

Locally Sourced Fruit - Veg - Fish - Meat

Hand-Craft Sweet & Savory Delights

SẢN PHẨM RỪNG NÚI HÒA BÌNH



COLVERT
ARTISAN CATERING
& FARMER'S MARKET

info & price | thông tin giá : lafermeducolvert.com

HOME-MADE DAILY | SẢN XUẤT THỦ CÔNG

ready for home order

free samples

giao hàng tại nhà

tặng mẫu hàng

NOW FAMOUS – NỔI TIẾNG

BRITTANY SAUSAGES | Xúc xích Pháp

FRUITY RICE WINE | Rượu ngâm hoa quả

& many other deliciousness | và nhiều đặc sản tươi khác

PREMIUM HOME GROWN FRESH SEASONAL PRODUCE

100 % nguyên liệu thiên nhiên địa phương, theo mùa

NEW & TRADITIONAL FRENCH – VIET – MUONG RECIPES

Công thức truyền thống Pháp – Việt – Mường



COLVERT ARTISAN CATERING & FARMER'S MARKET

Home-Made Original & Traditional French - Viet - Muong Recipes served at Le Colvert Restaurant

WITH PREMIUM FRESH, SEASONAL INGREDIENTS FROM OWN AND NEIGHBOURS' GARDENS

ARTISAN DELI made with local Mán - Mường Pork, Lotus Pond Duck, Đập Đom Lake Fish

- SAUSAGES - French Spices Brittany-Style or Merguez-style with a touch of chili

'CHẢ CÁ' - Đập Đom Lake Fish Patties with dill and fresh herbs

1 - 4 kg	300	30 - 49 kg	270
5 - 9 kg	290	50 - 59 kg	260
10 - 29 kg	280	from 60 kg	250

- French-style Smoked Bacon | Muong Pork or Duck Rillettes 500 60 / 100 g
- Le Colvert Meatloaf 'Pâté' 400 50 / 100 g
- Mường Brawn 'Head Cheese' with herbs & Mộc Nhĩ Mushrooms 300 40 / 100 g

SAVOURY

- French Bread Buns 150 20 / 100 g
- Gressini - Italian Aperitivo Bread Sticks 300 40 / 100 g
- Savory Chutney | Provençal Aioli | Herbs Pesto 400 50 / 100 g
- Italian Pizza Olive Oil with Provençal herbs and Chili 1 150 130 / 100 ml

SWEET high quality seasonal fruits, white or brown sugar, spices, agar agar (in gelée), that's it!

- JAM Starfruit ; or with Cinnamon Kumquat Mango
Pineapple Ginger or Citrus Touch Mandarin Pineapple
- GELÉE Dragon Apple | Passion | Orange Lemon | Kumquat | Mandarin

400 50 / 100 g

- DELIGHTS - *tastes great with La Ferme's Green Tea*

Nougatine	Confit Coconut, Ginger or Tomato	Madeleine	400	50 / 100 g
Almond Nougatine			600	70 / 100 g

FRUITY RICE WINE Carribean 'Rhum Arrangé'-Inspired Rice Wine, infused with premium seasonal fruits

- Litchi, Longan, Pineapple, Plum, 'táo mèo' Apple, Wild Blackberries 550 65 / 100 ml
- Lemon Limoncello, Mandarinello - from French Riviera Garden 1 100 130 / 100 ml

LOCAL PRODUCE

- Spring Green Tea From La Ferme's Tea Hills 400 50 / 100 g
- Local Cù Yên Village' Premium Honey 400 50 / 100 ml
- Dâu Gác Natural Vegetable-Origin Cooking Oil 400 50 / 100 ml
- VEG, FRUITS, HERBS, EGGS and more seasonal price on request
- MEAT : MUONG PORK, CHICKEN, DUCK and more seasonal price on request

net weight price, per kg or L | x 1 000 vnd | less than 1 kg or L



Please send order enquiry or questions to booking@lafermeduolvert.com

1 million vnd per order minimum | Delivery to an address of your choice in Hanoi : + 50 K

Free delivery to **Hanoi Showroom** at #8 Lane 25/7 Vũ Ngọc Phan, Đống Đa | 04 3776 4301

ORGANIC COLVERT ATELIER'S sweet and savory delights are freshly made
and 100 % without preservatives so it's best to enjoy straight away.

Following is our guideline for optimal taste, from delivery day:

Note : do not thaw and refreeze any food. Dry and closed pantry is recommended.

Brawn 'Head Cheese' | Fresh Meat

1 - 3 DAYS IN THE FRIDGE 0 - 5 °C

Veg, Fruits, Herbs, Eggs | Madeleine | Almond Nougatine

1 - 5 DAYS IN THE FRIDGE 5 - 10 °C

eggs can last up to 2 weeks but best to consume the first week

Sausages | Chả cá | Meatloaf 'Pâté' | Rillettes | Bacon | Brawn Head Cheese

1 - 5 DAYS IN FRIDGE 0 - 5°C

Up to 3 WEEKS IN FREEZER -18°C to -15°C

Coconut Confit | Ginger Confit

1 - 5 DAYS IN PANTRY

Jams | Gelées

Up to 3 WEEKS IN FRIDGE 0 - 5°C

Up to 6 WEEKS IN FREEZER -18°C TO -15°C ; do not thaw and refreeze

Green Tea

Up to 2 MONTHS IN PANTRY

Villages' Honey | Fruity Rice Wine

Pizza Olive Oil | Dầu Gấc Cooking Oil

4 MONTHS IN FRIDGE OR PANTRY



COLVERT ARTISAN CATERING & FARMER'S MARKET

ĐẶC SẢN VỊT CỔ XANH | NÔNG SẢN RỪNG NÚI HÒA BÌNH

Sản xuất thủ công chỉ từ nguyên liệu thiên nhiên địa phương, tươi, ngon, theo mùa của vườn

Công thức truyền thống Pháp - Việt - Mường | Đặc sản Nhà hàng ẩm thực Vịt Cổ Xanh

ẨM THỰC NHÀ LÀM Đặc sản chế biến từ Lợn mán - Lợn Mường, Vịt, Ngan ao Sen, Cá hồ Đập Đom

- **XÚC XÍCH** tươi Bretagne, nướng sơ : kiểu Chipolata Pháp hoặc Merguez cay nhẹ

CHẢ CÁ Đập Đom thì là nướng sơ

1 - 4 kg	300	30 - 49 kg	270
5 - 9 kg	290	50 - 59 kg	260
10 - 29 kg	280	from 60 kg	250

- Bacon - Thịt hun khói kiểu Pháp | Rillettes Lợn Mường hoặc Vịt 500 **60 / 100 g**
- Pa-tê Vịt Cổ Xanh 400 **50 / 100 g**
- Giò xào kiểu Mường với rau thơm và Mộc Nhĩ 300 **40 / 100 g**

MẶN

- Bánh mì Pháp 150 **20 / 100 g**
- Bánh mì que Aperitivo kiểu Ý 300 **40 / 100 g**
- Mứt mận Chutney | Sốt chấm kiểu Provence, Pháp : Pesto hoặc Aioli 400 **50 / 100 g**
- Dầu Ô-liu Pizza kiểu Ý ngâm ớt vườn gia vị Pháp 1 150 **130 / 100 ml**

NGỌT Chỉ có hoa quả tươi, sạch, theo mùa, đường, 100 % tự nhiên!

- **MỨT** Khế Khế và Quế Quất Xoài
Dứa và Gừng Dứa và Chanh Quýt Dứa

400 **50 / 100 g**

- **GELÉE MỨT** trong Táo | Chanh leo | Cam Chanh | Quất | Quýt

- **DELIGHTS** - rất ngon với chè búp khô vườn nhà Vịt Cổ Xanh

KẸO Nougatine **MỨT KHÔ** : Dứa, gừng, cà chua **GÂ-TÔ** Madeleine 400 **50 / 100 g**

KẸO Nougatine Caramen hạnh nhân 600 **70 / 100 g**

RƯỢU NGÂM VỊT CỔ XANH Theo công thức Rhum Arrangé đảo Antilles, Pháp, ngâm hoa quả tươi

- Vải, nhãn, dứa, mơ, táo mèo, nhãn, dâu 550 **65 / 100 ml**
- Limoncello Chanh, Mandarinello Quýt - Từ vườn Côte d'Azur, Pháp 1 100 **130 / 100 ml**

NÔNG SẢN ĐỊA PHƯƠNG

- Dầu Gấc nấu ăn hàng ngày, màu món hấp dẫn tự nhiên 400 **50 / 100 ml**
- Mật ong tự nhiên của làng 400 **50 / 100 ml**
- Chè búp khô vườn Đồi Vịt Cổ Xanh 400 **50 / 100 g**
- Rau, Củ, Quả, Trứng Gà, Vịt, Lá Thơm, Thuốc Nam giá theo mùa
- Thịt Tươi : Lợn Mán - Mường, Vịt, Ngan, Gà, Cá Hồ Đập Đom giá theo mùa

Giá cân sản phẩm đã hoàn thành, theo kg hoặc lít | **x 1 000 vnd** | **khi mua dưới 1 kg / Lít**



Quý khách vui lòng gửi thông tin đặt hàng hoặc câu hỏi tới booking@lafermeducolvert.com

Đặt hàng tối thiểu 1 triệu vnd | Nhận hàng tại một địa chỉ Nội thành Hà Nội : + 50 K

Nhận hàng miễn phí tại **Showroom** | 8 ngách 25/7/8 Vũ Ngọc Phan, Đống Đa | 04 3776 4301

ORGANIC COLVERT ATELIER'S sweet and savory delights are freshly made
and 100 % without preservatives so it's best to enjoy straight away.

Following is our guideline for optimal taste, from delivery day:

Note : do not thaw and refreeze any food. Dry and closed pantry is recommended.

Brawn 'Head Cheese' | Fresh Meat

1 - 3 DAYS IN THE FRIDGE 0 - 5 °C

Veg, Fruits, Herbs, Eggs | Madeleine | Almond Nougatine

1 - 5 DAYS IN THE FRIDGE 5 - 10 °C

eggs can last up to 2 weeks but best to consume the first week

Sausages | Chả cá | Meatloaf 'Pâté' | Rillettes | Bacon | Brawn Head Cheese

1 - 5 DAYS IN FRIDGE 0 - 5°C

Up to 3 WEEKS IN FREEZER -18°C to -15°C

Coconut Confit | Ginger Confit

1 - 5 DAYS IN PANTRY

Jams | Gelées

Up to 3 WEEKS IN FRIDGE 0 - 5°C

Up to 6 WEEKS IN FREEZER -18°C TO -15°C

Green Tea

Up to 2 MONTHS IN PANTRY

Villages' Honey | Fruity Rice Wine

Pizza Olive Oil | Dầu Gấc Cooking Oil

4 MONTHS IN FRIDGE OR PANTRY