

<b>Poulet de Bresse AOP</b> <b>élevé en plein air</b> <i>Vendu prêt à cuire au kg</i>	11€10 le kg 
<b>Poularde de Bresse</b> <b>volaille festive</b> <i>Vendue effilée au kg</i>	
<b>Oie</b> <b>élevée en plein air</b> <i>Vendue prête à cuire au kg</i>	11 € le kg 
<b>Pintade</b> <b>élevée en plein air</b> <i>Vendue prête à cuire au kg</i>	9€30 le kg 
<b>Canard de la ferme</b> <b>élevé en plein air</b> <i>Vendu prêt à cuire au kg</i>	7€20 le kg 
<b>Cane de la ferme</b> <b>élevée en plein air</b> <i>Vendue prête à cuire au kg</i>	8€50 le kg 
<b>Œufs extra frais de la semaine</b> <i>Pondus par nos poules élevées en plein air</i> <i>Œufs moyen à gros</i> <b>Œufs vendus frais</b>	3€ la dz 

## Les Produits de la Ferme de Viennette

En venant nous rendre visite au magasin de la ferme de Viennette, vous pourrez découvrir

- Nos **Volailles fraîches\*** (Poulets de Bresse, Pintades, Canards à rôtir, Oies) mais aussi nos magrets de Canard.

- Nos **Plats cuisinés à base d'escargots\*** se déclinent à travers 18 recettes différentes, de la plus traditionnelle à la plus élaborée. Ainsi, nous proposons de découvrir en plus de nos recettes à base de beurre persillé, l'escargot cuisiné, par exemple, avec une sauce à base de morilles ou tout simplement accommodé d'herbes de Provence....

- Nos **Plats cuisinés à base de volailles\*** (vendus en verrine) se déclinent là aussi de multiples façons, rillettes de Canard, d'oie, terrine de pintade, terrine de foie de volaille, poulet en gelé, poulet aux morilles, canard confit, gésiers de volailles confits....

- Nos **Plats cuisinés à base de légumes\* et fruits\*** font partie de notre gamme de production. Ainsi vous trouverez des veloutés maison de différents parfums, des confitures à l'ancienne et des crèmes alcoolisées.

- **Quelques produits confectionnés par des producteurs locaux** tel que du fromage de chèvre, du vin de la côte Tournugeoise, du miel et du pain d'épices maison.

## Horaires d'ouverture

Du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 14 h à 17 h 00

A partir du 1er Mai, jusqu'à 17 h 30 les vendredis

.....

## Pour la fin d'année

Les 4 derniers samedis de décembre : 9h à 15h30

Les 24 et 31 décembre de : 9 h à 12 h

## Nos légumes de saison



## les samedis matins

### Marchés de l'été

(du 21 juin au 30 septembre) de : 9 h à 12

ESAT de Montret  
Ferme de Viennette

65 impasse de Viennette  
71 440 MONTRET

Téléphone : 03 85 76 94 69  
Messagerie : [magasinviennette@lecloumouron.fr](mailto:magasinviennette@lecloumouron.fr)

# Ferme de Viennette

71 440 MONTRET

VENTE DIRECTE  
du producteur au consommateur

Volailles Fraîches  
Escargots beurrés Frais  
Volailles Cuisinées  
Escargots en plats cuisinés  
Rillettes de volailles  
Légumes de saison  
Coffrets garnis à composer



**Pensez à réserver vos volailles !**

## Produits de la ferme cuisinés par nos soins

Escargots beurrés à la bourguignonne frais en <b>coquille</b> Vendus par assiette de 12 prêts à mettre au four.	6€20 la dz 
Escargots beurrés à la bourguignonne frais en <b>Fromentine</b> Vendus par assiette de 12 prêts à mettre au four. Manger l'escargot avec sa coquille à base de farine de blé	6€20 la dz 
Escargots beurrés à la bourguignonne frais en <b>Mini-bouchées</b> Vendus par barquette de 12 prêts à mettre au four après dépose des feuilletés sur un plat adapté	6€80 la dz 
Escargots au <b>Court bouillon</b> Vendus par verrine de 3 ou 4 douzaines prêts à être accommodés suivant vos envies.	13€ les 3 dz 
<b>L'Escargotine</b> se déguste avec du vin blanc, un kîr ou du champagne. Servir frais en apéritif, sur toast ou pain de campagne et faire fondre légèrement au four. Poids net : 50gr	3€30 
<b>Viennettoise:</b> Escargots cuisinés à la crème, purée d'ail et concassé de tomate. Cette recette s'accommode de pâtes fraîches, de riz, d'épinards, dans des bouchées gratinées. Poids net : 320 gr	10€20 
<b>Flamoise ou Crème de poireau</b> Escargots cuisinés à la crème de poireau. Cette recette s'accommode avec des pâtes, du riz, dans des bouchées. Poids net : 320 gr	10€20 

<b>Terrine à l'escargot au marc de Bourgogne</b> A base d'escargot, cette terrine se sert en entrée ou à l'apéritif. Délicieuse sur du pain de campagne. Poids net : 170 gr	 6€40
<b>Terrine à l'escargot et au piment</b> A base d'escargot, et légèrement relevée au piment. A manger en entrée ou à l'apéritif. Poids net : 150gr	 6€40
<b>Escargot en Meurette</b> Escargots cuisinés au vin rouge, poitrine fumée et échalote. Cette recette s'accompagne d'œufs de caille pochés et de croutons aillés ou de pomme de terre. Poids net : 325 gr	 10€20
<b>Escargots confits au piment ou herbes</b> Confits à la graisse de canard, ces escargots accommodent vos salades vertes et pimement les amuses bouches. Poids net : 65 gr	5€70 
<b>Escargots cuisinés aux morilles, crème et vin jaune</b> Cette recette se suffit à elle-même en entrée chaude, accompagnée de riz, de pâtes. <u>Produit surgelé</u> Poids net : 195 gr	6€20 
<b>Gésiers de volailles confits</b> Cuisinés à la graisse de canard, une merveille sur une salade verte Poids net: 185 gr	4€15 
<b>Terrine de foie de volaille</b> Foies de nos volailles cuisinés au cognac pour toasts et entrées Vendue en verrine de : Poids net 170gr	4€00 

<b>Foie gras mi-cuit</b> A déguster sur un pain de campagne accompagné de notre confiture d'oignon.	100€ le kg 
<b>Poulet de la ferme en gelée</b> Plat cuisiné à consommer froid, se mange avec des chips de pommes de terre ou une salade Poids net : 700 gr	11€90 
<b>Poulet de la ferme aux morilles</b> Classique de notre région. Servir chaud accompagné de pommes de terre, riz, tagliatelles. Poids net : 700 gr	23€25 
<b>Poulet de la ferme Basquaise</b> Plat cuisiné à base de tomate, poivron, oignon. Servir chaud. Poids net : 700 gr	
<b>Confit de canard</b> Quatre cuisses de canard pour cuisiner un Parmentier, accommoder un cassoulet ou à passer au four. poids net: 600 gr	14€50 
<b>Rillettes d'oie</b> <b>Rillettes de Canard</b> <b>Rillettes de Volailles</b> <b>Rillettes de canard au foie gras</b> Gourmandes et goûteuses à servir fraîches, en apéritif ou en entrée, les rillettes de Viennette trouvent toujours leurs places dans un bon repas ou un bon casse-croute. Poids net : 170 gr	5€70 4€50 

<b>Nappage pizza</b> Préparation à base de tomate, pour napper vos pizzas, accompagner les pâtes et quenelles Poids net : 320 gr	3€30 
<b>Veloutés maison</b> Veloutés de légumes (potiron, oseille, poireau..) il suffit de les réchauffer et c'est prêt Volume 75 cl	3€55 
<b>Confiture d'oignon</b> Cette confiture maison est destinée à accompagner les viandes rouges, le gibier, le foie gras poids net : 170 gr	3€10 
<b>Confiture à l'Ancienne</b> Réalisée avec les fruits de notre ferme, cuisinée à l'ancienne en bassine de cuivre. Poids net : 350 gr	3€20 
<b>Confiture Raffinée</b> Mettez de l'exotisme sur votre table avec ces confitures cuisinées comme autrefois. Poids net : 350 gr	4€50 
<b>Crème de framboise ou cassis</b> Issue de notre production et élaborée dans la pure tradition régionale, cette crème alcoolisée accompagne kirs ou autres apéritifs. Volume : 70 cl	13€ 
<b>Les paniers cadeaux</b> Du petit panier gourmand de quelques euros au panier cadeau de grande ampleur, chacun pourra choisir ou faire confectionner le panier ou coffret gourmand qu'il souhaite.	

Venez découvrir dans notre magasin tous ces produits gourmands