

AVRIL

DU 07 AVRIL AU 30 AVRIL 2026



SAVEURS
MARINES,
TRADITION
ALSACIENNE



Patifrais

MENU CHOUCROUTE DE LA MER

- ▶ TARTINE BRIOCHÉE FLAMMEKUECHE
- ▶ CHOUCROUTE DE LA MER
- ▶ PANNA COTTA FRAMBOISE

MENU LANGUE DE BOEUF

- ▶ RÂPÉ POMMES DE TERRE SAINT-NECTAIRE BACON
- ▶ LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE
- ▶ TIRAMISU CAFÉ



Lots

du mois

DU 07 AVRIL AU 30 AVRIL 2026



**MENU CHOUCROUTE
DE LA MER**

32,20€

- ▶ Tartine briochée flammekueche x 2
- ▶ Choucroute de la mer 2 parts
- ▶ Panna cotta framboise x 2



**MENU LANGUE
DE BOEUF**

35,50€

- ▶ Râpé pommes de terre Saint-Nectaire bacon x 2
- ▶ Langue de boeuf sauce piquante 2 parts
- ▶ Tiramisu café 2-3 parts



Les entrées



APÉRITIF

- Pompe aux grattons x2
640 g (22,50 €/kg) 14,40€

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€
- Salade piémontaise
500 g (21 €/kg) 10,50€
- Filet de truite fumée 4 tranches
120 g (81,67 €/kg) 9,80€



Salade de perles
et anémones de surimi

320 g (25,63 €/kg)

- Aspic oeuf jambon
macédoine x 4 9,90€



8,20€



10,90€

Taboulé au poulet
et céleri carottes
500 g (21,80 €/kg)

ENTRÉES CHAUDES

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



- Bouchée à la reine x 4
10% OFFERT 14,50€
- Feuilleté jambon x 2
15% OFFERT
1020 g (17,06 €/kg) 17,40€
- Tartine briochée façon
flammekeuche x 4
15% OFFERT 10,90€



entrées



9,50€

Demi quiche lorraine

455 g (20,88 €/kg)

- Râpé de pommes de terre Saint-Nectaire bacon x 2 7,80€

- Croissant jambon x 4 12,40€
- Brioché au saucisson cuit 420 g (23,57 €/kg) 9,90€

- Pizza indiv. paysanne x 2 (oignons lardons) **NOUVEAU** 7,30€

PIZZAS

- Pizza Romana x 2 (jambon, fromage) 6,60€
- Lot de 2 pizzas (jambon-fromage et poitrine-fourme d'Ambert) 1290 g (17,44 €/kg) 22,50€



- Feuilleté aux escargots x 6 **5 + 1 OFFERT** 11,80€

- Pâté aux pommes de terre et fourme d'Ambert x 4 13,90€

- Demi-quiche saucisse de Montbéliard, pommes de terre, comté 556 g (19,60 €/kg) 10,90€

6,90€

NOUVEAU

Brioché jambon raclette x 2



prix serrés

► Pâté lorrain x 6

(porc, vin, épices)

5 + 1 OFFERT

1,875 € l'unité **11,75€**

► Feuilleté au chèvre x 8

6 + 2 OFFERTS

1 € l'unité **8,10€**

► 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€**

► Langue de porc cuite en gelée x 4 tranches

200 g (34,50 €/kg) **6,90€**



charcuterie



12,20€

Jambonneau cuit

Poids variable (24,40 €/kg) 500 g

► Rôti de porc cuit 4 tranches

180 g (36,67 €/kg) **6,60€**

► Jambon persillé à l'aligoté

320 g (29,69 €/kg) **9,50€**

► Boudin noir à la crème

400 g (21,25 €/kg) **8,50€**

► 1/2 pied de porc x 2

poids variable (21,11 €/kg) 450 g.... **9,50€**

12,50€

Petit salé cuit 4 tranches

100 g (31,25 €/kg)

► Saucisson cuit courbé

400 g (23,50 €/kg) **9,40€**



► Saucisson sec pur porc

350 g (32 €/kg) **11,20€**

► Rosette tranchée et galantine de volaille 2 tranches

240 g (30,42 €/kg) **7,30€**

► Rillettes de porc

250 g (27,60 €/kg) **6,90€**

► Civier bressan

500 g (17,20 €/kg) **8,60€**



Les promos du mois



**15 %
OFFERT**

► Tartine briochée façon flammekueche x 4

~~12,80€~~ 10,90€



**5 + 1
OFFERT**

► Feuilleté aux escargots x 6

~~14,16€~~ 11,80€



**5 + 1
OFFERT**

► Pâté lorrain (porc, vin, épices) x 6

~~14,70€~~ 11,75€



**15 %
OFFERT**

► Feuilleté jambon x 2

1020 g (17,06 €/kg) ~~20,50€~~ 17,40€



**6 + 2
OFFERTS**

► Feuilleté au chèvre x 8

~~10,80€~~ 8,10€



**10 %
OFFERT**

► Bouchée à la reine x 4

~~16,70€~~ 14,50€



**10 %
OFFERT**

► Demie tarte flan framboise

582 g (16,84 €/kg) ~~10,90€~~ 9,80€



**10 %
OFFERT**

► Poire chocolat x 4

~~12,80€~~ 11,50€



**10 %
OFFERT**

► Amandine aux abricots x 4

~~11,80€~~ 10,60€



**3 + 1
OFFERTE**

► Bloc de pâte feuilletée x4

1600 g (6,13 €/kg) 9,80€



Les plats cuisinés

14,60€

- Potée au chou 2 parts
955 g (23,53 €/kg) 22,50€



- Sauté de veau à la crème et purée de pommes de terre 1 part
400 g (27,25 €/kg) 10,90€

- Choucroute de la mer 2 parts
NOUVEAU
950 g (18,84 €/kg) 17,90€

- Lapin aux pruneaux 2 parts
490 g (39,18 €/kg) 19,20€

- Filet de flétan à la crème citronnée et petits légumes
500 g (38,40 €/kg) 19,20€

- Cuisse de poulet farcie x4
500 g (27,80 €/kg) 13,90€

- Tripes à la tomate
500 g (16,40 €/kg) 8,20€



Quenelles de brochet
sauce Nantua x 4
640 g (22,81 €/kg)

- Tripes au vin blanc
500 g (16,40 €/kg) 8,20€

- Langue de boeuf sauce piquante 2 parts
500 g (33 €/kg) 16,50€



- Escalope de volaille x 3
330 g (27,88 €/kg) 9,20€

- Cuisse de poulet x 4
OFFRE SPÉCIALE
800 g (16,50 €/kg) 13,20€

- Andouillette x 4
480 g (21,88 €/kg) 10,50€

CRÈMERIE

- 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 chocolat **BIO** x 4
..... 6,40€

- 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€

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



10,50€

NOUVEAU

Filet de truite sauce basilic et lentilles 1 part

360 g (29,17 €/kg)

prix serrés

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

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

► Crème brûlée vanille à l'ancienne x 2 5,90€

► Eclair parfum pistache x 4 10,20€

► Demie tarte flan framboise
10% OFFERT
582 g (16,84 €/kg) 9,80€



► Panna cotta framboise x 2 7,90€

► Tartelette pommes framboises crumble x 4 11,80€

► Baba au rhum x 4 11,60€

► Poire chocolat x 4
10% OFFERT 11,50€

► Paris-Brest x 4 13,20€



pâtisserie



Tiramisu café 2-3 parts

380 g (29,47 €/kg)

11,20€

► Amandine aux abricots x 4 (pâte feuilletée)

10 % OFFERT

10,60€

► Bloc de pâte feuilletée x 4

3 + 1 OFFERTE

1 600 g (6,13 €/kg) 9,80€

► Millefeuille x 2

5,20€

ENTREMETS



► Poire-chocolat 4 parts

380 g (32,11 €/kg) 12,20€

► Millefeuille 8-10 parts

970 g (15,36 €/kg) 14,90€

12,20€

Framboisier 4 parts

464g (26,29 €/kg)





viennoiseries



8,80€

Grillé pommes cannelle

340 g (25,88 €/kg)

► 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€**

► Chausson aux pommes x
4
1,45 € l'unité **5,80€**

► 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€**

► Mini financier 3 étuis
(amandes, citron, caramel)
120 g x 3 **14,50€**

GOURMANDISES

► Bonbons douceurs de
framboise
260g (33,85 €/kg) **8,80€**

► 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€**



10,40€

Gâteau Nantais aux amandes

340 g (30,59 €/kg)



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



VOTRE AVIS NOUS INTÉRESSE !

Chère cliente, cher client,

Votre satisfaction est au cœur de nos préoccupations. Pour continuer à vous offrir un service adapté à vos attentes, nous souhaitons recueillir votre avis à travers un court questionnaire.

En remerciement de votre participation, vous serez automatiquement inscrite(e) à notre **tirage au sort** pour tenter de remporter des cadeaux (Air Fryer, balance électronique de cuisine ou gourde) !*

*Tirage au sort le 30 avril



Comment participer ?

Rien de plus simple : flashez le QR code ou sinon demandez-en la **version papier** à votre **conseiller-vendeur** habituel.

Cela ne vous prendra que quelques minutes !



CALENDRIER DU 07 AVRIL AU 30 AVRIL 2026

LUN.	MAR.	MER.	JEU.	VEN.	SAM.	DIM.
26	27	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	01	02	03

VOTRE CONSEILLER-VENDEUR

.....

.....

.....

.....

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**

