

TARIF AU 30/10/2025

18^{ème} Saison



CANARD

LES VIANDES

Magret frais (400g)	30,80 €/kg
2 escalopes (300g)	35,50 €/kg
Tournedos (150g)	35 €/kg
Tournedos persillades (1,2kg)	36 €/kg
Magret fumé (300g)	46 €/kg
Magret fumé tranché (300g)	59 €/kg
Aiguillettes (par 6 / 300g)	33 €/kg
Cuisses fraîches (2 pièces / 700g)	25,50 €/kg
Cuisses confites (2 pièces/400g)	36 €/kg
2 Cuisses confites en bocal avec graisse	16 €/bocal
Gésiers confits (200g)	29 €/kg
Gésiers confits en bocal avec graisse 150g	10 €/bocal
Cœurs frais (300g)	22 €/kg
Cœurs confits (200g)	29 €/kg
Canard entier sur commande (sans foie)	18 €/kg
Les produits sont conditionnés sous vide	
Graisse fondue 350g	6 €/bocal
Graisse fine fondue 260g	6 €/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)	60 €/kg
Magret fourré au foie gras tranché (150g)	65 €/kg
Cou farci au foie gras 50 % (400g)	60 €/kg
Farce pour tourte 10% foie gras (500g)	29 €/kg
Fleischschnacka de canard (300g)	33 €/kg
Nems de canard	33 €/kg
Nems avec pois chiches Bio (Végan)	33 €/kg
Tourte de canard avec 10% de foie gras	
3-4 personnes 450g	29 €/kg
4-5 personnes 700g	29 €/kg
5-6 personnes 1200g	29 €/kg
Coeur fourré au foie gras	14 €/6
Caviar d'aubergine Bio	7,50 €/170 g
Houmous de Pois chiches Bio	7,50 €/170 g
Knepflé à l'ancienne	12 €/kg

LES TERRINES

Pâté de canard ou maison ou rillettes	150g	7,00 €
	300g	11,00 €
Pâté de canard au foie gras 20 %	150g	9,50 €
	300g	14,50 €

LES FOIES GRAS

Foie gras frais entier (sur commande) du 1/12 au 31/12	70 €/kg
	79 €/kg
Foie gras en torchon (350g) (mi-cuit)	66 €
Foie gras en tunnel à la coupe (mi-cuit)	182 €/kg
Foie gras en verrine 150g	28 €
semi-conserve (mi-cuit) 300g	55 €
Conserve 150g	28 €

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).
2018 : Bio en asperges, légumes et pommes de terre, pois-chiches.
2022 : Grandes cultures en BIO
2024 : Tournesol semence BIO.

IDEES 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 houmous de pois chiche BIO de 170 gr. Le tout à 77 €.

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 62 €.
Autres propositions sur demande.

LÉGUMES BIO DE SAISON 2025

Tomates, courgettes, concombres, aubergines, poivrons, betteraves rouges, oignons, ails, échalotes, carottes, poireaux, navets violets, jaunes, céleris, choux fleur, blancs, rouges, raves, 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.

PANIERS 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, orange, kumquat.

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

