



PRODUITS DE LA FERME



Poulets fermiers de plein air -110 jours

Nourris avec les céréales de la ferme, vendus frais, prêts à cuire.

Tailles :

Petit: inférieur à 1,9kg (4 personnes)

Moyen: 1,9 kg à 2,2kg (4 à 6 personnes)

Gros: supérieur à 2,2kg (6 personnes et plus)

Vendus frais, prêt à cuire, ils se congèlent très bien

11,50€/kg



Veau rosé élevé sous la mère

Caissettes de 5kg:

2,5 kg de côte, escalope et rôti120€

2,5kg de blanquette/jarret

Colis "à saisir/rôtir" de 2,5kg:75€

Côte, escalope et rôti

Colis "traditionnel" 2,5kg:60€

Blanquette et jarret avec ou sans os

Ris de veau50€/kg

Blanquette (sous vide par 500g)26€/kg

Steak haché (par 2)24€/kg

Rognon23€/kg

Tête roulée désossée vendue15€/kg

par moitié soit 2.5 kg

Coeur (en tranche par 2)12€/kg

Queue12€/kg

Pieds de veau6€/kg

Attention, nous abattons très rarement plus d'un veau à la fois, quantité très limitée !



Nos poulets fermiers, autrement !

Des recettes gourmandes pour l'apéritif, préparées à quelques kilomètres de la ferme avec nos poulets fermiers.

Rillettes (sans ajout de matière grasse):

Goûts au choix: nature, thym-citron, estragon

Tartinables (texture plus liée grâce à l'ajout de viande de porc):

Goûts au choix: abricot-noix, forestier

4€ le pot de 90g

5€ le pot de 120g

Se conservent 3 ans, après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 3 jours.

Kit apéro automnale
1 bouteille de Sancerre rouge
+

4 pots: nature, estragon, abricot/noix et forestier

30€
avec des pots de 90g

35€
avec des pots de 120g



Les vins

Nous sélectionnons des vins en cohérence avec ce que nous pronons, de la qualité et du goût!

Haut-Poitou - Famille Morgeau

Domaine Tour Beaumont8€

Vin blanc sec, 100% Sauvignon,

Pouilly Fumé - Famille David BIO

Domaine Château Favray16€

Vin blanc sec, 100% Sauvignon

Chinon- Famille Bonnaventure BIO

Château de Coulaine- cuvée Bonnaventure16€

Vin rouge

Sancerre- Famille Chevreau

Domaine Château de Crézancy16€

Vin rouge

PROCHAINE LIVRAISON TOURAINNE



VENDREDI 18 SEPTEMBRE

Commande avant le 11 septembre



Point de retrait

à partir de 11h45 à Saint Avertin

à partir de 12h-Pharmacie Mirabeau

de 12h30 à 13h30- rue V.Hugo (je précise le numéro en arrivant)

de 14h15 à 15h00 à Saint Cyr sur Loire- parking rue Pierre de Ronsard

de 15h30 à 16h15 - Quai de covoiturage de Marmoutier

à partir de 16h45 chez Cécile Rouillac-14 rue du général Meusnier



Commander

Pour nous contacter:

06 62 52 65 89

fermedepizais@gmail.com



Livraisons suivantes

Vendredi 27 novembre

Mieux nous connaître...



Augustin



Alice



Marin

Une ferme familiale du sud de la Vienne.

Nos animaux sont nourris avec les céréales et fourrages produits sur la ferme.

Notre priorité : des produits de qualité et surtout... du goût !

Merci pour votre confiance et votre fidélité !



www.fermedepizais.fr