



Ledoux
primeurs
Qualité - Fraicheur - Service

CARTE DES *Fêtes*

LES FLEURS COMESTIBLES

VIOLETTES
LES ROSES
LES MARGUERITES
LES ORCHIDÉES
LES PENSÉES
LES FLEURS DE COURGETTE

LES LÉGUMES OUBLIÉS

LES PANAIS
LES TOPINAMBOURS
LES NAVETS BEURRE
LES CERFEUILS TUBÉREUX
LES COURGES: POTIMARRONS, BUTTERNUT, SPAGHETTI, CROWN-PRINCE
L'ASSORTIMENT DE CAROTTES ANCIENNES

LES MINI LÉGUMES

LES PATISSONS
LES CAROTTES BOTTE
LES CHOUX-FLEURS
LES CHOUX VERTS
LES POIVRONS
LES TOMATES CERISES

LES CHAMPIGNONS

LES TRUFFES NOIRES

LES CHAMPIGNONS DE PARIS BLANCS OU ROSÉS
LES PORTO BELLO
LES GIROLLES
LES PLEUROTTE
LES MORILLES HYOPHILISÉES
LES CÈPES HYOPHILISÉS
LE MÉLANGE FORESTIER
LES PIEDS DE MOUTON
LES TROMPETTES DE LA MORT
LES PIEDS BLEURS

LES FRUITS ROUGES ET PETITS FRUITS

LES FRAISES
LES FRAMBOISES
LES AIRELLES
LES MÛRES
GROSEILLES
MYRTILLES

LES FRUITS SECS ET MOËLLEUX

LES ABRICOTS
LES PRUNEAUX
LES FIGUES
LE MÉLANGE MENDIANTS ET EXOTIQUE
LES DATTES KING MEDJOL FRAÎCHES
LES PETITES FIGUETTES SAUVAGES
LES DATTES FOURRÉS À LA PÂTE D'AMANDE
LES MARRONS GLACÉS

LES AROMATIQUES

LA CRESSONNETTE
LE CERFEUIL
LA CORIANDRE
LA MENTHE
LE ROMARIN
LA ROQUETTE
LA MARJOLAINE
LE BASILIC
LE LAURIER
LA CITRONNELLE
LES BOUQUETS GARNIS FRAIS

LES POMMES DE TERRE ET OIGNONS

LES FINES RATTES DU TOUQUET
LES POMPADOURS
LES CHARLOTTE DE BRETAGNE
LES OIGNONS DOUX DES CÉVENNES
LES OIGNONS GIBIER
L'AIL FUMÉ ET L'AIL ROSE DU TAM LABEL ROUGET

LES CLASSIQUES DE SAISON

LES POMMES-FOUR (PETITES COX DU PAYS)

LES PETITES POIRES À CUIRE

LA SALADE DE BLÉ

LES PISSENLITS BLANCS

LES PETITS CHICONS DE PLEINE TERRE À BRAISER

LE MÉLANGE DE JEUNES POUSSES MESCLUN

LES PETITS CHOUX DE BRUXELLES

LES FRUITS DU BOUT DU MONDE

LES ANANAS PAIN DE SUCRE DU BÉNIN

LES MANGUES KENT DU BRÉSIL

LES MELONS CAVAILLON DE LA RÉUNION

LES BIG PAPAYES FORMOSA DU BRÉSIL

LES FRUITS DE LA PASSION DE LA RÉUNION

LES MANGOUSTANS ET FRANBOUTANTS

LES MINI BANANES DE COLOMBIE

LES FRUITS DU DRAGON

LES AVOCATS HAAS

LES PHYSALIS

LES CARAMBOLES

LES KUMQUATS

LES LITCHIS

LES GRENADILLAS



Offrir un cadeau original ?

OFFREZ DONC UNE **CORBEILLE DE FRUITS** DE SAISON, DE FRUITS EXOTIQUES, UN **PANIER GOURMAND...** ... OU ENCORE UN **COFFRET D'ÉPICERIE FINE**



15€

CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON 2 PERSONNES
À offrir ou pour se faire plaisir



24⁹⁰€

CORBEILLE DE FRUIT POUR ACCOMPAGNER UN PLATEAU DE FROMAGE



29⁹⁰€

CORBEILLE DE FRUIT POUR 4 PERSONNES

Pour sublimer votre repas

NOUS VOUS PROPOSONS **DIVERS ASSORTIMENTS DE FRUITS MOELLEUX...** IDÉAL EN MILIEU DE TABLE, POUR ACCOMPAGNER VOS PLATEAUX DE FROMAGES OU VOS DESSERTS



34⁹⁰€

CORBEILLE FLEUR DE FRUITS MOELLEUX

ÉPICERIE FINE

LES OLIVES « LUCQUES » : NOIRES OU VERTES

LES CHIPS : DE NOIRMOUTIER - DE SHITAKÉ - DE FRUITS ET DE LÉGUMES

LES AMANDES GRILÉES : SEL, PAPRIKA...

LES MÉLANGES MENDIANTS

LES DOUCEURS SUCRÉES

LES « CHOUCOU »

LES PÂTES DE FRUITS NATURELLES

LES MARRONS GLACÉS

LES CABÉCOUS (PRALIN AU NOISETTE « CRISPY » ENROBÉ DE CHOCOLAT BLANC)

LA GAMME DE CAMELS AU BEURRE DE BARRATTE A.O.P. CHARENTAIS-POITOU

LES NOUGATS ARTISANAUX

LES HUILES D'OLIVES DE SICILE « FRANTOÏ CUTRERA »



ET LA SUITE ...

LES JUS ARTISANAUX « PRES- SOIRS DE PROVENCE »

LES JUS BIO « MOULIN DE VAL- DONNE »

SANS OUBLIER ...

NOS APÉRITIFS FRUITÉS,
NOTRE GAMME DE THÉS « DAMMANN FRERES »,
ET NOS INCONTOURNABLES CONFITURES ARTISANALES CHRISTINE
FERBER

LES CHOCOLATS LEGAST

ORANGETTES, CITRONETTES, GINGEMBERTTES

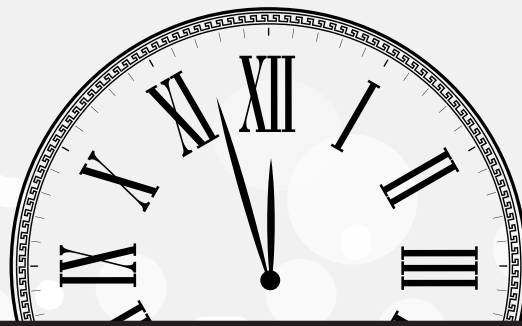
TABLETTE ORIGINE 70 %

(PÉROU - ÉQUATEUR - COSTA RICA - COLOMBIE - VÉNÉZUELA)

TABLETTE FOURÉE (NOIX DE PÉCAN / SÉSAME - PRALINÉ)

PÂTE À TARTINER





LEDOUX PRIMEURS
VOUS SOUHAITE UN

Joyeux
NOËL

..... ET UNE

BONNE-ANNÉE
2020

LEDOUX PRIMEURS



Rue Emile Vandervelde 2
7070 Le Roeulx



Ouverture

le lundi 23/12 de 9h à 18h30 et le mardi 24/12 de 9h à 15h
le lundi 30/12 de 9h à 18h30 et le mardi 31/12 de 9h à 15h

Fermeture

Le 25/12 et du 1/01 au 6/01 2020 inclus.

Réouverture le mardi 7/01 à 9h

N'oubliez pas de passer vos commandes.

Pour le réveillon de **Noël** avant le **mercredi 18 décembre**,

Pour le réveillon de **Nouvel an** avant le **jeudi 26 décembre**.

Pas encore d'idées ? N'hésitez pas à nous demander conseils, nous vous aiderons volontiers