

NOS PRODUITS SONT DISPONIBLES
EN FONCTION DE LA PRODUCTION



Les produits à base de canard
sont disponibles d'Octobre à Pâques.



A partir de fin avril,
asperges jusqu'à début juin.



Chaque année, les pommes de terre,
nouvelles et de garde, seront produites sur une
base d'agriculture intégrée.

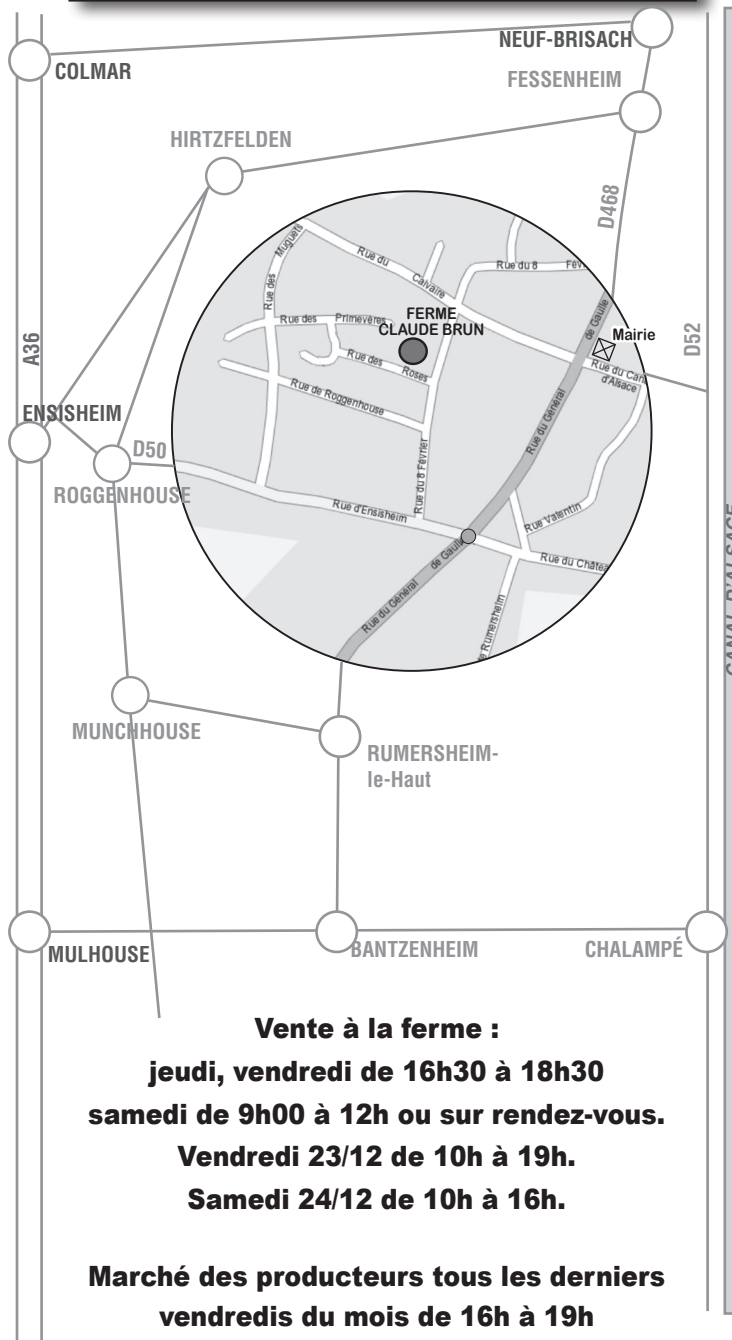


Légumes d'été produit sur la base
d'agriculture intégrée.



Oeufs frais,
poules en liberté.

PLAN DE SITUATION



Vente à la ferme :
jeudi, vendredi de 16h30 à 18h30
samedi de 9h00 à 12h ou sur rendez-vous.
Vendredi 23/12 de 10h à 19h.
Samedi 24/12 de 10h à 16h.

**Marché des producteurs tous les derniers
vendredis du mois de 16h à 19h**
Marché de décembre le vendredi 16/12.
Ouvert tous les jours en période d'asperges

AGRICULTURE INTÉGRÉE DE PROXIMITÉ

LÉGUMES D'ÉTÉ • FOIE GRAS • ASPERGES • POMMES DE TERRE

FERME Claude BRUN



Vente directe du producteur

6 rue des Roses

68740 BLODELSHEIM

Tél./Fax 03 89 48 59 74

Mail : claud.brun@nordnet.fr

Internet : Ferme Claude Brun



**CANARD****Les viandes**

Magret frais (± 350g pièce)	16 €/kg
2 escalopes	18 €/kg
Magret fumé (± 300g pièce)	30 €/kg
Magret fumé tranché	40 €/kg
Aiguillettes	20 €/kg
Cuisses fraîches (2 pièces)	8 €/kg
Cuisses confites (2 pièces)	16 €/kg
2 Cuisses confites en bocal avec graisse	10 €
Gésiers confits	16 €/kg
Gésiers confits en bocal avec graisse	6 €/kg
Cœurs frais	8 €/kg
Cœurs confits	16 €/kg
Canard entier sur commande	10 €/kg
<i>Les produits sont conditionnés sous vide.</i>	
Graisse fondue 450g	5 €
Graisse fine fondue 300g	4 €

Il est préférable de commander vos produits par téléphone ou mail.

Les spécialités

Magret fourré au foie gras	36 €/kg
Cou farci au foie gras 50 %	36 €/kg
Farce pour tourte 10% foie gras (500 gr)	16 €/kg
Fleischschnacka	19 €/kg
Tourte avec 10% de foie gras	19 €/kg

Les terrines

Pâté de canard ou maison ou rillettes	150g	3 €
Pâté de canard	150g	5 €
au foie gras 20 %	300g	10 €

Les Foies Gras

Foie gras frais entier (sur commande)	50 €/kg
du 4/12 au 31/12	55 €/kg
Foie gras en torchon (350 gr)	35 €
Foie gras en tunnel à la coupe	95 €/kg
<hr/>	
Foie gras en verrine	
semi-conserve (mi-cuit) 150g	15 €
350g	30 €
Conserve 150g	14 €

HISTORIQUE

En 1998, reprise de l'exploitation familiale en double activité.
1^{er} mars 2008, installation à plein temps sur 24 hectares, développement des cultures spéciales : pommes de terre, asperges, fruitiers, gavage, transformation des produits canards.
En 2010, développement de la culture légumière en plein champs en pratiquant une culture intégrée (choix de variété tolérantes aux maladies, utilisation d'auxiliaires, pas d'herbicide, pas de traitement ou utilisation de produits autorisés en BIO, en dernier recours.

IDEES CADEAUX

Panier avec produits canard, 1 bouteille de Pinot Gris Grand Cru 75 cl, 1 Magret fumé, 1 verrine de foie gras de canard de 150 gr, 1 verrine de pâté de canard au foie gras de 150 gr, 1 pot de miel, 1 lot de confitures. Le tout à 60 €.

LÉGUMES D'ÉTÉ

Tomates, courgettes, concombres, aubergines, poivrons, betteraves rouges, potirons, oignons, ails, échalotes, carottes, poireaux, navets violet, jaune, céleris, choux fleur, blanc, rouge, rave, haricots verts et jaunes, radis, maïs doux...

Pas d'herbicides, légumes non traités ou utilisation de produits BIO.

HUILE DE COLZA

Pressée à froid à la ferme avec la production personnelle.
En bouteille de 50 cl ou avec votre propre bouteille.

FRUITS

Cerises, quetsches, mirabelles, rhubarbes, pommes suivant saison, en culture intégrée.

