

Cette année, nous avons axé notre travail sur le gavage : nous avons modifié l'agencement des parcs des animaux et rebétonné le sol. Cela nous permet d'utiliser une nouvelle gaveuse qui a l'avantage d'être sur roues, elle précuit également le maïs.

Voici joint notre tarif 2015. Beaucoup nous ont laissé leur adresse mail, nous vous encourageons à le faire, ainsi nous pourrions vous faire parvenir « tarif de plume » électroniquement.

Pour réserver vos produits, merci de nous envoyer votre commande avant notre rencontre par : mail, téléphone ou courrier.

Espérant que nos produits régaleront vos papilles !

À bientôt. Fabienne, Olivier et Pascale.



Le gavage :

Le gavage des oies et des canards est fait pour obtenir un foie gras. Nous attendons que les animaux soient adultes pour le pratiquer (4 mois pour le canard et 5 mois chez l'oie).

Les animaux sont en parc (8 à 10) sur de la paille ce qui est mieux pour leur bien-être.

Ils sont gavés au maïs précuit matin et soir pour le canard pendant 13 jours. L'oie est gavée 2 fois le matin et 2 fois le soir pendant 3 à 4 semaines.

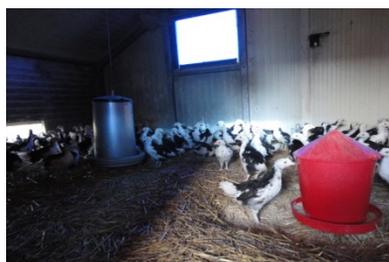
La quantité de maïs augmente tous les jours ce qui déclenche chez l'animal cette capacité à s'engraisser.

En fin de gavage, le foie gras de Canard pèsera environ 500g et celui d'oie 700g. Ils auront la belle couleur du maïs.

Poulets de « Gournay »

Nous orientons notre élevage de poulets sur cette race Normande (Gournay en Bray en Seine maritime). C'est une race mixte, la poule est pondeuse et elle est très réputée pour une chair fine et goûteuse. Pour l'obtenir, elle mérite un élevage long (5 mois) et beaucoup d'herbe, ce qui correspond exactement à notre pratique.

Ils seront disponibles de janvier à octobre.



FOIES GRAS FRAIS

Il est possible de les congeler avant de cuisiner les terrines.

Pour les Foies Gras Frais d'Oie, il faudra commander en octobre et novembre. Nous ne gaverons plus d'oies en décembre.

PASSEZ COMMANDE RAPIDEMENT

Cadeaux de fin d'année :

Donnez-nous votre budget, nous pouvons vous proposer des colis



EN FIN D'ANNEE NOUS SERONS :

- En Belgique du 6 au 8 novembre
- Pontoise, Lille et Le Mesnil Lieubray les 20 et 21 novembre
- En région Parisienne les 27 et 28 novembre
- A Caen les 05, 18 et 20 décembre
- Aux marchés de Noël à :
 - St Pierre / Dives les 12 et 13 décembre
 - Caen le 19 décembre

Porte ouverte à la ferme
les 19 et 20 décembre

Marché de St Pierre sur Dives : lundi matin
Marché de Falaise : le samedi matin

- Livraisons sur Caen et alentours en décembre
- Livraison à Honfleur et Dozulé le 10 décembre

Poulets cuisinés :

Nous vous proposons des conserves de poulets :

- Poulet Basquaise (bocal 1 Kg) 20€
- Rôti de poulet (boîte 750 g) 20€
- Rillettes pur Poulet (boîte 200g). 6,50€

Ces nouveaux produits ne sont pas encore sur le tarif.