

Bonjour,

- Les tarifs 2019-2020 ne changent pas.
- 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

Après avoir fait le point en début d'année, 2019 sera pour nous une année avec beaucoup de changements.

Pour pouvoir continuer assez longtemps ce travail que nous aimons, mais qui est très physique, nous voulons diminuer la production. Nous baissions cette année le nombre d'oies à 150 au lieu de 220 en gavage.

En 2020, nous gaverons 750 canards au lieu de 1000 l'an dernier.

Nous avons décidé de ne plus faire le marché de St Pierre sur Dives toute l'année. Nous arrêtons aussi certaines ventes en déplacement.

Le calendrier ci-contre est plus léger que d'habitude. Nous aurons une semaine complète sans gavage en novembre pour pouvoir faire les dégustations habituelles à Lille et en région Parisienne.

Des livraisons seront possibles cette même semaine.

Pascale ne travaille plus avec nous, mais revient faire la saison d'hiver du 7 octobre à Noël.

L'été a été très chaud... Nous sommes très contents d'avoir planté des pommiers et d'entretenir de grandes haies. Les animaux peuvent se protéger, canards et oies compensent le manque d'herbe en mangeant des pommes. Ces pommes font une belle préparation au gavage des oies.

LES POULETS GOURNAY

Nous élevons uniquement quelques lots de poulets Gournay. Ce sont des petits poulets joliment plumés, assez sauvages et indépendants qui apprécient la verdure et sont toujours dehors. Nous apprécions la qualité et le goût de cette viande. Nous ferons désormais deux livraisons de poulets par an en région parisienne en mars et en octobre et beaucoup plus régulièrement sur Caen.



PORTES OUVERTES

Cette année nous avons renouvelé les portes ouvertes trois vendredis du mois d'août à la reprise du gavage des oies.

Nous avons également proposé des assiettes paysannes composées de nos produits. Nous avons apprécié l'échange, la discussion entre les visiteurs, et aussi de pouvoir partager l'expérience de notre travail.

NOUS ÉLEVONS MOINS D'OIES

Cette année, nous gaverons moins d'oies. De ce fait, nous ne vendons plus les **FOIES GRAS FRAIS** et les **PRODUITS FRAIS** (cuisses, magrets et aiguillettes d'oie) afin de garder le plaisir de savourer mi-cuit, bœufs et conserves.

Nous espérons que vous comprendrez notre choix : les oies sont des animaux que nous aimons élever, mais le travail est plus difficile (4 gavages par jour pendant 3 à 4 semaines) que celui des canards (2 gavages par jour pendant 2 semaines).

NOUVEAUTÉ : nous avons élevé des oies blanches qui feront de belles oies à rôtir pour Noël. Il est toujours mieux de commander, c'est possible de les congeler.

Pour la vente sur place, les dernières seront prêtes pour le Week-end précédant Noël.

Conditionnement : depuis l'an dernier, les rillettes, rillettes au foie gras et graisse sont en bocal.

Les premiers retours sont plutôt positifs car il est plus facile à remettre au frais.

Nous préférons garder pâtés et cous farcis en boîte, le vieillissement permettant un mélange plus onctueux et une finesse de goût.

EN FIN D'ANNEE NOUS SERONS

- Rouen et Le Mesnil Lieubray le 9 novembre
 - Lille le 13 novembre
- En région Parisienne les 14 15 et 16 novembre
- Aux marchés de Noël :
 - St Pierre sur Dives les 8 et 9 décembre
 - Caen le dimanche 22 décembre de 10h30 à 19h
- Caen et alentours nous livrerons en décembre.
- Honfleur et Dozulé livraison le 12 décembre
- Porte ouverte à la ferme :
les 14, 15 et 21 décembre



CADEAUX

Donnez-nous votre budget nous vous proposons des colis