



LA FERME DES 4 SAISONS

PRODUIT DE LA FERME

RELAIS TERROIRS DE PICARDIE



Magasin du terroir ouvert toute l'année : le mercredi de 14h à 19h, la vendredi de 15h à 19h et le samedi de 9h30 à 13h

597 rue de beauvais 60710 CHEVRIERES
0623809475

www.ferme-des-4saisons.fr

Nous sommes maraîcher, vous trouvez notre production de légumes frais toute l'année, ainsi que nos soupes, notre coulis de tomates, nos gaspacho de tomates et concombre, nos plats cuisinés : ratatouille, caviar d'aubergines, notre concombre à l'aigre doux, nos cuisinés de poireaux.

VOS PRECOMMANDES POUR LE 12 DECEMBRE ; COMMANDE AU PLUS TARD LE 15 DECEMBRE JUSQUE 19H

tarifs valable jusqu'au 31 décembre 2018
les volailles

poulets avicaux fermiers : 8,50€ le kilo
pintade fermière la barigoule : 9,90€ le kilo
canard canette de barbarie : 11,45€ le kilo
poule du gatinais : 7,50€ le kilo
coq auvergnais : 8,50€ le kilo
caille : 17€ le kilo (poids 250gr/280gr)



Pigeonneau : 28€ le kilo (poids+/- 300gr)

DINDE noire de avicaux : 16,60€ le kg (poids 3,3kg à 4,50kg)

CHAPON de avicaux : 17,70 € le kg (poids 3kg)

OIE fermière challans (poids 5 kg): 21,20 € le kg

POULARDE de avicaux : 17,30 € le kg (poids 3kg)

MAGRETS DE CANARD (420gr) : 25€ le kg

LES PLUS DE NOËL (origine france et picard)

BOUDIN BLANC NATURE : 11€ le kilo

BOUDIN BLANC FORESTIER : 12€ le kilo

BOUDIN BLANC MORILLES: 13€ le kilo

les farces

Farce figues-abricots ou forestière (1kg) : 12,80€

farce marrons-raisins (1kg) : 11,60€



Farce au foie gras (1kg) : 24,50€

Foie gras

foie entier bocal 180gr : 29,60€

foie entier bocal 120gr : 20,60€

foie entier bocal 50gr : 9,95

barquette foie gras entier mi-cuit 250gr : 37€

Lobe de foie gras cru éveigné s/v : 60€ le kg

foie gras entier mi-cuit bocal :130gr: 20,60€

bloc de foie gras (190gr, 130gr, 90gr.) : bocal
19€; 14€ 10,10€

Crème de foie gras au sauternes 90gr : 4,45 €

Terrine de foie gras et de châtaignes 90gr :
6,50€

Gésier confits 360gr : 14,40€

Pour accompagner votre foie gras : confit
d'oignons aux cranberries ou chutney de figues
à 2,95€ les 100gr

Les fumés

demi-magrets élite : 56€ le kg

demi-magrets miel : 62€ le kg

demi-magrets espelette :67€ le kg

demi-magrets rhum : 65€ le kg

Poitrine fumée : 32€ le kg

La truite

truite fumée portion de 4 pers : 10,30€

Venez découvrir les plaisirs du terroir et personnalisez vos COFFRETS CADEAUX

Les légumes de fêtes :

courge butternut, carottes, cèleri, courge musquée, panais, betteraves rouges crapodines, radis noir, navets, endives, salade, choux verts, poireaux, pomme de terre, pommes et poire, patate douce, cresson...

HORAIRE D'OUVERTURE POUR NOEL ET L'AN

le 21 décembre de 15h à 19h, le 22 et 23 décembre de 10h à 12h et de 14h à 19h, le 24 décembre de 10h à 12h ouvert le 26 décembre.

L'AN : le 28 décembre de 15h à 19h, le 29 et 30 décembre de 10h à 12h et de 14h à 19h, Fermé le 31 décembre
Fermé du 1er janvier au 8 janvier 2019 ;
réouverture le 9 janvier 2019 à partir de 14h.

PENSEZ A COMMANDER VOS VIANDES,

VOS VOLAILLES ET VOS FROMAGES
VOS PRECOMMANDES POUR LE 12 DECEMBRE ; COMMANDE AU PLUS TARD LE 15 DECEMBRE JUSQUE 19H



LA FERME DES 4

SAISONS

PRODUIT DE LA FERME RELAIS TERROIRS DE PICARDIE



Magasin du terroir ouvert toute l'année : le mercredi de 14h à 19h, le vendredi de 15h à 19h et le samedi de 9h30 à 13h

597 rue de beauvais 60710 CHEVRIERES
0623809475
www.ferme-des-4saisons.fr

Nous sommes maraîcher, vous trouvez notre production de légumes frais toute l'année, ainsi que nos soupes, notre coulis de tomates, nos gaspacho de tomates et concombre, nos plats cuisinés : ratatouille, caviar d'aubergines, notre concombre à l'aigre doux, nos cuisinés de poireaux.

VOS PRECOMMANDES POUR LE 12 DECEMBRE ; COMMANDE AU PLUS TARD LE 15 DECEMBRE JUSQUE 19H

tarifs valable jusqu'au 31 décembre 2018

Nos viandes de bœuf et de porc proviennent de la Picardie, le veau et l'agneau de France sur commande aux horaires d'ouverture.

VIANDE BOVINE REGIONAL

rosbeef (0,500gr à 1,5kg) : 27,50€ le kilo
rosbeef filet ficellé bardé vbf: 62€ le kg
tournedos vbf : 71€ le kg

PORC sans antibiotiques ou français

filet mignon (500gr) : 24,30€ le kilo

rôti échine : 16,50€ le kilo
jambon blanc superieur: 7.50€ les 4 tranches
jambon blanc 2 tranches : 3.80€
jambon sec : 6,60€ les 6 tranches

AGNEAU FRANCAIS

gigot sans os : 27€ le kilo
épaule sans os : 26€ le kilo

VEAU FRANCAIS

rôti de veau noix (1 kg) : 39,60€ le kilo

GIBIER FRANCAIS :

coq faisane pac : 13,60€
suprême de faisane : 25,50 € le kg
perdrix grise pac : 11,50€
perdrix rouge pac : 9€
pigeon ramier pac : 10€
colvert pac : 13€

lièvre pac : 21,50€ le kg

SANGLIER :

cuisson sans os : 22€ le kg
filet mignon : 22 € le kg

rôti échine (0,8-0,9kg ou 1,1-1,2kg) : 29€ le kg

CHEVREUIL :

Cuisson avec os : 26€ le kg
sauté : 20 € le kg

CERF/BICHE :

Cuisson sans os : 25,50€ le kg
filet mignon : 54,50 € le kg
rôti cuisson : 40€ le kg

LES PRODUITS LAITIERS

Camembert au lait cru : 7,40€ pièce
Mimolette et Saint Paulin : 23,5€ le kilo
Le petit noyonnais: 3,20€ pièce
Le rollot : 4.50€ pièce
le bray nature : 4€ pièce
le bray au lin : 4,30€ pièce
Le neufchatel : 4,30€ pièce
le ch'ti gris : 23,30€ le kilo

petit maroilles : 5,3€ pièce

Le crottin : 2.95€ pièce

le bicottin nature : 4.50 € pièce

Le bicottin cendré : 5,30€ pièce

La tome au foin ou cidre : 21,80€ le kilo

La tomme de savoie nature: 14,8€ le kilo

La tomme de savoie à l'ail des ours : 15,9€ le kilo

Le reblochon : 5,20€ ou 6.90 € pièce

L'emmental : 14,30€ le kilo

Le morbier : 15,90€ le kilo

Le beaumont : 15,30€ le kilo

Le bleu de gex : 15,30 € le kilo

L'abondance : 16€ le kilo

Le comté : 18€ le kilo

La raclette nature : 14€ le kilo

La raclette fumée : 15€ le kilo

Nos produits laitiers sont issus de la ferme scea des 4 vents (60), du gaec de la chapelle st jean (60, de la chèvrerie de Canaples (80), de la ferme du vinage (59), Les fromages de Savoie proviennent de la coopérative de ma soeur productrice à Montagny les Lanches (74)



HORAIRE D'OUVERTURE POUR NOEL ET L'AN

le 21 décembre de 15h à 19h, le 22 et 23 décembre de 10h à 12h et de 14h à 19h, le 24 décembre de 10h à 12h ouvert le 26 décembre.

L'AN : le 28 décembre de 15h à 19h, le 29 et 30 décembre de 10h à 12h et de 14h à 19h, Fermé le 31 décembre Fermé du 1er janvier au 8 janvier 2019 ; réouverture le 9 janvier 2019 à partir de 14h.

**PENSEZ A COMMANDER VOS
VIANDES, VOS VOLAILLES ET VOS
FROMAGES**

