

Poulet de Bresse AOP élevé en plein air <i>Vendu prêt à cuire au kg</i>	11,10€ 
Oie élevée en plein air <i>Vendue prête à cuire au kg</i>	11,00€ 
Pintade élevée en plein air <i>Vendue prête à cuire au kg</i>	9,30€ 
Canard de la ferme élevé en plein air <i>Vendu prêt à cuire au kg</i>	7,20€ 
Cane de la ferme élevée en plein air <i>Vendue prête à cuire au kg</i>	8,50€ 
Œufs extra frais de la semaine <i>Pondus par nos poules élevées en plein air</i> <i>Œufs moyen à gros</i>	3,20€ 

Pensez à réserver vos volailles !

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 3 samedis avant Noël de : 9 h à 15 h

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 h

ESAT de Montret
Ferme de Viennette

65 impasse de Viennette
71 440 MONTRET

Téléphone : 03 85 76 94 69
Messagerie : magasinviennette@lecloumouron.fr

Germe 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





Produits de la ferme cuisinés par nos soins

Escargots beurrés à la bourguignonne frais en coquille Vendus par assiette de 12 prêts à mettre au four.	7,20€ - la dz 
Escargots beurrés à la bourguignonne frais en Croquille Vendus par assiette de 12 prêts à mettre au four. Manger l'escargot avec sa coquille à base de farine de blé	7,20€ - la dz 
Escargots beurrés à la bourguignonne frais en Mini-bouchées Vendus par barquette de 12 prêts à mettre au four après dépose des feuilletés sur un plat adapté	7,90€ - la dz 
Escargots au Court bouillon Vendus par verrine de 3 douzaines prêts à être accommodé suivant vos envies.	14,35€ - 3 dz 
L'Escargotine se déguste avec du vin blanc, un kir ou du champagne. Servir frais en apéritif, sur toast ou pain de campagne et faire fondre légèrement au four.	3,80€ - 50gr 
Viennettoise: Escargots cuisinés à la crème, purée d'ail et concassé de tomate. Cette recette s'accommodera avec : des pâtes fraîches, du riz, des épinards, dans des bouchées gratinées.	11,80€ - 275gr 
Flamoise ou Crème de poireau Escargots cuisinés à la crème de poireau. Cette recette s'accommodera avec des pâtes, du riz, des croûtons de pain, dans des bouchées.	11,80€ - 275gr 

Terrine au marc de Bourgogne A base d'escargot, cette terrine se sert en entrée ou à l'apéritif. Délicieuse sur du pain de campagne.	7,40€ - 140gr 
Terrine aux escargots au piment A base d'escargot, et légèrement relevée au piment. En entrée ou à l'apéritif. Poids net : 150gr	7,40€ - 150gr 
Terrine de foie de volaille Foies de nos volailles cuisinés au cognac pour toasts et entrées	4,20€ - 150gr 
Escargots confits au piment ou herbes Confits à la graisse de canard, ces escargots accommoderont vos salades vertes ou pimenteront vos amuses bouches. Poids net : 65 gr	5,95€ - 65gr 
Gésiers confits de volaille Cuisinés à la graisse de canard	6,00€ - 185gr 
Veloutés maison Veloutés de légumes (courgette, poireau..) il suffit de les réchauffer et c'est	4,10€ - 700gr 
Nappage pizza Préparation à base de tomate, oignon, poivron, huile d'olive et aromates pour nappage mais aussi pâtes, quenelles,	3,80€ - 320gr 

Poulet de la ferme en gelée Plat cuisiné. Froid il s'accompagne d'une salade. Chaud avec une jardinière, ...	11,90€ - 780gr 
Poulet de la ferme aux morilles Classique de notre région. Servir chaud accompagné de pomme de terre, riz, tagliatelles.	25,00€ - 780gr 
Poulet de la ferme Basquaise Plat cuisiné à base de tomate, poivron, oignon. Servir chaud.	9,85€ - 370gr 
Confit de canard Quatre cuisses de canard pour cuisiner un Parmentier, poêlées, jointes à un cassoulet... poids net: 1000 gr	16,80€ 
Rillettes de poulet à la graisse de Canard Bien relevées et très parfumées. À consommer sans modération!	6,00€ - 170gr 
Rillettes d'oie L'élevage dans nos parcs, apporte à ces rillettes une saveur subtile et raffinée. Gourmandes et goûteuses à servir fraîches. Poids net : 170 gr	6,95€ - 170gr 
Rillettes de canard Servies fraîches en entrée, toastées sur du pain d'épices à l'apéritif Poids net : 170 gr	6,00€ - 170gr 

Confiture d'oignon Cette confiture maison est destinée à accompagner les viandes rouges, le gibier, le foie gras poids net : 170 gr	3,70€ - 170gr 
Confiture Raffinée Mettez de l'exotisme sur votre table avec ces confitures cuisinées comme autrefois. Poids net : 350 gr	5,20€ - 350gr 
Les paniers cadeaux Du petit panier gourmand de quelques euros au panier cadeau de grande ampleur, chacun pourra choisir ou faire confectionner le panier	

Escargots en verrine :	unité
Escargotine Provençale	5,30 €
Au court bouillon 4dz	17,80 €
Terrine à l'escargot et piment	7,40 €
Escargots morilles et vin jaune (surgelé)	7,20 €
Volailles PAC (Prêt à Cuire)	au kg
Magret	21,00 €
Volailles en verrine	unité
Emietté de poulet en gelée 370gr	9,85 €
Emietté de poulet sauce Viennettoise	11,50 €
Emietté de poulet sauce Basquaise	9,85 €
Terrine de Pintade	5,25 €
Rillettes de canard au foie gras	7,25 €
Confit de canard (2cuisses)	16,80 €
Fruits et légumes en verrine	unité
Sauce tomate	3,60 €
Confiture maison	3,70 €
Confiture kiwi, banane, orange	4,80 €

Venez découvrir dans notre magasin tous ces produits gourmands