LA FERMILLE

LA CARTE FESTIVE

Noël et nouvel an 2027

Régalez-vous avec nos viandes locales et les produits locaux pour les fêtes!

Nous vous proposons aussi des plats cuisinés, réalisés par notre équipe et avec un maximum de produits locaux !

Raffinés et goumands
à déguster sans modération

06 74 28 72 27

SOMMAIRE

Apéritifs.....P.3

Entrées.....P.3

Viandes cuisinées.....P.3

Accompagnements cuisinés.....P.3

Sauces.....P.3

Les viandes à cuire.....P.4

Les fromages.....P.5

Les bûches.....P.5

Les conditions générales.....P.6

2026

Retrouvez avec ce logo tous nos plats cuisinés par La fermille

Apéritifs

BOITE DE MINI FOURS ASSORTIS 12 PIÈCES..... 14.40 €

Mini quiche lorraine, mini bouchée reine, mini croque tartuffata, mini feuilleté boudin blanc, mini friand viande, Mini feuilleté légumes

Mini burger boeuf comte *les 10 pieces*	15.00
Mini paté croute apéro cochon, leche de canard au cognac *la piece*	12.00
Mini paté croute apéro cochon morille *la piece*	11.00
Navette rillette de porc maison *les 10 pieces*	12.00
Navette tartinade de boeuf au piment *les 10 pieces*	13.00
Navette crème de Nivernais et jambon cru de notre séchoir *les 10 pieces*	15.00

Entrées

Foie gras de canard au porto et armagnac.....	la terrine de porcelaine de 250g / 36.25 €
Pâté en croute de noël, canard, cochon, foie gras.....	le kg / 47 €
Pâté en croute aux morilles.....	le kg / 28.90 €
Boudin blanc NATURE.....	le kg /18.95
Boudin blanc truffé.....	le kg / 25.95 €
Boudin blanc aux morilles.....	le kg / 22,95 €
Bouchée à reine noix de st jacques.....la pièce	6 €
Bouchée à reine forestière aux cèpes.....la pièce	5 €

Huitres Fines Château d'Oléron

• N°3 la douzaine.....	12 €
• N°3 la bourriche de 50.....	43 €
• N°3 la bourriche de 100.....	82 €
• N°2 la douzaine.....	14 €
• N°2 la bourriche de 50.....	54 €
• N°2 la bourriche de 100.....	100 €

L'escargot de paille (Sauvigny les bois)

• Escargot coquilles beurre ail persil.....	les 24 / 25.50 €
• Escargot beurre ail persil en croquille.....	les 24 / 24.50 €

Viandes cuisinées

minimum de commande 6 personnes

• Pavé de boeuf en croute feuilletée, foie gras et champignons.	la part individuelle	12 €
• Suprême de volaille, sauce forestière.	la part individuelle	9.90 €
• Suprême de volaille, sauce foie gras	la part individuelle	10.90
• Boeuf sauté aux épices de Noel	la part individuelle	8.90

Accompagnements cuisinés

• Gratin Dauphinois.....	la part / 3.95 €
• Purée de patate douce rotie aux 4 épices.....	la part / 4.25 €
• Pommes de terre grenaille au parfum de truffes.....	la part / 3.95 €

Sauces

• Sauce forestiere.....	le kg / 16 €
• Sauce foie gras	le kg / 22 €

Les viandes

BOEUF

LA FERMILLE GAEC JOLY, GAEC FALLET , GAEC MAILLAULT, SCEA LA LIMONAISE

- Rôti filet de bœuf/ tournedos filet..... le kg / 56.00€ ☐
- Rôti Faux filet de bœuf / tournedos faux filet..... le kg / 39.85€ ☐
- Rumsteack..... le kg / 31.45€ ☐
- Rosbif boeuf insert foie gras ..... le kg / 38,90€ ☐
- Rôti farci au beurre d'ail persillé..... le kg / 31.40 € ☐
- Rôti filet de bœuf Wellington au foie gras..... le kg / 58.00€ ☐
- Viande à fondue..... le kg / 30.40€ ☐
- Côte de bœuf..... le kg / 29.93€ ☐

PORC

LA FERMILLE EARL DE LA CHAUME (ST BENIN D'AZY)

- Rôti Orloff..... le kg / 19,95€ ☐
- Rôti de porc en croute feuilletée et duxelle de champignons..... le kg / 21.95€ ☐
- Filet Mignon de porc..... le kg / 21,95€ ☐
- Rôti de porc farci champignons forestiers..... le kg / 20,95€ ☐
- Rôti de porc farci farce fine..... le kg / 18,95 € ☐

AGNEAU

LA FERMILLE LA PETITE FERME (COULANGES LES NEVERS) ET GAEC LABORDE (MONTIGNY SUR CANNE)

- Carré d'agneau..... le kg / 34.60€ ☐
- Gigot d'agneau , gigot raccourci..... le kg / 33.50€ ☐
- Épaule d'agneau farci (farce fine agneau nature ou pruneaux et fruits secs)..... le kg / 29.40€ ☐
- Roti Filet d'agneau sans os ..... le kg / 31.40 € ☐

VEAU DE LAIT

LAURA MERCIER (DRUY PARIGNY)

- Rôti de veau noix , quasi..... le kg / 31.45 € ☐
- Paupiette de veau Orloff..... le kg / 26.20€ ☐
- Paupiette de veau aux champignons forestiers..... le kg / 26.20€ ☐
- Paupiette de veau médaillon de foie gras..... le kg / 32.95€ ☐
- Rôti de veau épaule type Orloff..... le kg / 27.25 ☐
- Rôti de veau épaule farci farce fine..... le kg / 27.25€ ☐
- Rôti de veau épaule farcie farce aux champignons forestier..... le kg / 27.25€ ☐
- Carré côte de veau détalonné ..... le kg / 31.45 € ☐

VOLAILLES

GAEC CADIOT (CHALLUY)/ DU BIO AU NAVIOT (ST PIERRE LE MOUTIER)

- Chapon (3 à 4 kg)..... le kg / 17,99€ ou BIO 23.65€ ☐
- Pintade..... le kg / 13,50€ ou BIO 16.99€ ☐
- Dinde (2,5 à 4kg)..... le kg / 17,99€ ou BIO 23.65€ ☐
- Poulet fermier..... le kg / 10,25€ ou BIO 13,55€ ☐
- Magret de canard Sud ouest..... le kg / 25,50€ ☐

FARCE À CUIRE

POUR VOS VOLAILLES ET AUTRES METS DÉLICATS

- Farce fine de porc et veau..... le kg / 19,95 € ☐
- Farce fine porc et veau aux champignons forestiers..... le kg / 25,95€ ☐

Les fromages

PLATEAU DE FROMAGE

À PARTIR DE 8 PERS (60G/PERS)
2,50€/LA PART /SUR PLATEAU DORÉ DÉCORÉ / PANEL DE FROMAGES PARMI : ☐

- Comté vieux ou doux ou fruité (les monts de joux),
- Morbier (les monts de joux),
- Tommette de vache, nature, fenugrec, cumin , ail des ours ou Nivernais (val osseux)
- Fromage frais de vache ou aromatisés (gaec des Doreaux),
- Bleu bûche (Val d'osseux) ,
- Crottin de chèvre , chavignol AOC (chevrerie des brosses)
- Tomme de brebis nature ou fumée,(Les beelles Morvandelles).

Les bûches

GLACÉES

GAEC DES TRÈFLES (FRASNAY REUGNY)

- Vanille/sorbet framboises
- Chocolat/orange
- Vanille/praliné croquant
- Verveine/ citron

5/6 parts 20.50€ ☐
10/12 parts 38.95€ ☐

Les conditions générales

DÉLAI DE COMMANDE :

Avant le 17 décembre pour Noël
Avant le 23 décembre pour le réveillon

Commande au magasin :
23 rue Francois Archer
58270 saint Benin d'Azy

Pré-commande possible par téléphone:
TEL / 0674287227 OU 0386701198

- **MODALITES**

Toute commande doit être prise au magasin, un bon de commande est réalisé en 3 copies , dont une copie au client, sur ce bon est enregistré la date de retrait de la commande en fonction des horaires d'ouverture du magasin.
Nous travaillons avec des produits locaux, petits producteurs, certains produits seront en quantité limitée, veillez le prendre en compte dans vos délais de réservation, si un produit manque nous vous proposerons un produit de substitution.
La livraison est possible sous conditions, se renseigner auprès du magasin.

- **ANNULATION**

Toute annulation survenant à moins de 96h entraîne le règlement intégral de la commande.
Règlement de 50 % pour une annulation au-delà de 96h.

- **TARIFS et CONDITIONS DE REGLEMENT**

Nos tarifs sont en euros Ttc
En cas de précommande par téléphone, la commande ne sera validée définitivement qu'après délivrance du bon triplis

- **EXECUTIONS**

La Fermille est tenue à une obligation de moyens et non de résultats. La Fermille ne pourra être tenue pour responsable d'une mauvaise mise en œuvre des produits (présentation, conservation, réchauffage), sauf indication écrite particulière, les produits doivent être consommés le jour même ou le lendemain.

- **LIVRAISON**

Retrait gratuit dans notre magasin.
Livraison voir conditions en magasin