

La Plume de Livet

FOIES GRAS FRAIS

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

Nous augmenterons le nombre de canards en décembre, pour pouvoir répondre aux demandes de foies gras frais.

PASSEZ COMMANDE RAPIDEMENT

Nous n'aurons pas de foies gras frais d'oie.

Nous n'aurons pas d'oie à rôtir cette année. Nous vous proposons toujours des belles canettes à rôtir (entre 3 et 4 Kg), les recettes ne manquent pas. Nous pouvons vous proposer les chapons d'un ami.

EN FIN D'ANNEE NOUS SERONS À :

- **Honfleur** les 7 et 8 octobre *saveurs d'automne*
- **Blonville** le 29 octobre
- **En Belgique à Châtelet** du 3 au 5 novembre
- **Pontoise, Lille et Le Mesnil Lieubray** les 10 et 11 novembre
- **En région Parisienne** les 17 et 18 novembre
- **Aux marchés de Noël À**
 - **St Pierre sur Dives** les 9 et 10 décembre
 - **Caen** le jeudi 21 décembre 10h30 à 19h
- **Caen et alentours** nous livrerons en décembre.
- **Honfleur et Dozulé** livraison le 14 décembre
- **Porte ouverte à la ferme** les 16, 17 et 23 décembre

VISITE DES VOITURES ANCIENNES

Dimanche 23 mars, nous avons accueilli des collectionneurs de voitures anciennes. Une très belle variété des années passées... Les chauffeurs et accompagnateurs ont bien apprécié nos produits accompagnés du vin de Bergerac...



LA GALOTIÈRE

Dimanche 6 août invités aux portes ouvertes chez Nathalie et Jean-Luc OLIVIER. Nous avons fait différentes assiettes de nos produits. Ce fut une très agréable journée, l'ambiance musicale appréciée et beaucoup de visiteurs... Merci pour l'invitation toujours très conviviale...



- Voici joint notre tarif 2017 – 2018, les prix sont inchangés.
- Si vous souhaitez recevoir ce courrier et le tarif électroniquement, vous pouvez nous envoyer votre adresse mail. Nous n'inonderons pas votre messagerie.
- Nous louons un terminal de paiement, pour accepter les règlements par carte bancaire dans nos déplacements.
- 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 !

POULETS

Depuis 2 ans, nous n'avons pas de poulets régulièrement, 2 raisons à cela : d'une part la grippe aviaire, de l'autre nous avons décidé d'élever des Gournay (race ancienne normande), mais l'approvisionnement en poussins est plus difficile.

À partir de janvier, nous aurons de nouveau des bons poulets prêts à cuire disponible. Ils seront de souches « classiques » et quand ce sera possible, nous aurons des Gournay.

Grippe aviaire ... Nouvelles ...

Cet hiver a encore été très pénible pour tous les producteurs du sud-ouest. Et cela risque de continuer. En effet tous les éleveurs ont des mesures de biosécurité à appliquer, mais les méthodes d'élevage (mêmes souches d'animaux, concentration dans les élevages, concentration géographique, transports très fréquents) ne sont pas remis en cause. Nous risquons donc de connaître d'autres crises.

Après avoir fait une formation, nous venons de subir un contrôle biosécurité qui s'est bien passé. Nous avons peu de modifications à faire, mais ne devrions pas accepter de public, avoir une plateforme de désinfection pour les camions de livraisons... Nous sommes autorisés à élever les poulets et palmipèdes sur la ferme.

FR3 Caen est venu faire un reportage sur le sujet.

CADEAUX
Donnez nous votre budget, nous vous proposerons des colis.

PORTES OUVERTES

Les 3 jeudis en Août nous ont permis d'expliquer notre travail, de répondre aux questions et de faire déguster nos produits.

Nous sommes toujours heureux d'accueillir et avons été surpris de recevoir parmi les intéressés une ex-secrétaire d'état accompagnée de la Sénatrice. Il ne nous manquait plus que le ministre de l'agriculture...

