

La Plume de Livet

Bonjour,

- Nous avons des nouveautés sur notre ferme
- Changement de tarifs et de produits 2018 – 2019
- Pour commander, vous pouvez le faire par mail, téléphone ou courrier et bien sûr profiter de notre passage dans votre région. Nous expédions les commandes par colissimo en début de semaine.

Espérant que nos produits régaleront vos papilles !

À bientôt. **Fabienne, Olivier et Pascale.**

NOUVEAU !!

MANCHONS DE CANARD AUX LENTILLONS

Nous avons associé la viande de canard et les lentillons du Perche qui sont cultivés dans l'Orne en agriculture biologique.

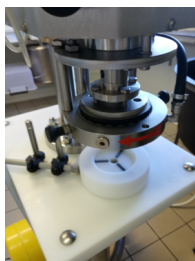
Avec quelques carottes et oignons associés à une gelée maison, une agréable saveur...

Conseil d'utilisation : verser le contenu du bocal dans une sauteuse, ajouter un verre d'eau dans le bocal pour bien le vider. Cela permettra de chauffer tranquillement sans faire sécher les lentillons.
Bon appétit...



INVESTISSEMENT DANS UNE CAPSULEUSE

Des changements d'emballages des produits. Nous avons investi dans une Capsuleuse « Twist off », qui permet l'utilisation de bocaux avec des couvercles à visser. Au fur et à mesure, les Foies gras, Rillettes, Rillettes au foie gras, plats cuisinés et Graisse d'oie seront dans ces pots plus faciles d'utilisation.



Nous n'aurons plus de cassoulets 1,5kg le bocal ne se fabrique plus, dommage nous aimions beaucoup ce conditionnement...

Par contre les plats cuisinés, canard au verjus, canard au cidre, cassoulet et dernier « les manchons de canard aux lentillons » seront de nouveau dans les marmites de 750g.

NOUS AVONS ÉTÉ CONTROLÉS PAR LA DGCCRF (anciennement service des fraudes).

Nous avons 2 modifications à faire pour être en accord avec la loi.

- Quand un produit est intitulé « canard au cidre » on doit trouver sur l'étiquette le % de canard et le % du cidre.

- Les allergènes doivent être indiqués en gras sur la liste d'ingrédients.

Pour les Mousses de foie, contenant lait et œufs l'étiquette n'était pas conforme.

Nous utilisons nos œufs et du lait bio (malgré tout considérés comme allergènes).

Le plus surprenant, sur des produits industriels, la liste des ajouts et conservateurs est impressionnante (pas toujours en gras), ou alors le soja est un allergène mais pas la lécithine de soja...

NOUS ÉLEVONS MOINS D'OIES

Il n'existe plus de couvoir fermier proposant des oisons. Nous avons donc du mal à nous approvisionner. De plus, l'oie est plus fragile en élevage. Le gavage prend 4 semaines environ à raison de 4 gavages par jour (13 jours pour le canard à raison de 2 gavages par jour). Pour toutes ces raisons, nous avons moins d'oies cette année (200).

Nous ne vendons plus les **FOIES GRAS FRAIS** et les **PRODUITS FRAIS** (cuisses, magrets et oies à rôtir) afin de garder le plaisir de savourer mi-cuit, bocaux et conserves.

Nous espérons que vous comprenez notre choix, les oies sont des animaux que nous aimons élever, mais le travail est plus difficile que celui des canards.

EN FIN D'ANNEE NOUS SERONS

- Honfleur les 29 et 30 septembre « saveurs d'automne »
- Livarot le dimanche 7 octobre
- Blonville le dimanche 28 octobre
- Lille et Le Mesnil Lieubray les 9 et 10 novembre
- En région Parisienne les 23 et 24 et 30 novembre
- Aux marchés de Noël À
 - St Pierre sur Dives les 8 et 9 décembre
 - Touques les 15 et 16 décembre
 - Caen (le jour n'est pas fixé) 10h30 à 19h
- Caen et alentours nous livrerons en décembre.
- Honfleur et Dozulé livraison le 13 décembre
- Porte ouverte à la ferme les 22 et 23 décembre



CADEAUX

Donnez nous votre budget, nous vous proposons des colis

Les poulets de race **GOURNAY** sont disponibles. Nous avons des difficultés à en avoir régulièrement. Jolies plumes, belles couleurs, petit poulet une viande de qualité.

