



COMMANDEZ

VOS REPAS DE FÊTES

À LA FERME DU LOUVIER



Suggestions  
festives 2024





Nom et prénom .....

Adresse .....

E-mail .....

Téléphone .....

Date de retrait et horaire approximatif .....



C'est avec une grande joie que nous vous accueillons dans notre magasin à la ferme pour célébrer les fêtes de fin d'année. Découvrez nos produits frais et authentiques pour des fêtes inoubliables. Passez vos commandes dès maintenant et partagez la magie de Noël avec la simplicité de la ferme.

## RETRAIT DES COMMANDES

- Lundi 23 décembre de 9h à 18h
- Mardi 24 décembre de 9h à 18h
- Ouverture les 26, 27 et 28 décembre



## FERMETURE ANNUELLE

du 28 décembre au soir au 10 janvier inclus



Les meilleurs  
produits  
de nos fermes,  
choisis et  
préparés  
avec passion  
par nos  
charcutiers  
et cuisiniers !



# LES AMUSES BOUCHES

## À RÉCHAUFFER

	Unité de prix	Quantité souhaitée
Feuilletés de Boudin noir sur gelée de pommes rouges .....	0,90€ la pièce	<input type="text"/>
Feuilletés d'Andouillette, sauce moutarde .....	0,90€ la pièce	<input type="text"/>
Mini Quiches Variées: Jambon/Truite fumée/Chorizo .....	0,90€ la pièce	<input type="text"/>
Mini Croque Monsieur .....	0,90€ la pièce	<input type="text"/>
Feuilletés Saucisse Maison .....	0,90€ la pièce	<input type="text"/>
Roulés de Poitrine Fumée (Pruneaux direct producteur) .....	0,90€ la pièce	<input type="text"/>
Mini Choux Garnis (Béchamel-Jambon) .....	0,90€ la pièce	<input type="text"/>
Mini-tarte pommes boudin noir .....	0,90€ la pièce	<input type="text"/>
Le plateau de 24 amuses bouches en mélange (6 variétés) .....	19,00€ la pièce	<input type="text"/>
Mini Boudins Blancs - Mini Boudins noirs - Saucisse cocktail .....	3,20€ les 100g	<input type="text"/>
Feuilletés d'escargots, coquilles ou croustilles - Les Marnières ....	9,60€ les 12	<input type="text"/>



## LA SUGGESTION DE LA FERME

### Les Mini-burgers

La petite touche en entrée qui rendra votre table de fête unique. Les pains burgers sont façonnés par la boulangerie La Normandine. Aussi bien appréciés par les enfants que les adultes et aussi bons froids que chauds !  
En entrée, les mini-burgers se dégustent très bien avec un vin blanc doux.



2,20€/pièce

## FROID

Le Pain Surprise - 80 Toasts/6 Variétés .....	33,00€ la pièce	<input type="text"/>
Le Plateau Dégustation (10/12 pers) Assortiment de charcuteries .....	36,00€ la pièce	<input type="text"/>
Le Plateau Dégustation (3/4 pers) .....	15,00€ la pièce	<input type="text"/>
Le Plateau de Canapés Maison «Spécial Festif» (56 pièces) .....	35,00€ la pièce	<input type="text"/>
Brioche Surprise au poisson 72 Toasts .....	37,00€ la pièce	<input type="text"/>
Mini Navettes Variées en mélange .....	1,20€ la pièce	<input type="text"/>
Mini Burger .....	2,20€ la pièce	<input type="text"/>
La Tour du Louvier - 24 toasts en assortiment .....	16,00€ la pièce	<input type="text"/>
Mini-Wrap garni crudités .....	1,20€ la pièce	<input type="text"/>





## LES ENTRÉES

au détail en boutique

		Unité de prix	Quantité souhaitée
Galantine de Volaille .....	24,00€	au kg	<input type="text"/>
Galantine Canard Orange .....	29,00€	au kg	<input type="text"/>
Galantine de pintade Forestière .....	29,00€	au kg	<input type="text"/>
Saumon Mariné à l'Aneth (2 tranches /pers) Saumon Ecosse ....	64,00€	au kg	<input type="text"/>
Foie Gras de Canard Entier mi-cuit (la part de 50g) .....	5,75€	la part	<input type="text"/>
Terrine de Saumon - Ecrevisse .....	4,80€	les 100g	<input type="text"/>

## LES VIANDES

Boudin Blanc Nature .....	18,60€	au kg	<input type="text"/>
Boudin Blanc Forestier .....	19,50€	au kg	<input type="text"/>

### NOTRE SUGGESTION EN TOUTE SIMPLICITÉ



#### Le boudin blanc poêlé accompagné de sa pomme à chair rouge

Un incroyable contraste de saveurs et de couleurs avec la pomme acidulée et colorée ! Les pommes sont en vente à la boutique.

## LES SPÉCIALITÉS FARCIES

à cuire

Caille Crapaudine Farcie foie gras de canard .....	26,50€	au kg	<input type="text"/>
Caille Crapaudine Farcie raisins - cognac .....	26,50€	au kg	<input type="text"/>
Paupiette de Volailles Façon Orloff .....	19,80€	au kg	<input type="text"/>
Paupiette de Volailles Pommes - Pont l'évêque .....	19,80€	au kg	<input type="text"/>
Paupiette de Volailles Thym - Citron .....	19,80€	au kg	<input type="text"/>
Rôti de Porc Orloff .....	18,50€	au kg	<input type="text"/>
Rôti de Pintade Farcie Forestier aux Marrons .....	19,50€	au kg	<input type="text"/>
Rôti de Chapon Farcie Forestier aux Marrons .....	22,50€	au kg	<input type="text"/>
Rôti de Chapon farci (foie gras-figues ou foie gras-cèpes // env. 1,5kg) ....	29,50€	au kg	<input type="text"/>
Rôti de Canette Farcie à l'Orange (environ 900g) .....	20,80€	au kg	<input type="text"/>
Epaule d'Agneau Farcie au Beurre d'Escargot ou Champignons ..	27,30€	au kg	<input type="text"/>
Râble de Lapin Farcie .....	29,00€	au kg	<input type="text"/>
Rôti d'Agneau Farcie au Beurre d'Escargot ou Champignons ..	43,50€	au kg	<input type="text"/>





# NOS SUGGESTIONS À RÉCHAUFFER



## ENTRÉES

	Unité de prix	Quantité souhaitée
Crumble d'escargots .....	7,20€ la pièce	<input type="text"/>
Cassolette Saumon - Noix de St Jacques sur lit de Poireaux sauce Normande .	7,50€ la pièce	<input type="text"/>
Coquille St Jacques aux poissons sauce Riesling .....	7,50€ la pièce	<input type="text"/>
Bouchée à la Reine volailles et fondant de porc .....	6,80€ la pièce	<input type="text"/>
Courge pomarine farcie au coeur de chèvre moelleux .....	6,50€ la pièce	<input type="text"/>

## PLATS

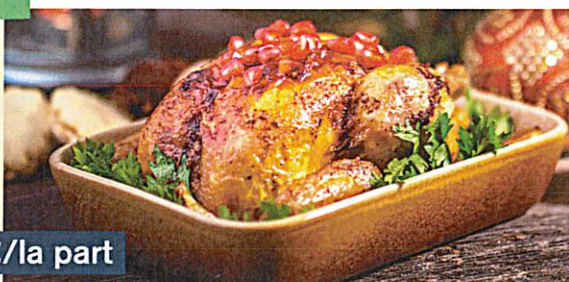
Rôti de Chapon farci aux marrons .....	9,50€ la part	<input type="text"/>
Pavé de saumon - tagliatelles fraîches - sauce cresson .....	9,50€ la part	<input type="text"/>
Souris d'Agneau épicée cuisson lente - semoule aux fruits secs ..	9,50€ la part	<input type="text"/>
Filet mignon de porc - croûte de champignon et sauce normande ..	8,50€ la part	<input type="text"/>
Jambon à l'os sauce madère champignons .....	6,50€ la part	<input type="text"/>
Suprême de pintade farci aux girolles .....	9,00€ la part	<input type="text"/>
Pintade rôtie et son jus .....	8,00€ la part	<input type="text"/>
Médailon de jarret de veau confit - cuisson lente .....	9,80€ la part	<input type="text"/>
Cuisse de canette - sauce grand veneur - aïelles .....	8,50€ la part	<input type="text"/>

## LA SUGGESTION DE LA FERME

### Le rôti de chapon farci

On ne peut pas passer un Noël sans un bon chapon ! Ici, le fait de le rôtir le rend encore plus goûtu. Des recettes vous seront remises en caisse pour chacune des volailles achetées

9,50€/la part



## ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois .....	2,80€ la part	<input type="text"/>
Ecrasé de patate douce .....	3,50€ la part	<input type="text"/>
Pommes de terre hérisson au beurre - thym et sauge .....	2,80€ la part	<input type="text"/>
Purée de céleri .....	2,80€ la part	<input type="text"/>
Pommes de terre Grenaille au romarin .....	2,80€ la part	<input type="text"/>
Flan de légumes .....	2,80€ la part	<input type="text"/>
Poêlée de Noël (marrons, fèves, girolles, cèpes) .....	3,50€ la part	<input type="text"/>





# LES VOLAILLES

## À LA DÉCOUPE

		Unité de prix	Quantité souhaitée
Filet de canard .....	22,80€	au kg	<input type="text"/>
Cuisse de canard .....	12,00€	au kg	<input type="text"/>
Filet de canette .....	24,20€	au kg	<input type="text"/>
Cuisse de canette .....	12,80€	au kg	<input type="text"/>
Aiguillette de canard .....	26,20€	au kg	<input type="text"/>
Cuisse de chapon "de pays" .....	12,70€	au kg	<input type="text"/>
Suprême de chapon "de pays" .....	25,50€	au kg	<input type="text"/>
Cuisse de pintade "de pays" .....	12,20€	au kg	<input type="text"/>
Suprême de pintade "de pays" .....	18,75€	au kg	<input type="text"/>

## ENTIÈRES PRÊTES À CUIRE

Chapon fermier de Normandie - Label Rouge .....	15,60€	au kg	<input type="text"/>
Pintade fermière de Normandie - Label Rouge .....	11,80€	au kg	<input type="text"/>
Dinde fermière de Normandie - Label Rouge .....	16,80€	au kg	<input type="text"/>
Chapon de pintade "de pays" .....	18,60€	au kg	<input type="text"/>
Mini chapon fermier - jaune des Landes .....	19,50€	au kg	<input type="text"/>
Poularde fermière .....	13,75€	au kg	<input type="text"/>
Oie de ferme .....	18,50€	au kg	<input type="text"/>
Canette / Canard .....	11,80€	au kg	<input type="text"/>



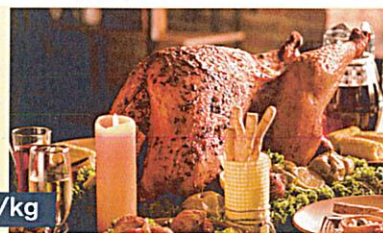
## LE PETIT +

### Faites farcir vos volailles

Toutes nos volailles entières peuvent être farcies ! Nous vous proposons **une farce fine maison au cognac avec au choix : pommes, marrons ou champignons**. Vous pouvez même mélanger plusieurs variétés de farce si vous le souhaitez !



11,50€/kg



# LES POISSONS

Pisciculture de la Villette - Saumons issus d'Ecosse et Féroé, fumés à froid et tranchés main

Truite fumée (élevée à la pisciculture, fumée «à chaud») .....	4,80€	pièce	<input type="text"/>
Filet de truite fumée (sachet de 3 ou 4 filets - env. 150g/sachet) .....	66,00€	au kg	<input type="text"/>
Saumon fumé tranché reconstitué sur peau (filet de 600 à 1700g, env. 45-50g/tranche) .	70,00€	au kg	<input type="text"/>
Tranche de saumon fumé 1er choix (sachet de 2, 3, 4 ou 10 tranches, env. 40-50g/tranche) . . .	84,00€	au kg	<input type="text"/>
Saumon fumé filet entier non tranché (filet de 1000 à 1700g) .....	60,00€	au kg	<input type="text"/>

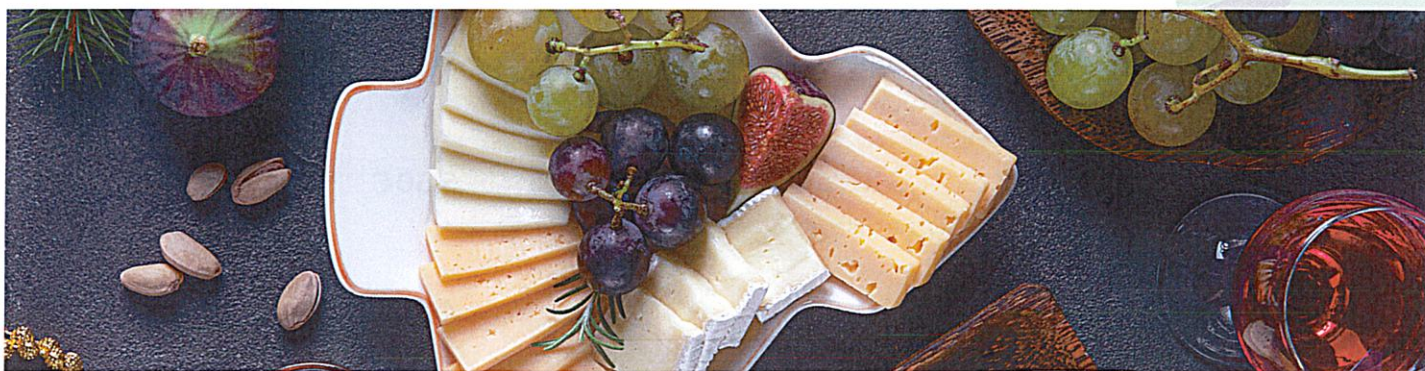




# LES FROMAGES

## LES NORMANDS AU LAIT CRU

	Unité de prix	Quantité souhaitée
Camembert St Hilaire .....	5,30€ la pièce	<input type="text"/>
Coeur de Neufchâtel .....	3,20€ la pièce	<input type="text"/>
Petit Pont l'Evêque .....	4,75€ la pièce	<input type="text"/>
Livarot .....	8,60€ la pièce	<input type="text"/>
Pavé d'Auge .....	6,90€ la pièce	<input type="text"/>
Carrouges (pâte cuite au lait de vache) .....	21,80€ au kg	<input type="text"/>
Tomme normande fermière nature, au poivre ou aux herbes .....	27,50€ au kg	<input type="text"/>
Le P'tit Léon (Crèmeux du Pays de Bray) .....	4,50€ la pièce	<input type="text"/>



## LES BREBIS

Causse (tomme de brebis) Monolithe du Causse .....	27,00€ au kg	<input type="text"/>
Claousou .....	8,50€ la pièce	<input type="text"/>
Roquefort Vernières .....	30,00€ au kg	<input type="text"/>
Le Belet .....	5,50€ la pièce	<input type="text"/>
Soual (crèmeux de brebis) .....	29,00€ au kg	<input type="text"/>

## AUTRES SPÉCIALITÉS

Persillé de chèvre .....	37,00€ au kg	<input type="text"/>
Brique de chèvre à la feuille de cerisier .....	7,90€ la pièce	<input type="text"/>
Chèvre frais fermier tomates ou fleurs .....	5,90€ la pièce	<input type="text"/>
Meule de chèvre à la truffe .....	36,50€ au kg	<input type="text"/>

## SUGGESTIONS DE PLATEAUX

### POUR 4-5 PERSONNES

1/2 Camembert St Hilaire  
1 Crottin Parfumé  
100g de Causse  
100g de Roquefort  
1/2 Pavé d'Auge



18,80€ le plateau

### POUR 6-8 PERSONNES

1 P'tit Léon  
1 Neufchâtel  
1 Givernois  
100g de Carrouges  
150g de Causse  
1/2 Camembert St-Hilaire



23,50€ le plateau





# LES PAINS

## NOTRE BOULANGÈRE À LA FERME

### Ferme de Saint-Mamert

Qu'est-ce qu'un bon repas sans un bon pain ? Tous nos pains sont confectionnés à la ferme de Saint-Mamert à Buis-sur-Damville, avec leurs farines et leurs céréales.

Chaque pain fait en moyenne 600g et se conserve très bien !



<b>Pain Engrain (500g)</b> .....	<b>6,15€</b>	<i>le pain</i>	<input type="text"/>
Plus ancien que l'Épeautre, le "must" de la gamme. Presque un "alicament" tant il est riche et recommandable !			
<b>Pain Epeautre (650g)</b> .....	<b>5,50€</b>	<i>le pain</i>	<input type="text"/>
Riche en protéines, digeste, au gluten non allergisant, il est moelleux et goûteux			
<b>Pain Intégral (650g)</b> .....	<b>4,50€</b>	<i>le pain</i>	<input type="text"/>
Autrefois appelé "pain de son", il est peu calorique car il contient tout le son du grain, il favorise le transit intestinal (en cure). Il est riche en sels minéraux			
<b>Pain 5 céréales (650g)</b> .....	<b>5,30€</b>	<i>le pain</i>	<input type="text"/>
Le pain tout croquant aux multiples graines			
<b>Pain aux graines de pavot (650g)</b> .....	<b>5,20€</b>	<i>le pain</i>	<input type="text"/>
Les graines de pavot contiennent de la vitamines B1, cette vitamine permet de transformer les glucides en énergie			
<b>Pain aux graines de lin (650g)</b> .....	<b>5,10€</b>	<i>le pain</i>	<input type="text"/>
Riche et équilibré en oméga 3 et 6. Intéressant en cas d'inflammation, de problème digestif ou hormonal			
<b>Pain aux noix (500g)</b> .....	<b>4,95€</b>	<i>le pain</i>	<input type="text"/>
Délicieux avec du fromage, très riche en protéines, re-minéralisant, source d'acides gras essentiels aidant à lutter contre le cholestérol			
<b>Pain de campagne (650g)</b> .....	<b>4,60€</b>	<i>le pain</i>	<input type="text"/>
Le pain qui convient à tous. Tous les jours. Et qui se conserve à merveille.			
<b>Pain complet (500g)</b> .....	<b>4,50€</b>	<i>le pain</i>	<input type="text"/>
Il vous accompagnera aussi bien en entrée avec de la charcuterie, qu'au petit-déjeuner avec du beurre ou de la confiture			
<b>Pain de seigle (500g)</b> .....	<b>4,70€</b>	<i>le pain</i>	<input type="text"/>
Il accompagnera vos poissons et vos crustacés de façon harmonieuse			
<b>Brioche nature (400g)</b> .....	<b>6,70€</b>	<i>le pain</i>	<input type="text"/>
<b>Brioche pépites de chocolats, au sucre ou aux raisins (400g)</b> .....	<b>6,70€</b>	<i>le pain</i>	<input type="text"/>





# LES DESSERTS

## LES GLACES

Fabriquées par Marie Thé Bouckaert en direct de sa Ferme Laitière à Les Bottereaux (27250)

Commande à MT Glaces ou à la Ferme du Louvier. Retrait possible à La Ferme du Louvier.



### Gateaux

Chocolat Extra Copeaux / Vanille  
Caramel Beurre Salé / Vanille  
Noisette /Chocolat Blanc  
Chocolat Extra / Mandarine  
Framboise / Passion  
Praline / Mûroise

### Bûches

Chocolat Extra Copeaux / Vanille  
Caramel Beurre Salé / Vanille  
Noisette /Chocolat Blanc  
Chocolat Extra / Mandarine  
Framboise / Passion  
Praline / Mûroise

### Vacherin

Framboise / Passion  
Caramel Beurre Salé / Vanille

### Omelettes norvégiennes

Rhum-Raisin  
Vanille

	4-6 pers.	6-8 pers.	8-10 pers.
Gateaux	17,00€	23,00€	29,00€
Bûches	17,00€	23,00€	29,00€
Vacherin	18,00€	24,00€	30,00€
Omelettes norvégiennes	18,00€	24,00€	30,00€

Sans oublier les pots de glaces vendus en version 100 et 500mL !

## LES PAINS D'ÉPICES

### Nouveau !

Pensez à commander votre pain d'épices du Rucher du Pré Gaudry ! Fabriqué, entre autres, partir du miel des abeilles de Marie Bony.



## LES CHOCOLATS

Pensez aux chocolats Cluizel avec la Collection Grâce d'Hiver !





# LES VINS

## VINS BLANCS SECS

	Unité de prix	Quantité souhaitée	
Domaine François Villard Condrieux 2020 .....	48,50€	bouteille	<input type="text"/>
Domaine Chaude Ecuelle Chablis Vieilles Vignes 2020 .....	21,90€	bouteille	<input type="text"/>
Hominia loin de l'oeil 2021 AOP Gaillac .....	10,95€	bouteille	<input type="text"/>
Terrane Blanc Sauvignon IGP Côtes du Tarn .....	5,95€	bouteille	<input type="text"/>
Saint Veran 2022 .....	12,80€	bouteille	<input type="text"/>

## VINS BLANCS MOELLEUX

L'Absolu «Blanc doux vendanges Tardives» AOP Gaillac .....	12,50€	bouteille	<input type="text"/>
Grain Doux Gaillac AOC .....	9,95€	bouteille	<input type="text"/>
Château de la Nère AOP Loupiac .....	16,90€	bouteille	<input type="text"/>
Vin Blanc Moelleux Comte de Canterac 37,5cl .....	3,50€	bouteille	<input type="text"/>

## VINS ROSÉS

AOP Fées Nature IGP Gaillac .....	7,80€	bouteille	<input type="text"/>
Terrane Rosé IGP Côte du Tarn .....	5,95€	bouteille	<input type="text"/>
Côte de Provence - Torpez Bravade .....	12,50€	bouteille	<input type="text"/>

## VINS ROUGES

Hominia Cunac IGP Côte du Tarn .....	9,30€	bouteille	<input type="text"/>
Terrane Rouge IGP Côte du Tarn 2020 .....	5,95€	bouteille	<input type="text"/>
Fées Nature Rouge Bio Tolosan .....	7,80€	bouteille	<input type="text"/>
Château Bournet Gaillac AOC .....	10,15€	bouteille	<input type="text"/>
Mercrey Bourgogne - Domaine Meix Foulot .....	26,40€	bouteille	<input type="text"/>
Château de Vaugelas Corbières «Cuvée le Prieuré» 2018 .....	12,20€	bouteille	<input type="text"/>
Fées Nature Gaillac Rouge AOC - Amphore 2021 .....	9,80€	bouteille	<input type="text"/>
Rouge Garance - Côtes du Rhône, villages 2021 .....	18,50€	bouteille	<input type="text"/>
Saint Amour 2022 .....	11,90€	bouteille	<input type="text"/>
Saint Amour Fût de chêne .....	14,80€	bouteille	<input type="text"/>

## VINS ROUGES (DU BORDELAIS)

Château Monrecueil AOP Bordeaux supérieur 2019 .....	8,20€	bouteille	<input type="text"/>
L'Enclos de Ramage Haut Médoc 2019 .....	15,40€	bouteille	<input type="text"/>
Château Grand Bert Saint-Emilion 2019 .....	18,50€	bouteille	<input type="text"/>
Château Cabanneux Graves .....	20,50€	bouteille	<input type="text"/>
Château Tour de Pez St Estephe 2020 .....	28,00€	bouteille	<input type="text"/>
La Rose Sarron - Grave Rouge 2018 .....	18,30€	bouteille	<input type="text"/>

## BULLES

Fizz Domaine Labastide Gaillac (Vin perlé doux, légèrement pétillant) .....	8,10€	bouteille	<input type="text"/>
Champagne Moyat Jaury Guilbaut 75cl .....	23,50€	bouteille	<input type="text"/>
Champagne Moyat Jaury Guilbaut 37,5cl .....	14,50€	bouteille	<input type="text"/>
Champagne Rosé Moyat Jaury Guilbaut 75cl .....	27,50€	bouteille	<input type="text"/>
Esprit de La Bastide brut - Blanc de Blanc 75cl .....	12,90€	bouteille	<input type="text"/>

## ALSACE BIO

Cuvé Mélanie (Riesling Gewurts, Pinot gris) 2021 .....	14,90€	bouteille	<input type="text"/>
Gewurstraminer 2020 .....	18,20€	bouteille	<input type="text"/>
Muscat 2019 .....	12,00€	bouteille	<input type="text"/>
La Bouteille du Patron .....	11,50€	bouteille	<input type="text"/>
Pinot Gris 2020 .....	11,50€	bouteille	<input type="text"/>



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,  
à consommer avec modération.

Sous réserve  
de disponibilité



# MARCHÉ DE NOËL À LA FERME

**OUVERT DANS LA SALLE DU 27/11 AU 28/12**

Paniers garnis à composer sur place à votre convenance.  
Vous choisissez les produits et le contenant. Nous vous l'emballons.  
(Salle de réception entièrement aménagée pour les paniers garnis)

Expédition de paniers garnis en colissimo possible (n'hésitez pas à nous contacter), avec le nouveau service "Point Poste" au magasin.



## NOTRE JEU-CONCOURS DE NOËL

Un panier garni d'une valeur de 120€ à gagner !  
Estimez le poids du panier garni

**1 ticket remis en caisse à chaque passage**

Résultat du gagnant le 28 Décembre à 14h00



## RETROUVEZ-NOUS AUSSI SUR DES MARCHÉS DE NOËL

Dimanche 24 Novembre : Marché à la Ruche de **Saint-Germain-sur-Avre**

Dimanche 1 Décembre : Marché de Noël à **Tillières**





Toute l'équipe de La Ferme  
du Louvier vous souhaite  
le meilleur en cette fin  
d'année ainsi qu'une  
excellente année 2025 !

Prenez bien soin de vous.  
Au plaisir de vous accueillir et  
de vous servir tout au long de  
l'année.

**VENIR AU MAGASIN :**

Bienvenue à la ferme - La Ferme du Louvier  
RN12  
27130 Bâlines

**HORAIRES :**

Mercredi : 14h - 18h  
Jeudi au samedi : 9h - 18h

**TÉLÉPHONE :** 02.32.37.61.39.

