

NOS PRODUITS SONT DISPONIBLES
EN FONCTION DE LA PRODUCTION

CRÉATEUR D'EMPLOI LOCAUX

Les produits à base de canard
sont disponibles
d'Octobre à Pâques et durant
les marchés à la Ferme



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



Chaque année, les pommes de terre BIO
primeurs et de garde.

Paniers légumes hebdomadaire.
Ensembles des légumes
BIO

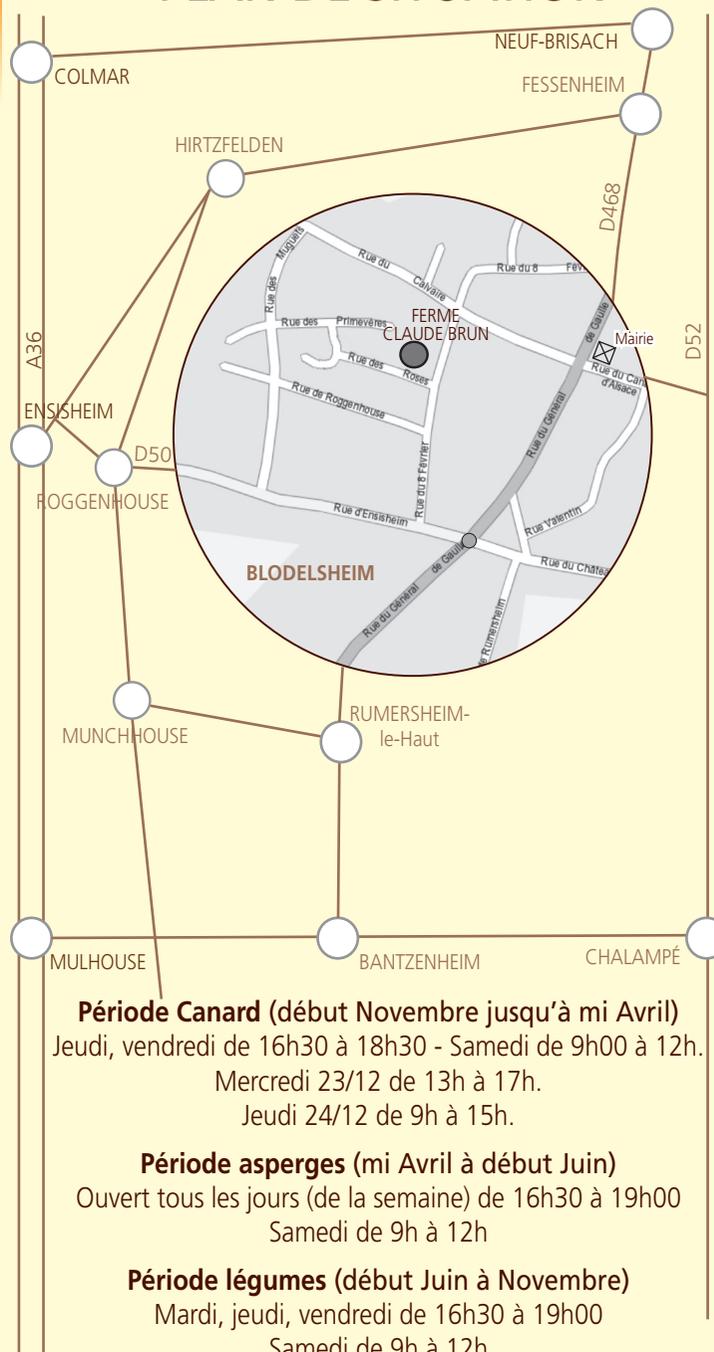


Oeufs frais,
ramassés manuellement,
poules en plein air.

Gîte à la ferme
n° 68G4908



PLAN DE SITUATION



Période Canard (début Novembre jusqu'à mi Avril)
Jeudi, vendredi de 16h30 à 18h30 - Samedi de 9h00 à 12h.
Mercredi 23/12 de 13h à 17h.
Jeudi 24/12 de 9h à 15h.

Période asperges (mi Avril à début Juin)
Ouvert tous les jours (de la semaine) de 16h30 à 19h00
Samedi de 9h à 12h

Période légumes (début Juin à Novembre)
Mardi, jeudi, vendredi de 16h30 à 19h00
Samedi de 9h à 12h

Marché des producteurs dans la cour
de la ferme tous les derniers vendredis du mois de 16h à 19h
Marché de décembre le vendredi 18/12/2020.

AGRICULTURE DE PROXIMITÉ

LÉGUMES • FOIE GRAS • ASPERGES POMMES DE TERRE • GÎTE



PANIER
LÉGUMES
BIO

FERME Claude BRUN

Légumes, pommes de terre
et asperges BIO depuis 2018



*Vente directe
du producteur*

6 rue des Roses
68740 BLODELSHEIM
Tél. 03 89 48 59 74
06 71 65 87 58

claude.brun@nordnet.fr

Ferme Claude Brun



TARIF AU 16/11/2020

13^{ème} Saison

CANARD

LES VIANDES

Magret frais (400g)	22,50 €/kg
2 escalopes (300g)	28 €/kg
Tournedos (150g)	28 €/kg
Tournedos persillades (1,2kg)	28 €/kg
Magret fumé (300g)	38 €/kg
Magret fumé tranché (300g)	52 €/kg
Aiguillettes (par 6/300g)	28 €/kg
Cuisses fraîches (2 pièces/700g)	11 €/kg
Cuisses confites (2 pièces/400g)	27 €/kg
2 Cuisses confites en bocal avec graisse	13 €/bocal
Gésiers confits (200g)	25 €/kg
Gésiers confits en bocal avec graisse 150g	8 €/bocal
Cœurs frais (300g)	18 €/kg
Cœurs confits (200g)	25 €/kg
Canard entier sur commande (sans foie)	12 €/kg
<i>Les produits sont conditionnés sous vide</i>	
Graisse fondue 350g	5 €/bocal
Graisse fine fondue 260g	5 €/bocal

Prix indicatif par portion.

Il est préférable de commander vos produits par mail.

PRODUITS DE LA FERME

LES SPÉCIALITÉS

Magret fourré au foie gras (400g)	50 €/kg
Magret fourré au foie gras tranché (150g)	55 €/kg
Cou farci au foie gras 50 % (400g)	50 €/kg
Farce pour tourte 10% foie gras (500g)	23 €/kg
Fleischschnacka de canard (300g)	29 €/kg
Nems de canard	29 €/kg
Nems de pois chiches Bio (Végan)	29 €/kg
Tourte de canard avec 10% de foie gras	
3-4 personnes 450g	25 €/kg
4-5 personnes 700g	25 €/kg
5-6 personnes 1200g	25 €/kg
Coeur fourré au foie gras	14 €/6
Caviar d'aubergine Bio	6 €/150 g
Houmous de Pois chiches Bio	7 €/170 g
Kneplé à l'ancienne	10 €/kg

LES TERRINES

Pâté de canard ou maison ou rillettes	150g	6 €
Pâté de canard	300g	10 €
Pâté de canard au foie gras 20 %	150g	8 €
	300g	13 €

LES FOIES GRAS

Foie gras frais entier (sur commande) du 1/12 au 31/12	59 €/kg
Foie gras en torchon (350g) (mi-cuit)	70 €/kg
Foie gras en tunnel à la coupe (mi-cuit)	49 €
	140 €/kg
Foie gras en verrine	22 €
semi-conserve (mi-cuit)	43 €
Conserve	20 €

AGRICULTURE DE PROXIMITÉ

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. En 2010, développement de la culture légumière en plein champs. En 2013 et 2014, mise en place d'un tunnel pour la culture des tomates.
2015 : engagement vers conversion BIO (légumes, asperges et pommes de terre).
2016 : Plantation Rhubarbe et Artichaut.
2018 : Bio en asperges, légumes et pommes de terre, pois-chiches.
2019 : Conversion des Grandes Cultures en BIO.
2020 : Début grandes cultures en BIO
2021 : Suite conversion des Grandes cultures en BIO.

IDÉES CADEAUX

Coffret Gourmand : 75 cl Gewurztraminer Vieilles Vignes, 1 verrine de foie gras de canard de 150 gr, 1 pâté de canard au foie gras de 150 gr, 1 pâté de canard maison de 150 gr, 1 caviar d'aubergine BIO de 150 gr, 1 houmous de pois chiches BIO de 170 gr. Le tout à 75 €.

Coffret Plaisir : 75 cl Gewurztraminer Vieilles Vignes, 1 verrine de foie gras de canard de 150 gr, 1 pâté de canard au foie gras de 150 gr, 1 pâté maison de 150 gr. Le tout à 60 €.

Autres propositions sur demande.



LÉGUMES BIO DE SAISON 2020

Tomates, courgettes, concombres, aubergines, poivrons, betteraves rouges, oignons, ails, échalotes, carottes, poireaux, navets violet, jaune, céleri, choux fleur, blanc, rouge, rave, pois, haricots, radis, blettes, mâche, potirons, potimarrons, butternuts, maïs doux, fenouils, salades, jeunes pousses, frisée, scarole, pain de sucre, roquette, panais, patates douces, topinambour, artichaut, pois chiches. Sauce tomate, ratatouille, asperges, haricots en bocaux. Légumes BIO depuis 2018.

PANIERIERS LÉGUMES BIO

Abonnements aux paniers légumes BIO hebdomadaires.

HUILE DE COLZA BIO + CAMELINE BIO (Riche en Oméga 3)

Pressée à froid à la ferme.



FRUITS BIO

Cerises, quetsches, mirabelles, rhubarbes, pommes, pastèques, melons, et selon saison : bananes, ananas, clémentines, feijoa, kiwis, poires, raisins.

GÎTE DE FRANCE N°68G4908 - 3 Epis

Depuis Novembre 2012, ouverture d'un gîte 3 adultes, 2 enfants, tout confort, 40 m², terrasse extérieure.

Membre de l'association des Producteurs de Foie Gras et Bienvenue à la Ferme