



TARIF AU 20/10/2019

12^{ème} Saison

CANARD

LES VIANDES

Magret frais (400g)	22,50 €/kg
2 escalopes (300g)	28 €/kg
Tournedos (150g)	28 €/kg
Magret fumé (300g)	37 €/kg
Magret fumé tranché (300g)	51 €/kg
Aiguillettes (par 6/300g)	28 €/kg
Cuisses fraîches (2 pièces/700g)	11 €/kg
Cuisses confites (2 pièces/400g)	26 €/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

Les produits sont conditionnés sous vide

Graisse fondue	400g	5 €/bocal
Graisse fine fondue	300g	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	6 €/150 g
Kneplé à l'ancienne	10 €/kg

LES TERRINES

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

LES FOIES GRAS

Foie gras frais entier (sur commande)	59 €/kg
du 1/12 au 31/12	70 €/kg
Foie gras en torchon (350g) (mi-cuit)	49 €
Foie gras en tunnel à la coupe (mi-cuit)	140 €/kg
Foie gras en verrine 150g	22 €
semi-conserve (mi-cuit) 300g	43 €
Conserve 150g	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

IDEE 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 150 gr. Le tout à 70 €.

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.

PANIER LÉGUMES BIO

Abonnements aux paniers légumes BIO hebdomadaires.

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

Pressée à froid à la ferme.



FRUITS

Cerises, quetsches, mirabelles, rhubarbes, pommes, pastèques, melons.

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