



# MARS

DU 03 MARS AU 04 AVRIL 2026



A PÂQUES  
CRAQUEZ  
POUR L'OEUF  
GOURMAND !



## Patifrais

### MENU PÂQUES - 1 PERSONNE

- ▷ COQUILLE DE GRENOUILLE
- ▷ SAINT-JACQUES ET FRUITS DE MER RIZ PARFUMÉ
- ▷ OEUF DE PÂQUES PRALINÉ

### MENU BRANDADE

- ▷ BOUCHÉE ST-JACQUES ÉCREVISSES
- ▷ BRANDADE DE MORUE PARMENTIÈRE
- ▷ ENTREMETS PÂQUES VANILLE CHOCOLAT

### MENU AGNEAU

- ▷ BRIOCHETTE DE VEAU AUX CÈPES
- ▷ AGNEAU DE PÂQUES
- ▷ ENTREMETS PÂQUES FRAMBOISE NOUGAT



Lots

du mois



DU MARDI 17 MARS AU SAMEDI 04 AVRIL 2026



**MENU PAQUES**

(1 personne)

19,90€

- 1 Coquille de grenouille
- Saint-jacques et fruits de mer et son riz parfumé 1 part
- 1 Oeuf de Pâques praliné



**MENU BRANDADE**

(2 personnes)

29,80€

- Bouchée St-Jacques écrevisses x 2
- Brandade de morue parmentière 2 parts
- 1 entremets Pâques vanille chocolat 2 parts

**MENU AGNEAU**

(2 personnes)

37,90€

- Briochette de veau aux cèpes x 2
- Agneau de Pâques 2 parts
- Entremets Pâques framboise nougat 2 parts

## MENU PAELLA

DU 03 MARS  
AU SAMEDI 21 MARS 2026

Pour 2 personnes

- BOUCHÉE À LA REINE X 2
- PAELLA 2 PARTS
- TARTELETTE AUX POMMES X 2

32,60€



# Les entrées



## APÉRITIF

- Pompe aux grattons x2  
640 g (22,50 €/kg) ..... 14,40€
- Brioche au fromage et lardons  
310 g (22,26 €/kg) ..... 6,90€

## ENTRÉES FROIDES

- Cervelas sauce rémoulade  
300 g (30,67 €/kg) ..... 9,20€
- Museau de bœuf  
500 g (21,60 €/kg) ..... 10,80€
- Coquille du pêcheur x 4  
(macédoine, anémones de surimi)  
..... 14,80€
- Aspic mousse de crabe et saumon fumé x 2  
..... 10,40€
- Filet de truite fumée 4 tranches  
120 g (81,67 €/kg) ..... 9,80€

## ENTRÉES CHAUDES

- Coquille de grenouilles en persillade x 2  
..... 11,80€



10,20€  
Aspic saumon  
avocat x 2

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



- Coquille de grenouille en persillade x 2  
..... 11,80€
- Cassolette de volaille sauce crémée x 2  
**NOUVEAU**  
..... 11,90€



10,90€

Saumon fumé norvégien  
4 tranches  
180g (60,56 €/kg)





# Les entrées



11,50€

Demi-tarte aux poireaux et surimi

525 g (21,90 €/kg)

► Coquille de moules en persillade x 4

10% OFFERT

13,50€



► Tartine briochée aux escargots x 4

10% OFFERT

13,00€

► Croustillant de ris de jeune bovin x 4

15% OFFERT

17,60€

► Bouchée de Saint-Jacques et écrevisses x 4

15,20€

► Croissant jambon x 4

12,40€

► Briochette de veau sauce aux cèpes x 4

16,40€

► Brioché au saucisson cuit x 2

10% OFFERT

840 g (21,19 €/kg) ..... 17,80€

► Escargots de Bourgogne au Chablis x 12

13,80€

► Feuilleté jambon

500 g (20,50 €/kg) ..... 10,25€

## PIZZAS

► Pizza Romana x 4 (jambon, fromage)

10% OFFERT

11,90€

► Lot de 2 pizzas

(jambon fromage et 4 fromages)

1290 g (16,20 €/kg) ..... 20,90€

13,30€

10% OFFERT

Croustade aux escargots x 4



## *prix serrés*

- ▶ **Pâté lorrain x 4**  
(porc, vin, épices)  
2,35 € l'unité ..... **9,40€**
- ▶ **Allumette chèvre ciboulette x 4**  
2,20 € l'unité ..... **8,80€**
- ▶ **Jambon sec de pays tranché x 6**  
150 g (47,33 €/kg) ..... **7,10€**
- ▶ **Jambon cuit supérieur x 4**  
180 g (33,06 €/kg) ..... **5,95€**
- ▶ **Lot de pâtés en croûte pistache et Richelieu x 4 tranches**  
380 g (26,18 €/kg) ..... **9,95€**
- ▶ **Jambon persillé à l'aligoté**  
320 g (29,69 €/kg) ..... **9,50€**
- ▶ **Jambonneau cuit**  
Poids variable (24,40 €/kg) 500 g ... **12,20€**
- ▶ **Petit salé cuit 4 tranches**  
400 g (31,25 €/kg) ..... **12,50€**
- ▶ **Rôti de porc cuit 4 tranches**  
180 g (36,67 €/kg) ..... **6,60€**

**13,90€** **Boudin blanc forestier x 4**

500 g (27,80 €/kg)



## *charcuterie*



**7,60€**

**Pâté croûte comtois aux morilles et saumon farci**

400 g (38 €/kg)

- ▶ **Boudin noir à la crème**  
400 g (21,25 €/kg) ..... **8,50€**
- ▶ **Saucisson cuit courbé**  
400 g (23,50 €/kg) ..... **9,40€**
- ▶ **Saucisson sec pur porc**  
350 g (32 €/kg) ..... **11,20€**
- ▶ **Langue de porc cuite en gelée x 4 tranches**  
200 g (34,50 €/kg) ..... **6,90€**
- ▶ **Foie gras entier de canard mi-cuit**  
270 g (172,22 €/kg) ..... **46,50€**
- ▶ **Rillettes d'oie**  
200 g (49,50 €/kg) ..... **9,90€**



- ▶ **Mousse forestière et pâté de campagne**  
340 g (27,65 €/kg) ..... **9,40€**

Les **promos du mois**



**10% OFFERT**

► Pizza Romana x 4 (jambon, fromage)

~~13,20€~~ 11,90€



**10% OFFERT**

► Coquille de moules en persillade x 4

~~15,00€~~ 13,50€



**10% OFFERT**

► Brioche au saucisson cuit x 2

840 g (21,19 €/kg) ..... ~~19,80€~~ 17,80€



**10% OFFERT**

► Tartine briochée aux escargots x 4

~~14,45€~~ 13,00€



**10% OFFERT**

► Croustade aux escargots x 4

~~14,80€~~ 13,30€



**15% OFFERT**

► Croustillant de ris de jeune bovin x 4

~~20,70€~~ 17,60€



**15% OFFERT**

► Suisse aux pépites de chocolat x 6  
..... 14,00€ 11,90€



**15% OFFERT**

► Tartelette aux pommes x 4  
..... 12,00€ 10,20€



**4 + 1 OFFERT**

► Oeuf de Pâques praliné x 5  
..... 15,50€ 12,40€



**10% OFFERT**

► Oeuf de Pâques vanille fruits x 4  
..... 13,20€ 11,90€



**3 + 1 OFFERTE**

► Bloc de pâte feuilletée x 4  
1600 g (6,13 €/kg) ..... 9,80€



# plats cuisinés

- Fricassée de Saint-Jacques et fruits de mer et son riz parfumé 1 part  
380 g (28,68 €/kg) ..... **10,90€**
- Filet de daurade à la bisque de homard  
500 g (32,40 €/kg) ..... **16,20€**
- Marmite de la mer (cabillaud, pétoncles, crevettes)  
540 g (29,44 €/kg) ..... **15,90€**



- Ris de jeune bovin à la crème de cèpes  
450 g (44,22 €/kg) ..... **19,90€**
- Agneau sauce au romarin et thym  
500 g (42,40€/kg) ..... **21,20€**



- Chapon à la crème  
500g (39,80 €/kg) ..... **19,90€**
- Gratin dauphinois 2 parts  
480 g (19,79 €/kg) ..... **9,50€**
- Confit de cuisse de canard du Sud-Ouest 1 pièce  
..... **9,70€**
- Tripes à la tomate  
500 g (16,40 €/kg) ..... **8,20€**



**Filet de caille sauce vin rouge et haricots verts 1 part**  
380g (36,32 €/kg) **13,80€**

- Tripes au vin blanc  
500 g (16,40 €/kg) ..... **8,20€**
- Cuisse de pintade confite x 2  
Poids variable 400 g (37,25 €/kg). **14,90€**

## VOLAILLE – VIANDE

- Escalope de volaille x 3  
330 g (27,88 €/kg) ..... **9,20€**
- Cuisse de dinde  
Poids variable (13,30 €/kg) ..... **13,30€**
- Andouillette x 4  
480 g (21,88 €/kg) ..... **10,50€**
- Petite saucisse x 6  
375 g (21,87 €/kg) ..... **8,20€**

## 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€**
- Riz au lait vanille Bourbon x 4  
..... **6,40€**

- Bessonais vache et Bûche de chèvre  
350 g (42,71 €/kg) ..... **14,95€**
- Chèvre frais x 6  
340 g (42,35 €/kg) ..... **14,40€**
- Bleu cendré  
240 g (32,50 €/kg) ..... **7,80€**
- Tome de Montagne "Puy Lavèze"  
350 g (25,14 €/kg) ..... **8,80€**



**Brandade de morue parmentière**  
500 g (27 €/kg) **13,50€**

## prix serrés

► Éclair parfum chocolat x 4  
2,35 € l'unité ..... 9,40€

► Éclair parfum vanille x 4  
2,35 € l'unité ..... 9,40€

► Briochette x 12  
0,99 € l'unité ..... 11,90€

► Clochette framboise nougat  
x 2 ..... 6,90€



► Oeuf de Pâques praliné x 5  
**4 + 1 OFFERT** ..... 12,40€

► Oeuf de Pâques vanille  
fruits x 4  
**10 % OFFERT** ..... 11,90€



► Millefeuille au caramel x 4  
..... 11,20€



## pâtisserie



12,50€

Nid de Pâques individuel  
vanille chocolat x 4

► Bloc de pâte feuilletée x 4  
**3 + 1 OFFERTE**

1 600 g (6,13 €/kg) ..... 9,80€

► Baba aux griottes x 4  
..... 14,50€

► Demi-tarte flan  
425 g (17,41 €/kg) ..... 7,40€



► Mini chou x 8  
(chocolat, caramel au beurre salé)  
..... 11,50€

► Amandine aux amandes  
effilées x 4 ..... 9,90€

► Tartelette aux pommes  
x 4  
**15 % OFFERT** ..... 10,20€

### ENTREMETS

► Oeuf de Pâques praliné 4-6  
parts  
500 g (29,80 €/kg) ..... 14,90€

► Oeuf de Pâques framboise  
nougat 4-6 parts  
430 g (32,33 €/kg) ..... 13,90€

► Millefeuille au caramel  
8-10 parts  
970 g (21,13 €/kg) ..... 20,50€



14,50€

Entremets de Pâques vanille  
chocolat 4 parts

440 g (32,95 €/kg)

# Les viennoiseries

- Brioche Nanterre pur beurre x 3  
780g (18,46€/kg) 4,80 € l'unité... **14,40€**
- Brioche aux pralines  
420 g (20,24 €/kg) ..... **8,50€**
- Pain au chocolat x 12  
1,05 € l'unité ..... **12,60€**
- Croissant pur beurre x 12  
1,05 € l'unité ..... **12,60€**
- Mini viennoiserie x 15  
(mini croissant, mini pain raisins,  
mini pain au chocolat)  
380 g (29,47 €/kg) ..... **11,20€**

- Suisse aux pépites de chocolat x 6  
**15 % OFFERT**  
1,98 € l'unité ..... **11,90€**
- Baguettine rustique pré-cuite x 4  
..... **4,90€**

## BISCUITERIE

- Sachet de biscuits bretons  
520 g (22,88 €/kg) ..... **11,90€**
- Sachet de madeleines pur beurre x 13  
..... **9,20€**

- Croquants de Cordes  
100 g (62 €/kg) ..... **6,20€**

## GOURMANDISES

- Friture feuilletée blanche, noir et lait  
220 g (65 €/kg) ..... **14,30€**



- Sachet de petits oeufs fourrés (4 recettes)  
215 g (66,51 €/kg) ..... **14,30€**

- Moulage chocolat noir  
..... **12,30€**



- Ballotin d'orangettes  
200 g (64,50 €/kg) ..... **12,90€**



- Macaron x 12 (4 parfums)  
..... **16,50€**

- Confiture artisanale cuite au chaudron  
380g (17,89 €/kg) ..... **6,80€**

- Jus de pommes 100cl  
..... **5,40€**

- Jus de clémentine 100 % pur jus 100 cl  
..... **6,40€**



**Chausson aux pommes x 4**  
1,45 € l'unité

SAVOIR-FAIRE

## Les Millionnaires, une exclusivité Patifrais !

Pas vraiment un dessert, non plus un goûter, ce **biscuit ultra gourmand d'origine écossaise** allie croquant, crémeux et fondant. Une gourmandise irrésistible à déguster à tout moment de la journée.

**9,90€**

**Sablé Millionnaire (biscuit au beurre, caramel fondant, chocolat au lait) X 8**



# 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

# SPÉCIAL PÂQUES AVEC PATIFRAIS!

Nous vous proposons nos gâteaux de la gamme en cours en forme d'œuf (4 parts) ou en taille spécifique de 4 à 20 parts.

Pratique, ils sont déjà découpés, vous n'avez plus qu'à servir !

Votre conseiller-vendeur se fera un plaisir de vous apporter l'œuf ou entremets de votre choix !

DÉCOUVREZ  
NOTRE GAMME  
D'ENTREMETS  
POUR LES FÊTES  
DE PÂQUES!



Millefeuille  
au caramel



Oeuf de Pâques  
Praliné



Oeuf de Pâques  
Framboise  
nougat



Entremets de Pâques  
Vanille chocolat

## CALENDRIER DU 03 MARS AU 04 AVRIL 2026

LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.	DIM.
26	27	28	29	30	31	MARS 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	AVRIL 1	2	3	4	5

## 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

