

# LA FERME DES 4 SAISONS

## PRODUIT DE LA FERME

### BOUTIQUE DE NOS TERROIRS



Magasin du terroir ouvert toute l'année : le mercredi de 14h à 19h, le vendredi de 14h à 19h et le samedi de 9h30 à 13h  
597 rue de beauvais 60710 CHEVRIERES  
0623809475

[www.ferme-des-4saisons.fr](http://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 plats cuisinés :



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

VOS PRECOMMANDES POUR LE 10  
DECEMBRE ;  
COMMANDE AU PLUS TARD LE 14  
DECEMBRE JUSQUE 19H

tarifs valable jusqu'au 31 décembre 2022

### Les volailles

poulets avicaux fermiers : 13.5€ le kilo  
pintade fermière la barigoule : 15.8€ le kilo  
poule du gatinais : 7,50€ le kilo  
coq auvergnais : 8,50€ le kilo

caille : 27€ le kilo (poids 250gr/280gr)  
Pigeonneau : 44.5€ le kilo (poids +/- 300gr)

escalopes de poulets : 33€ le kilo (4 pièces)  
Cuisses de poulet : 18.5€ le kilo (2 pièces)

### Volailles de Noël fermières

(provenance hauts de france en fonction des disponibilités : volailles de plein air élevé au grain)

**DINDE** : 27.9€ le kg (poids 4kg-6kg)  
**CHAPON** : 26.9€ le kg (poids 3-4kg)  
**POULARDE** : 24.10€ le kg (poids 2.5kg)

### LES PLUS DE NOËL

(origine france et picard)

BOUDIN BLANC NATURE : 14€ le kilo  
BOUDIN BLANC FORESTIER : 15€ le kilo  
BOUDIN BLANC MORILLES : 16.5€ le kilo

### les farces

Farce figues-abricots (1kg) : 21.10€  
farce marrons-raisins (1kg) : 20€  
farce cèpes (1kg) : 26.10€

### Foie gras

foie entier bocal 80gr : 22€  
foie entier bocal 125gr : 34€  
foie entier bocal 180gr : 40.3€

foie entier mi cuit bocal 80gr : 22€  
foie entier mi cuit bocal 180gr : 40.3€  
foie entier mi cuit bocal 320gr : 62.20€

foie gras entier mi-cuit 100gr : 17.10€  
foie gras entier mi-cuit 250gr : 42.8€  
foie gras entier mi-cuit 500gr : 85.5€

bloc de foie gras 90gr : 12.50€  
Pour accompagner votre foie gras :  
chutney de figues 2.90€ les 100gr



Terrine de foie gras et de châtaignes 90gr : 7.50€  
Terrine de canard au foie gras 180gr : 10.70€  
Terrine de canard au foie gras 320gr : 13.20€  
Pâté de canard au foie gras 80gr : 6.70€  
Pâté de canard au foie gras 180gr : 8.80€

Gésier confits 380gr : 16.50€  
Cuisses de canard confites (2 pièces) : 15.70€  
Vol au vent 450gr : 12€

Terrine de gibiers (colvert, sanglier, faisan, chevreuil, perdrix) 200gr : 6.90€  
Terrine de porc 250gr à partir de 7.30€

## Venez découvrir les plaisirs du terroir et personnalisez vos COFFRETS CADEAUX

Les légumes de fêtes :

**courge butternut, carottes, céleri, 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 LES ÊTES

**NOËL** : le 21 et 22 décembre de 14h à 19h et  
23 décembre de 10h à 12h et de 14h à 19h,  
le 24 décembre de 10h à 12h

**L'AN** : le 28 décembre de 14h à 19h,  
le 30 décembre de 10h à 12h et de 14h à 19h.  
fermé le 31 décembre

Réouverture le 11 janvier 2023 à partir de 14h

VOS PRECOMMANDES POUR LE 10  
DECEMBRE ; COMMANDE AU PLUS TARD  
LE 14 DECEMBRE JUSQUE 19H  
(acompte à verser à la commande)

# LA FERME DES 4 SAISONS

## PRODUIT DE LA FERME BOUTIQUE DE NOS TERROIRS



Les Boutiques  
de nos terroirs

Magasin du terroir ouvert toute l'année : le mercredi de 14h à 19h, le vendredi de 14h à 19h et le samedi de 9h30 à 13h  
597 rue de beauvais 60710 CHEVRIERES  
0623809475

[www.ferme-des-4saisons.fr](http://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 plats cuisinés



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

**VOS PRECOMMANDES POUR LE 10  
DECEMBRE ;  
COMMANDE AU PLUS TARD LE 14  
DECEMBRE JUSQUE 19H**

**tarifs valable jusqu'au 31 décembre 2022**

### **Les fumés**

demi-magrets élite : 69.3€ le kg  
demi-magrets miel : 72.50€ le kg  
demi-magrets espelette : 76.5€ le kg  
demi-magrets rhum : 75€ le kg

### **La truite**

truite fumée portion de 4 pers : 11.50€

### **GIBIER FRANCAIS :**

coq faisane pac : 16€  
perdrix grise pac : 12€  
perdrix rouge pac : 12€  
pigeon ramier pac : 12€  
colvert pac : 15.50€

### **SANGLIER :**

cuissot sans os : 24€ le kg  
filet mignon : 26 € le kg  
rôti cuissot ( 0,8-0,9kg ou 1,1-1,2kg) : 32€ le kg  
sauté : 25€ le kg

### **CHEVREUIL :**

Cuissot avec os : 27€ le kg  
sauté : 23 € le kg

### **CERF/BICHE :**

Cuissot sans os : 27€ le kg  
filet mignon : 60.10 € le kg  
sauté : 25€ le kg

### **LES PRODUITS LAITIERS**

Camembay : 6€ la pièce  
Mimolette et Saint Paulin : 30€ le kilo  
Le petit noyonnais : 3.5€ pièce  
Le rollot : 5.10€ pièce  
Le neufchatel : 4,70€ pièce  
le ch'ti gris : 28€ le kilo  
petit maroilles : 5,8€ pièce  
Le crottin : 4€ pièce  
le bicottin nature : 5.50€ pièce  
Le bicottin cendré : 6.5€ pièce  
La tomme de savoie nature: 18.65€ le kilo  
La tomme de savoie à l'ail des ours : 20.55€ le kilo  
Le reblochon : 6.85€ ou 9.5€ pièce  
L'emmental : 19.10€ le kilo  
Le morbier : 20.40€ le kilo  
Le beaumont : 20.50€ le kilo  
Le bleu de gex : 20.40€ le kilo

L'abondance : 20.55€ le kilo  
Le comté : 23.90€ le kilo  
La raclette nature : 18€ le kilo  
La raclette fumée : 19.90€ le kilo  
La raclette ail des ours : 20.9€ le kilo

Nos produits laitiers sont issus de la ferme scea des 4 vents (60), du gaec de la chapelle st jean (60), chèvrerie la barbiquette (60) gaec de la vieille rue (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)

Venez découvrir les plaisirs du terroir et personnalisez vos **COFFRETS CADEAUX**



**Les légumes de fêtes :**  
**courge butternut, carottes, céleri, courge musquée, panais, betteraves rouges, crapodines, radis noir, navets, endives, salade, choux verts, poireaux, pomme de terre, pommes, patate douce, cresson...**

### **HORAIRE D'OUVERTURE POUR LES FÊTES**

**NOEL :** le 21 et 22 décembre de 14h à 19h et 23 décembre de 10h à 12h et de 14h à 19h, le 24 décembre de 10h à 12h

**L'AN :** le 28 décembre de 14h à 19h, le 30 décembre de 10h à 12h et de 14 h à 19h . fermé le 31 decembre

Réouverture le 11 janvier 2023 à partir de 14h

**VOS PRECOMMANDES POUR LE 10  
DECEMBRE ; COMMANDE AU PLUS TARD  
LE 14 DECEMBRE JUSQUE 19H  
(acompte à verser à la commande)**