



Nos partenaires



Notre sélection de Pâques

**D'ici ;**

- Le chocolatier **Demaret**, Herve
- La framboisière de **Rosmel**, Battice
- La siroperie **Thomsin**, Thimister
- Le rûcher du **Chanteloup**, Stembert
- **L'Artisan** du Café, Verlaine
- La brasserie **Blérot**, Stembert
- Les Ateliers **Constant Berger**, Herve

**Et d'ailleurs ;**

- Les limonades bio **Elixia**, Jura
- La **Maison Marc**, Bourgogne
- La brasserie **La Bouriane**, Lot
- Le rûcher **des Mazades**, Périgord
- La ferme de **Commont**, Périgord
- **Céline Noix**, Périgord

*Notre Sélection de Vins de France:\**

- Le viticulteur alsacien, **Jean Dietrich**
- Le **Château Haut-Monplaisir**
- Le Chablis **Yves Segaut**
- Le Tap (Bergerac bio), **Olivier et Mireille Roches**

\* à partir de 9.5€ la bouteille / Remise à partir de 6 bouteilles de la même sorte / Pochette cadeau comprise!

[www.aufildulienboutique.com](http://www.aufildulienboutique.com)

Composez votre panier gourmand à partir de 20€!

0495 16 50 43 / [aufildulienboutique@gmail.com](mailto:aufildulienboutique@gmail.com)

**Le chocolatier Demaret**

- |   |       |        |            |
|---|-------|--------|------------|
| - pochette CADEAU (assortiment )          |       | 5€     | X .....    |
| - pochette de 12 petits oeufs             |       | 4€     | X .....    |
| - poule pondeuse (avec petits oeufs)      |       | 3.8€   | X .....    |
| - poussin dans sa coquille                |       | 8.50€  | X .....    |
| - minis creux                             | Noir  | 5€     | X .....    |
|   | Lait  | 5€     | X .....    |
| - lapin (moulage 27cm)                    | Noir  | 8.5€   | X .....    |
|   | Lait  | 8.5€   | X .....    |
| - oeuf garni                              | 12 cm | 14€    | X .....    |
|   | 15 cm | 25€    | X .....    |
| - petits oeufs en vrac (à partir de 500g) |       | 36€/kg | X ..... kg |

Total : ..... €

\*Date de retrait souhaitée : ...../...../.....

**Grand Place 50, Ensival (VERVIERS)**

Tous les samedis de 10h à 18h!

**Pâques** : du 20 au 30 mars  
ouvert également du mercredi  
au vendredi, de 14h à 18h



La **Gastronomie** au  
service d'un projet  
d'Exception!

