 1
OFFERTE**

► **Tartelette au fromage x 6**
..... ~~16,55€~~ 13,80€



**10 %
OFFERT**

► Bouchée à la reine x 4

~~16,55€~~ 14,90€



**10 %
OFFERT**

► Profiteroles choco-pistache x 4

~~14,30€~~ 12,90€



**10 %
OFFERT**

► Poire chocolat x 2 et vanille fruits x 2

~~13,20€~~ 11,90€



**3 + 1
OFFERTE**

► Bloc de pâte feuilletée x4

1600 g (6,19 €/kg) 9,90€



**OFFRE
SPÉCIALE**

► Escalope de volaille x 4

440 g (26,02 €/kg) 11,45€



plats cuisinés

11,50€



NOUVEAU

**Cuisse de poulet farcie sauce crème
et haricots verts 1 part**
443 g (25.96 €/kg)



► Parmentier poulet et poivrons
500 g (25 €/kg) 12,50€

► Filet de perche du Nil à la bisque de homard
500 g (30,20 €/kg) 15,10€



► Cuisse de lapin en marinade x 2
338 g (43,20 €/kg) 14,60€



VOLAILLE – VIANDE

► Petite saucisse x 6
375 g (21,87 €/kg) 8,20€

► Escalope de volaille x 4
OFFRE SPÉCIALE
440 g (26,02 €/kg) 11,45€

► Andouillette x 4
480 g (22,71 €/kg) 10,90€

CRÉMERIE

► Faisselle de vache 6 % x 6
600 g (16,33 €/kg) 9,80€

► Fromage blanc sur lit de confiture x 4
500 g (14,80 €/kg) 7,40€

► Yaourt aux fruits **BIO** x 4
..... 6,40€

► Crème dessert caramel **BIO**
x 4
..... 6,40€

► Chèvre frais x 6
340 g (42,35 €/kg) 14,40€

► Saint-Nectaire laitier
300 g (34 €/kg) 10,20€

► Cantal entre-deux
250 g (30,40 €/kg) 7,60€

► Brique de brebis et le Lozère
(fromage de vache)
440 g (33,86 €/kg) 14,90€

► Aligot saucisse et truffade saucisse 1 part
760 g (23,55 €/kg) 17,90€

► Timbale de légumes x 2
..... 6,60€

► Cuisse de poulet farcie x 4
500 g (28,20 €/kg) 14,10€

► Tripes à la tomate
500 g (16,80 €/kg) 8,40€

► Tripes au vin blanc
500 g (16,80 €/kg) 8,40€



9,90€

NOUVEAU

**Filet de lieu sauce marinère
et perles de pâtes 1 part**

420 g (29.76 €/kg)

prix serrés

- ▶ Éclair parfum chocolat x 4
2,45 € l'unité 9,80€
- ▶ Éclair parfum café x 4
2,45 € l'unité 9,80€
- ▶ Briochette x 12
1,05 € l'unité 12,60€
- ▶ Tartelette aux fraises x 2
..... 6,60€
- ▶ Tarte aux fraises
550 g (27,09 €/kg) 14,90€



- ▶ Demi tarte au flan aux
abricots
560 g (16,79 €/kg) 9,40€
- ▶ Délice au citron x 4
NOUVEAU
..... 11,60€



- ▶ Poire chocolat x 2 et
vanille fruits x 2
10% OFFERT
..... 11,90€
- ▶ Baba des îles x 2
..... 7,60€
- ▶ Tropézienne 6 parts
484 g (26,65 €/kg) 12,90€

pâtisserie



11,90€

NOUVEAU

Tiramisu au griottes
de Fougerolles 2,3 parts

395 g (30,13 €/kg)

- ▶ Amandine aux amandes
effilées x 4
..... 9,90€

- ▶ profiteroles choco-
pistache x 4
10% OFFERT
..... 12,90€

- ▶ Bloc de pâte feuilletée x 4
3 + 1 OFFERTE
1 600 g (6,19 €/kg) 9,90€

12,90€

NOUVEAU

Entremets citron vert fraise
4 parts

395 g (32,66 €/kg)



- ▶ Millefeuille x 4
..... 10,80€

ENTREMETS

- ▶ Poire-chocolat 4 parts
380 g (32,63 €/kg) 12,40€
- ▶ Framboisier 4 parts
464 g (26,72 €/kg) 12,40€
- ▶ Millefeuille 8-10 parts
970 g (16,91 €/kg) 16,40€
- ▶ Entremets vanille fruits 6
parts
730 g (23,84 €/kg) 17,40€



viennoiseries



8,60€

Brioche aux pralines

420 g (20,48 €/kg)

- Brioche Nanterre pur beurre x 3
780g (18,85 €/kg) 4,90 € l'unité. **14,70€**
- Pain au chocolat x 12
1,10 € l'unité **13,20€**
- Croissant pur beurre x 12
1,10 € l'unité **13,20€**

- Mini viennoiserie x 15
(mini croissant, mini pain raisins, mini pain au chocolat)
380 g (30,26 €/kg) **11,50€**

- Chausson aux pommes x 4
1,50 € l'unité **6,00€**

- Baguettine rustique pré-cuite x 4
..... **4,90€**

- Mini financier 3 étuis (amandes, citron, caramel)
360 g (40,28 €/kg) **14,50€**



BISCUITERIE

- Sachet de biscuits bretons
520 g (24,04 €/kg) **12,50€**
- Sachet de madeines pur beurre x 13
..... **9,20€**

GOURMANDISES

- Sachet de bonbons (orange citron)
250g (32,80 €/kg) **8,20€**
- Confiture artisanale cuite au chaudron
380g (18,16 €/kg) **6,90€**
- Jus de pommes 100cl
..... **5,40€**

6,30€

Oranais aux abricots x 3



ORANAIS AUX ABRICOTS

L'oranais aux abricots, connu également sous le nom d'abricotine, est une pâtisserie de type viennoiserie qui a vu le jour à Oran. Elle marie, sur une pâte feuilletée levée, la crème pâtissière d'influence française et l'abricot massivement cultivé à l'époque en Algérie.

Nous vous la proposons ce mois-ci avec notre recette maison : feuilletage croustillant, crème pâtissière onctueuse et goût fruité des oreillons d'abricot.

Un vrai succès à l'heure du goûter ! Savourez !

SAVOIR-FAIRE

6,40€

**Jus de clémentine
100 %
pur jus
100 cl**





Patifrais



Fabrication de gamme permanente et saisonnière dans notre atelier

Depuis **plus de 35 ans**, la maison Patifrais et ses équipes **vous proposent à domicile** des produits de qualité, élaborés selon des **recettes authentiques et généreuses**.

Notre métier va au-delà de l'assiette... Nous avons à cœur de **renforcer le lien social** et le **dynamisme sur nos territoires** par une **alimentation responsable** et **source de plaisir**.



PROXIMITÉ ET CONVIVIALITÉ

Un conseiller-vendeur dédié à votre écoute, qui passe vous voir régulièrement (sans contrainte).

LIBERTÉ

Un libre service à domicile, gratuit, sans obligation d'achat

SAVEUR ET VARIÉTÉ

Une gamme gourmande de plus de 100 produits, renouvelée chaque mois

FRAÎCHEUR

Des plats frais cuisinés dans notre atelier de Diou (Auvergne) la veille de notre passage.

LOCAL

Des ingrédients français, issus de producteurs de proximité, chaque fois que possible

QUALITÉ

La sécurité alimentaire et le respect de la chaîne du froid au cœur de notre démarche

ENVIRONNEMENT

Un engagement pour limiter notre impact à chaque étape, de la conception à la livraison

HUMAIN & SOCIAL

Un environnement de travail sain et respectueux, et des relations durables avec nos partenaires

LE CHEF LAURENT SICRE S'INVITE À VOTRE TABLE !

LAURENT SICRE



En étroite collaboration avec nos équipes, il a imaginé de **nouvelles recettes individuelles** qui allient saveurs et équilibre.

Pour nous assurer qu'elles répondent parfaitement à vos attentes, **nous avons convié certains d'entre vous à les tester** en avant-première lors de séances de dégustations.

Merci à nos clients testeurs !

Vos retours nous permettent de vous offrir chaque jour des recettes savoureuses à domicile ! Retrouvez dès à présent et tout au long de l'année, ces nouveautés lors de la visite de votre conseiller vendeur qui se fera un plaisir de vous les présenter.

CALENDRIER DU 02 MAI AU 31 MAI 2026

LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.	DIM.
27	28	29	30	Mai 01	02	03
04	05	06	07	08	09	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

VOTRE CONSEILLER-VEUNDEUR

.....

.....

.....

.....

Une envie particulière, pensez à réserver !

NOS AGENCES

☐ **Chalon / Saône**
03 85 43 44 63

☐ **Macon**
09 61 55 46 48

☐ **Tours**
02 47 22 99 49

☐ **Brioude**
04 71 50 35 18

☐ **Courpière**
04 71 50 35 18

☐ **Limoges**
05 55 00 16 57

☐ **Montélimar**
04 75 96 32 97

☐ **Bourges**
02 48 64 05 94

☐ **Orléans**
02 38 73 72 87

☐ **Le Mans**
02 43 77 24 46

☐ **St-Pourçain/Sioule**
04 70 45 42 99

☐ **Sens**
03 86 83 37 57

**Nous recrutons,
rejoignez-nous !**

**Des commentaires, des idées :
contact@patifrais.fr**

