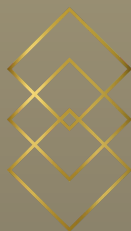




LA FERMILLE

LA CARTE FESTIVE

Noël et nouvel an 2025



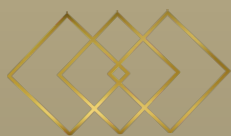
« Un brin de créativité, une dose de mise
en scène et un trait de gourmandise »



Cette année nous vous proposons, des plats
cuisinés pour vos repas de fêtes, réalisés
par notre équipe dont un chef membre des
Toques Nivernaises, et avec un maximum de
produits locaux !

Prêts à servir, prêts à manger et à déguster
sans modération

Sommaire



Apéritifs.....P.3

Entrées.....P.3

Viandes cuisinées.....P.4

Accompagnements cuisinés.....P.4

Sauces.....P.4

Divers.....P.4

Les viandes à cuire.....P.5






Les fromages.....P.6

Les bûches.....P.6

Les conditions générales.....P.7



Apéritifs

-  Fingers de croque-monsieur tartufata saveur truffe (12 pièces)..... 22€ ☐
-  Choux croquants aux escargots persillés (12 pièces)..... 22€ ☐
-  Crostini ricotta, fruits secs et jambon cru de notre séchoir (12 pièces)..... 18€ ☐
-  Mini crème brûlée au foie gras de canard (12 pièces)..... 22€ ☐
-  Mini burger bœuf de nos prairies, oignons confits et morbier.(12 pièces)..... 18€ ☐

-  BOITE DE MINI SANDWICHES ASSORTIS 12 PIÈCES..... 19€ ☐

Petit pain aux noix, rillettes de volaille et oignons rouge pickels. Petit pain tomate, piperade au chorizo. Mauricette sésame truite du Morvan fumée, crème de raifort et aneth. Mauricette pavot, crème de Nivernais et chips de jambon cru de notre séchoir.










-  BOITE DE VERRINES SALÉES ASSORTIES 12 PIÈCES..... 22€ ☐

Sablé au parmesan, crème de fromage frais au pesto. Panier dahl de lentilles corail aux herbes fraîches. Tiramisu d'avocat et agrumes. Bouchée de viande séchée farcie.

-  BOITE DE MINI TARTELETTES SALÉES À RÉCHAUFFER 12 PIÈCES... 16€ ☐

Quiche Lorraine. Pizza reine. Pissaladière. Saucisses feuilletées.

Entrées

-  Cassolette de noix de St Jacques et fondue de poireaux..... Portion de 300g / 8€ ☐
-  Foie gras de canard au vieux porto et armagnac..... la terrine de porcelaine de 250g / 36,25€ ☐
-  Pâté en croûte de Noël, canard, cochon, foie gras et morilles..... le kg / 47€ ☐
-  Pâté en croûte tout cochon et trompettes des bois..... le kg / 28,90€ ☐
-  Coulbiac de saumon..... le kg / 70€ ☐
-  Galantine de volaille fermière..... le kg / 29,95€ ☐
-  Boudin blanc nature..... le kg / 18,95€ ☐
-  Boudin blanc aux morilles..... le kg / 22,95€ ☐
-  Tatin de boudin noir / noisettes torréfiées..... la part 6€ ☐

Huitres Château d'Oléron

- N°3 la douzaine..... 11€ ☐
- N°3 la bourriche de 50..... 42€ ☐
- N°3 la bourriche de 100..... 80€ ☐
- 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 / 22,20€ ☐
- Escargot beurre ail persil en croquette..... les 24 / 22,20€ ☐



Viandes cuisinées

minimum de commande 6 personnes

- Pithiviers de boeuf, foie gras et champignons.....la part individuelle 12[€] ☐
- Suprême de pintade contisé beurre truffe, sauce forestière..la part individuelle 9.90[€] ☐
- Navarin d'agneau aux épices de Noël..... le kg / 25[€] ☐
- Jambon à l'os aux épices et sauce madère..... le kg / 25[€] ☐



Accompagnements cuisinés

- Gratin Dauphinois..... la part / 4.90[€] ☐
- Purée de patate douce.....;..... la part / 4.90[€] ☐
- Risotto aux cèpes..... la part / 4.90[€] ☐
- Pommes de terre grenaille au parfum de truffes..... la part / 3.95[€] ☐
- Poêlée de légumes gourmands et marrons..... la part / 5.90[€] ☐
- Butternut rôtie aux noisettes, miel et romarin.....;..... la part / 4.90[€] ☐



Sauces

- Sauce aux morilles..... le kg / 18[€] ☐
- Sauce périgourdine..... le kg / 22[€] ☐
- Sauce 14 épices..... le kg / 16[€] ☐
- Sauce au champagne..... le kg / 18[€] ☐

Divers

- Chutney Le pot de 150g 8,80[€] ☐
- Oignons confit à la crème de cassis..... Le pot de 150g 6,80[€] ☐
- Brioche Hokkaido entière (alliance parfaite pour votre foie gras)..... 350 gr 6,80[€] ☐
- Pain d'épices (Frédéric Guyou) à la coupe..... le kg / 22[€] ☐
- Pâte de fruits BIO (La petite ferme) :
 - pomme, poire, coing, cassis, framboise /les 130G 9[€] ☐
 - pur coing /les 200G 13,50[€] ☐
 - pur coing /les 130G 6,50[€] ☐
 - pur coing /les 200G 9,50[€] ☐

Les viandes

BOEUF

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

• Rôti filet de bœuf/ tournedos filet.....	le kg /	45,95 [€]	<input type="checkbox"/>
• Rôti Faux filet de bœuf / tournedos faux filet.....	le kg /	35,95 [€]	<input type="checkbox"/>
• Rumsteack.....	le kg /	29,95 [€]	<input type="checkbox"/>
• Rôti tranche.....	le kg /	29,95 [€]	<input type="checkbox"/>
• Rôti farci au beurre d'ail persillé.....	le kg /	30,90 [€]	<input type="checkbox"/>
• Rôti filet de bœuf en croute à la Wellington (à cuire).....	le kg /	49,95 [€]	<input type="checkbox"/>
• Viande à fondue.....	le kg /	28,95 [€]	<input type="checkbox"/>
• Côte de bœuf.....	le kg /	28,50 [€]	<input type="checkbox"/>

PORC

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

• Rôti Orloff.....	le kg /	19,95 [€]	<input type="checkbox"/>
• Rôti de porc.....	le kg /	13,50 [€]	<input type="checkbox"/>
• Filet Mignon de porc.....	le kg /	21,95 [€]	<input type="checkbox"/>
• Rôti de porc farci champignons forestiers.....	le kg /	20,95 [€]	<input type="checkbox"/>
• Rôti de porc farci farce fine.....	le kg /	17,95 [€]	<input type="checkbox"/>
• Rôti de porc farci fruits secs (pruneaux ou fruits secs).....	le kg /	19,95 [€]	<input type="checkbox"/>

AGNEAU

LA FERMILLE LA PETITE FERME (COULANGES LES NEVERS)

• Carré d'agneau.....	le kg /	28,95 [€]	<input type="checkbox"/>
• Gigot d'agneau, gigot raccourci.....	le kg /	32,95 [€]	<input type="checkbox"/>
• Épaule d'agneau farci (farce fine agneau nature ou pruneaux et fruits secs).....	le kg /	26,95 [€]	<input type="checkbox"/>
• Filet d'agneau sans os en rôti.....	le kg /	26,95 [€]	<input type="checkbox"/>

VEAU DE LAIT

LAURA MERCIER (DRUY PARIGNY)

• Rôti de veau noix, quasi.....	le kg /	29,95 [€]	<input type="checkbox"/>
• Paupiette de veau Orloff.....	le kg /	19,95 [€]	<input type="checkbox"/>
• Paupiette de veau aux champignons forestiers.....	le kg /	19,95 [€]	<input type="checkbox"/>
• Paupiette de veau médaillon de foie gras.....	le kg /	38,95 [€]	<input type="checkbox"/>
• Rôti de veau épaule type Orloff.....	le kg /	25,95 [€]	<input type="checkbox"/>
• Rôti de veau épaule farci farce fine.....	le kg /	25,95 [€]	<input type="checkbox"/>
• Rôti de veau épaule farcie farce aux champignons forestier.....	le kg /	26,95 [€]	<input type="checkbox"/>
• Carré côte de veau détalonné.....	le kg /	26,95 [€]	<input type="checkbox"/>

VOLAILLES

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

• Chapon (3 à 4 kg).....	le kg /	17,99 [€]	ou BIO 22,50 [€]	<input type="checkbox"/>
• Pintade.....	le kg /	13,50 [€]	ou BIO 15,95 [€]	<input type="checkbox"/>
• Dinde (2,5 à 4 kg).....	le kg /	17,99 [€]	ou BIO 22,50 [€]	<input type="checkbox"/>
• Poulet fermier.....	le kg /	10,25 [€]	ou BIO 12,55 [€]	<input type="checkbox"/>
• Magret de canard Sud ouest.....	le kg /	25,50 [€]		<input type="checkbox"/>

FARCE À CUIRE

POUR VOS VOLAILLES ET AUTRES METS DÉLICATS

• Farce fine de porc et veau.....	le kg /	18,95 [€]	<input type="checkbox"/>
• Farce fine porc et veau aux champignons forestiers.....	le kg /	24,95 [€]	<input type="checkbox"/>

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

PÂTISSIÈRES

6 PARTS 16 CM

- Casse -noisettes (noisettes, chocolat Guayaquil, crémeux gianduja)..... 28€ ☐
- Buche mont blanc 28€ ☐

GLACÉES

GAEC DES TRÈFLES (FRASNAY REUGNY)

- Vanille/sorbet framboises
- Chocolat/orange
- Nougatine/sorbet framboises
- Vanille / Crème de marrons

5/6 parts 20.50€ ☐

10/12 parts 38.95€ ☐

Les conditions générales

DÉLAI DE COMMANDE :

Avant le 19 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, veuillez 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. Un acompte de 50% sera demandé à la commande.

• 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

50% à la commande et le solde le jour du retrait sauf accord préalable.

En cas de précommande par téléphone, la commande ne sera validée définitivement qu'après règlement de l'acompte.

• 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



LA FERMILLE

Magasin de producteurs

Viande et charcuterie à la coupe, fruits et légumes, produits laitiers, épicerie sucrée et salée, boissons, conserverie, cosmétiques naturels.

Le tout livré quotidiennement par plus de 60 producteurs locaux.



Plat cuisinés pour vos événements professionnels ou familiaux

Imaginez vos lunch box, vos événements de team building, portes ouvertes professionnelles ou encore repas familiaux... et le tout avec un maximum de produits locaux. Nous vous proposons un menu complet cuisiné par notre équipe.



Atelier de découpe et de transformation

Nous réalisons en prestation de services la découpe et la transformation des animaux carcasses, notre laboratoire est agréé en agriculture biologique ! Demandez-nous !



RÉSERVEZ VOTRE PRESTATION

23 Rue François Archer,
58270 Saint-Benin-d'Azy
prestafermille@gmail.com
06 74 28 72 27
www.lafermille.fr

NOS HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi	Fermé
Mardi	Fermé
Mercredi.....	9h30 - 12h30 15h - 18h30
Jeudi	15h - 18h30
Vendredi	9h30 - 12h30 15h - 18h30
Samedi	9h30 - 12h30
Dimanche	Fermé