



Noël 2025

NOTRE SÉLECTION GOURMANDE



La Ferme de Viltain

UNE FERME, UNE LAITERIE ET UN MARCHÉ

Venez nous rendre visite au Marché de la Ferme, et passez vos commandes pour vos repas de fêtes de Noël et Réveillon de fin d'année.

Chemin de Viltain
78350 Jouy-en-Josas
01 39 56 38 14
www.viltain.fr

*Le Marché de la Ferme sera fermé
le 25 décembre 2025,
le 1^{er} et 2 janvier 2026.*

Le Marché de la Ferme de Viltain lance son **programme de fidélité Privilège**. Il vous permet de profiter des avantages, des promotions, des exclusivités, et de recevoir des invitations à nos animations et dégustations.

En tant que membre Privilège vous cumulez des points
1€ dépensé = 1 point
(100 points = 5€ de bon d'achat valable 2 mois).
Inscrivez-vous en ligne en flashant ce QR Code



Les douceurs de Noël

Calendrier de l'Avent

DE LA MAISON GUINGUET

Chocolaterie installée à Duras (Lot-et-Garonne).

Calendrier de l'Avent 16,90 €

Prix identique
à 2024



Panettones

DE BONIFANTI

NOUVEAUTÉ

Créateur de panettones depuis 1932, propose des douceurs artisanales en direct d'Italie.

Traditionnel, 750 g	24,50 €
Chocolat, 750 g	24,50 €
Pistache, 750 g	24,50 €
Mini panettone traditionnel, 100 g	3,90 €

Confiture de Noël & Pain d'épices

DE PIERRE ARTISAN

Confiturier et biscuitier artisanal à Buc (78).

Thé de Noël

DU PARTI DU THÉ

Maison parisienne reconnue, propose des thés d'origine et des mélanges raffinés, alliant savoir-faire et exigence de qualité.

Boîte de 70 g 14,90 €

Bonhomme de Noël

DE MULOT & PETITJEAN

Maîtres pains d'épiciers depuis 1796 à Dijon (21).

50g 4,50 €



NOUVEAUTÉ

Etoile à la cannelle

DE LA MAISON ALSACIENNE DE BISCUITERIE

Biscuiterie artisanale de spécialités alsaciennes à Colmar (68).

Sachet de 120g 7,50 €

Maison Barthouil

Maison familiale connue pour son savoir-faire artisanal et l'élaboration de foie gras.

Tarama aux œufs de cabillaud

contenant 70% d'œufs de cabillaud fumé

Nature 7,90 € le pot de 100 g

Au piment d'Espelette 7,90 € le pot de 100 g

Rillettes de saumon BIO 7,90 € le pot de 150 g

Œufs de saumon sauvage 18,90 € le pot de 50 g

Boutargue 19,62 € les 100 g

Foie gras canard entier mi-cuit au vin jaune 53,50 € la terrine trapèze de 200 g

Foie gras canard entier fumé aux deux poivres 19,43 € les 100 g



Maison Chalosse

Maison gastronomique du Sud-Ouest.

Foie gras cru de canard des Landes – 98,00 € le kilo IGP Sud-Ouest

Duo 12,50 € les 70 g

Truffé 9,90 € les 35 g

Prix identique à 2024

NOUVEAUTÉ

Via l'escargot

Escargots en coquille 16,90 € la douzaine au beurre et persil frais

Croustilles 18,90 € la douzaine

Le Loup Ravissant

Exploitation artisanale des Yvelines, spécialisée dans l'élevage en plein air de canards et la production de foie gras et spécialités de canard.

Foie gras de canard entier 19,99 € les 100 g mi-cuit terrine s/vidé

Prix identique à 2024

Caviar Prunier

Maison française emblématique, fondée en 1872, réputée pour ses caviars d'exception issus d'élevages maîtrisés et d'un savoir-faire de haute gastronomie.



Caviar Baeri Tradition

Ce caviar représente l'archétype du caviar Prunier. Il dégage des arômes très francs, généreux de noix et d'amandes, et possède une belle longueur en bouche.

68 € les 30 g | 113 € les 50 g | 125 g et 250 g sur commande

Caviar Oscière Classique

Ce caviar est l'Oscière classique, tel que les amateurs l'imaginent. Sa couleur brune, son petit goût distinctif de noisette, font de ce caviar une merveille.

75 € les 30 g | 125 € les 50 g | 125 g et 250 g sur commande

Maison Nolo Frères

Maison de Nantua qui confectionne artisanalement des quenelles d'exception – au brochet ou à la volaille – avec des ingrédients nobles et une méthode transmise depuis 1948.

Véritables quenelles fraîches

de brochet 9,80 € les 4 (340 g)
de volaille 7,65 € les 6 (300 g)

Sauce Nantua 9,70 € (285 g)
à base de béchamel et beurre d'écrevisses

Viviers de Vatierville

Pisciculture artisanale normande, conduite par la famille Kot depuis 1929, spécialisée dans l'élevage durable et le fumage traditionnel de truites et poissons.

Filets de truite nature (x2) 8,80 €/pièce
Filets de truite à la provençale (x2) 8,80 €/pièce
Emincés de saumon aux poivres rares 9,89 € les 100 g
Œufs de truite 18,90 € les 100 g

Maison Barthouil

Maison familiale indépendante labellisée Entreprise du Patrimoine du Vivant, allie terroir landais et savoir-faire artisanal dans la fumaison de saumon et l'élaboration de foie gras.

Saumon fumé sauvage de la Baltique

A la tranche 19,40 € les 100 g
Entier tranché 16,92 € les 100 g
(compter 20-25 tranches)

Saumon fumé d'Ecosse BIO

A la tranche 13,50 € les 100 g
Entier tranché 11,61 € les 100 g
(compter 18 tranches environ)

Cœur de saumon 18,07 € les 100 g

Thon de Saint-Jean-de-Luz 14,90 € les 100 g
fumé à l'ancienne (4 tranches)

NOUVEAUTÉ

N'oubliez pas votre pain
d'épices tranché
spécial toast !

DE MULOT ET PETITJEAN



Envie d'huîtres ?

Laurent Thebault, producteur d'huîtres de Cancale.
Présent au marché de la ferme le samedi 20 décembre de 9h à 17h,
le dimanche 21 de 10h à 13h et le mercredi 24 en matinée.
N'hésitez pas à lui passer commande sur place ou au 07 60 73 45 95.

Les Viandes du Lys

Héritière d'un savoir-faire charcutier français, Les Viandes du Lys perpétuent l'art des viandes et salaisons d'exception, en alliant exigence, traçabilité et goût authentique.

Paupiette de veau Marrons et Cognac
Paupiette de veau Truffée 1%
Filet mignon de porc façon Orloff



Maison Huguenin

Spécialiste des viandes et gibiers d'excellence, incarne le savoir-faire gastronomique français.

Chevreuil : sauté, rôti, épaule et gigue

Cerf : épaule et rôti

Poularde des Landes

Poularde de Bresse

Caille

Faisan

Colvert

Sur commande !



Les Eleveurs de la Charentonne

Éleveurs et transformateurs à la Bazanne (61).
Découvrez leur gamme de gibiers français.

Pavé de biche (x2)

Pavé de sanglier (x2)

NOUVEAUTÉ

Nos accompagnements

Gratin dauphinois champignons
19,60 € le kg

Pommes dauphines artisanales
21,10 € le kg

-
De 2 à 10 personnes
En plats consignés ou en barquette aluminium.

Aligot à la truffe – 14,90€ les 300 g

Marrons sous vide
8,90 € les 400 g

Maison Chalosse

Maison gastronomique du Sud-Ouest, mettant en valeur les produits du terroir landais avec authenticité et savoir-faire.

Tournedos de canard

Tournedos de canard au foie gras

Suggestion : à servir entrée, sur un lit de salade, un tournedos par personne, poêlé 3 min sur chaque côté.

Cuisse de canard confite Label Rouge

Effiloché de confit de canard

Idéal pour réaliser un parmentier de canard.



La Ferme de la Mardelle aux Loups

Céline Brunet élève ses volailles en plein air et les nourries aux céréales de son exploitation.
Le dernier mois, les chapons sont nourris au lait afin d'obtenir une chair tendre et parfumée.

Dinde
Canette
Chapon
Oie
Pintade chaponnée

Farces artisanales

Sachet de 500 g

- ❖ Farce nature
- ❖ Farce aux figues
- ❖ Farce aux marrons
- ❖ Farce au foie gras
- ❖ Farce forestière

Rôtis de volaille

pour 4-6 personnes

Rôti de chapon farci (env. 1,5 kg)

- ❖ Farce forestière
- ❖ Farce nature
- ❖ Farce foie gras et truffe (3%)
- ❖ Farce aux figues
- ❖ Farce aux marrons

Rôti de canette aux pruneaux

(env. 1,8 - 2 kg)

Farce aux pruneaux

Rôti de canette à l'orange (env. 1,8 - 2 kg)

Farce nature

Rôti de pintade (env. 1,5 - 1,8 kg)

Farce nature

Farce forestière



Mémo

pour choisir sa volaille

Poularde de Bresse : 1,2 kg maximum (environ 4 personnes)

Poularde des Landes : 1,7 kg maximum (de 4 à 6 personnes)

Dinde : 4 à 8 kg (de 8 à 16 personnes)

Oie : 4 à 6 kg (de 6 à 8 personnes)

Chapon : 3,5 kg à 5 kg (de 6 à 10 personnes)

Pintade chaponnée : environ 2 kg (de 4 à 6 personnes)

Canette : 2 kg (environ 4 personnes)

Canard : 3,5 kg - 4 kg (environ 6 personnes)

Demandez-nous conseil !

Nos suggestions pour agrémenter vos farces



Champignons au naturel

- ❖ Girolles
- ❖ Pleurotes

11,90 € le bocal de 100 g

10,90 € le bocal de 200 g

Champignons séchés

- ❖ Girolles
- ❖ Mélange forestier
- ❖ Cèpes
- ❖ Morilles

12,90 € le sachet de 50 g

12,30 € le sachet de 50 g

15,90 € le sachet de 70 g

39,90 € le sachet de 40 g

NOUVEAUTÉ

LES VINS ET CHAMPAGNES

En bouteille de 75cl – sauf indiqué autrement

Apéritifs

NOUVEAUTÉ

Biarritz Bonheur 70 cl 24,90 €
Liqueur de menthe poivrée

Pastis artisanal de l'île d'Ouessant
*Récompensé de la grande médaille d'or 2023
au Concours Mondial de Bruxelles*
50 cl 30,90 €



Vins blancs

La Closerie Imaginaire BIO 8,90 €
Domaine de la Cotelleraie, Touraine

Vent du Nord BIO 13,90 €
Domaine des Guyons, Saumur

Riesling Cuvée Prestige BIO 13,95 €
François Weck

Mâcon Chaintré Chardonnay 15,90 €

Pour accompagner votre foie gras

Chambre d'amour Lionel Osmin 11,60 €

Château Haut-Reys Graves 13,10 €

Gewurztraminer Cuvée Prestige BIO 14,95 €
François Weck

Vins rouges

Corbières Cuvée Tradition 10,50 €
Château du Grand Caumont

Château Vieux Landat 11,90 €
Haut Médoc

Murmure Domaine des Guyons 13,50 €
Saumur

Saint-Emilion Grand Cru 24,95 €
Château Comte des Cordes

Champagnes

NOUVEAUTÉ

Champagne Drappier

Maison familiale fondée en 1808 à Urville (Côte des Bar, Champagne), allie audace et finesse dans ses cuvées dominées par le Pinot Noir.

Carte d'Or Brut 37,90 €

Brut Nature Rosé 44,90 €

Brut Nature 45,90 €
Sans soufre ajouté

Champagne Ghislain Payer et fille

Maison familiale de Fleury-la-Rivière qui cultive l'excellence du Meunier et du Chardonnay, révélant des champagnes précis et généreux, empreints du caractère de la Vallée de la Marne.

Tradition 24,90 €

Blanc de Blancs 29,90 €

Millésime 2018 30,90 €

La Ferme de Viltain propose une sélection de 60 fromages différents.

LAIT DE VACHE

Beaufort
Brie de Meaux
Brie de Melun
Brillat Savarin
Camembert
Comté 24 mois d'affinage
Fourme de Montbrison
Gaperon
Laguiole
Livarot
Mont d'or
Morbier
Munster
Pont l'Evêque
Reblochon
Saint Nectaire
Salers
Tête de moine

Brie de Noël

cranberries et fruits secs,
une création d'Etienne

LAIT DE CHÈVRE

Bûche de chèvre
Cœur cendré
Malvault
Pyramide de chèvre
Rocamadour
Rondin du Nord
Selles sur Cher
Tomme de chèvre fermier
Tomme fraîche de chèvre

LAIT DE BREBIS

A Filetta
Fleur du Maquis
Ossau Iraty
Roquefort
Tomme de brebis fermier

LES FROMAGES TRUFFÉS

Moliterno à la truffe
Barisien

Brie de Meaux
à la truffe fraîche,
une création d'Etienne



Idée !

Nous pouvons réaliser
votre plateau de fromages.

Commandez-le.



Truffes fraîches

Truffes de l'Yonne (89)

Selon arrivage.
Demandez-nous.



ÉDITION LIMITÉE

La Glacerie Paris

Les entremets glacés de David Wesmaël, Meilleur Ouvrier de France Glacier, réinventent les grands classiques avec élégance et modernité.

Envies à partager 59,00 €

4 personnes, *au choix*

❖ Glace chocolat noir des meilleures fèves, parfait praliné noisette, caramel vanille et croustillant praliné à la noisette

❖ Sorbet framboise, praliné croustillant noisette, spéculoos, parfait à la vanille de Madagascar.

NOUVEAUTÉ



Martine Lambert

Glacier emblématique de Deauville, crée des glaces et sorbets raffinés à partir d'ingrédients nobles et naturels.

Bûches glacées

4 personnes, *au choix* et sa boîte isotherme

59,00 €

Prix identique à 2024

La Saint Martin

Glace vanille Bourbon de Madagascar, sorbet fraise Mara des bois, sorbet mûre sauvage.

La Noël des Champs

Glace marron glacé avec morceaux, légèrement parfumée à l'Armagnac, sorbet poire, sorbet chocolat Valrhona 65%.

L'Antoinette

Glace caramel beurre salé, glace crème brûlée aux éclats de caramel, sorbet poire.

La Succulente

Sorbet chocolat Valrhona 65%, glace praliné noisettes, glace caramel cuit au chaudron, criblée de noisettes et amandes torréfiées.

Maison Berthillon

Le célèbre glacier parisien fabrique toutes ses crèmes glacées avec le lait de la Ferme de Viltain.

Bûches glacées 6-8 personnes

Cacao, caramel beurre salé 49,00 €

Grand Marnier, mandarine 49,00 €

Litchis, framboise 49,00 €

La " Enzo " 49,00 €

Chocolat lait meringué et fruit de la passion

Marron glacé au rhum poire 54,00 €

Bûches glacées 10-12 personnes 89,00 €

Marron glacé au rhum, chocolat, poire et débris de marrons

Prix identique à 2024

Glaces et sorbets,

choisissez parmi notre sélection de 40 parfums.

ASSUREZ-VOUS

UN DESSERT DE FÊTE PARFAIT...

Achetez votre bûche glacée dès début décembre et gardez-la prête pour Noël.



De la gourmandise en cadeau

La chocolaterie Pâris

Artisan passionné de Pontoise (95), propose des créations chocolatées raffinées alliant savoir-faire et élégance gourmande.

Chocolat garanti pur beurre de cacao et sans huile de palme.

- ❖ Pralinés au chocolat noir et lait
- ❖ Truffes
- ❖ Mendiants
- ❖ Orangettes



Maison Guinguet

Chocolaterie installée à Duras (Lot-et-Garonne).

Elle révèle depuis 1950 l'élégance du chocolat et des spécialités fruitières en alliant tradition artisanale et audace gustative.

NOUVEAUTÉ

Boîte de chocolats

18,90 € les 285 g | 29,90 € les 505 g

Boîte " Bâtonnets de Gingembre " 150 g 8,90 €

Bâtonnets de gingembre confit enrobés de chocolat noir

Fourreau " Raisins au Sauternes " 100 g 5,90 €

Petits grains de raisin macérés au Sauternes, enrobage chocolat noir

1670 La Marquise de Sablé

Les boîtes à biscuits "1670 La Marquise de Sablé", cadeaux gourmands par excellence !

Elles plaisent tant par leur décor que par la qualité des biscuits.

- ❖ **Coffret " Féérie végétale "** 400 g 31,90 €
Assortiment de sablés nature, pépites de caramel, tout chocolat et pépites d'abricot

- ❖ **Seau " Bouquet sauvage "** 250 g 25,90 €
Sablés nature et tout chocolat

- ❖ **Boîte " Ecrin trésor "** 175 g 16,90 €
Sablés aux pépites d'abricot

- ❖ **Boîte " Bouquet sauvage "** 175 g 16,90 €
Sablés aux pépites de caramel beurre salé

- ❖ **Boîte langues de chat** 160 g 17,90 €

- ❖ **Etui sablés** 100 g 5,90 €
Saveurs au choix : nature, caramel beurre salé, pépites de framboise, tout chocolat, thé Earl Grey

NOUVEAUTÉ



Nos conseils de cuisson

Pour encore plus de moelleux, pochez votre volaille (non farcie) avant sa cuisson au four : dans un grand faitout, recouvrez-la d'eau ; ajoutez un bouillon de volaille (ou des oignons et un bouquet garni). Dès que l'eau bout, sortez la volaille.

Le chapon

Si le chapon est poché, les 30 premières minutes au four se font à thermostat 7 pour griller la peau et capturer l'eau, ensuite th.5-6 pour la fin de cuisson. Pour la cuisson au four, comptez 1h par kg dans un four préchauffé th.5-6. Arrosez régulièrement avec son propre jus, du cidre ou un vin blanc liquoreux.

La pintade chaponnée

Pour plus de moelleux, glissez un petit-suisse assaisonné et parfumé de fines herbes à l'intérieur avant la cuisson au four. Pour la cuisson au four, comptez 1h par kg dans un four préchauffé th.5-6. Beurrez légèrement la peau avant de l'enfourner et arrosez-la régulièrement de bouillon pendant la cuisson. Comptez 1h30 dans un four...

La dinde

Pour la cuisson au four, comptez 1h par kg dans un four préchauffé th.5-6. Arrosez-la souvent en cours de cuisson pour la garder moelleuse. Vous pouvez ajouter du bouillon au fond du plat en cours de cuisson (1 verre).

❖ Salez et poivrez l'extérieur et l'intérieur de votre volaille avant de l'enfourner.

❖ Important, pensez à sortir votre volaille du réfrigérateur une bonne heure avant sa cuisson !

❖ Pour préserver le moelleux, attention de ne pas piquer la peau.

Suggestion : ajoutez vos marrons 30 minutes avant la fin de la cuisson.

Mémo :

Th.5 = 150°C

Th.6 = 180°C

Th.7 = 210°C



RECETTE CHAPON AUX POMMES ET MIEL

INGREDIENTS

Pour 6 - 8 pers.

1 chapon fermier de C. Brunet

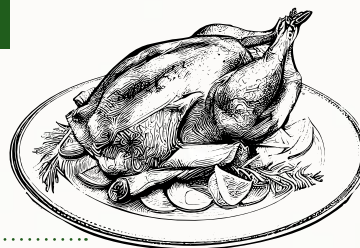
100 g de beurre

un verre de miel

3 pommes

3 clous de girofle

Marrons entiers



La veille : mélangez les clous de girofle pilés avec le beurre fondu et un verre de miel.

Mélangez 3 cuill. à soupe de cette préparation avec les pommes coupées en petits cubes.

Salez et poivrez le chapon intérieurement et farcissez-le avec ce mélange.

Enduisez-le du reste de la préparation au miel. Enveloppez-le de papier aluminium et mettez au réfrigérateur.

Le jour même : ôtez le papier aluminium, placez le chapon dans un plat à rôtir.

Faites cuire 30 min/kg thermostat 5-6/150 à 180°C.

En fin de cuisson, salez au gros sel, poivrez et déglacez avec du vin rouge.

Servez le chapon avec des marrons entiers revenus au beurre et/ou une purée de céleri et/ou des pommes de terre grenailles.