



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

Nouveauté 2025



Retrouvez avec ce logo tous nos plats cuisinés par La fermille

Apéritifs

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

	BOITE DE MINI SANDWICHES ASSORTIS 12 PIÈCES.....	19€	<input type="checkbox"/>
--	--	-----	--------------------------

Petit pain aux noix, rillette 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€	<input type="checkbox"/>
--	---	-----	--------------------------

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€	<input type="checkbox"/>
--	--	-----	--------------------------

Quiche Lorraine. Pizza reine. Pissaladière. Saucisses feuilletées.

Entrées

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

Huitres Château d'Oléron

• N°3 la douzaine.....	11€	<input type="checkbox"/>
• N°3 la bourriche de 50.....	42€	<input type="checkbox"/>
• N°3 la bourriche de 100.....	80€	<input type="checkbox"/>
• N°2 : la douzaine.....	14€	<input type="checkbox"/>
• N°2 la bourriche de 50....	54€	<input type="checkbox"/>
• N°2 la bourriche de 100.....	100€	<input type="checkbox"/>

L'escargot de paille (Sauvigny les bois)

• Escargot coquilles beurre ail persil.....	les 24 / 22,20€	<input type="checkbox"/>
• Escargot beurre ail persil en croquille.....	les 24 / 22,20€	<input type="checkbox"/>



Viandes cuisinées

minimum de commande 6 personnes

• Pithiviers de boeuf, foie gras et champignons.....	la part individuelle	12€	<input type="checkbox"/>
• Suprême de pintade contisé beurre truffe, sauce forestière..	la part individuelle	9,90€	<input type="checkbox"/>
• Navarin d'agneau aux épices de noël.....	le kg /	25€	<input type="checkbox"/>
• Jambon à l'os aux épices et sauce madère.....	le kg /	25€	<input type="checkbox"/>



Accompagnements cuisinés

• Gratin Dauphinois.....	la part /	4,90 €	<input type="checkbox"/>
• Purée de patate douce.....	la part /	4,90 €	<input type="checkbox"/>
• Risotto aux cèpes.....	la part /	4,90 €	<input type="checkbox"/>
• Pommes de terre grenaille au parfum de truffes.....	la part /	3,95 €	<input type="checkbox"/>
• Poêlée de légumes gourmands et marrons.....	la part /	5,90 €	<input type="checkbox"/>
• Butternut rôtie aux noisettes, miel et romarin.....	la part /	4,90 €	<input type="checkbox"/>



Sauces

• Sauce aux morilles.....	le kg /	18€	<input type="checkbox"/>
• Sauce périgourdine.....	le kg /	22€	<input type="checkbox"/>
• Sauce 14 épices.....	le kg /	16€	<input type="checkbox"/>
• Sauce au champagne.....	le kg /	18€	<input type="checkbox"/>

Divers

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

Les viandes

BOEUF

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

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

PORC

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

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

AGNEAU

LA FERMILLE LA PETITE FERME (COULANGES LES NEVERS)

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

VEAU DE LAIT

LAURA MERCIER (DRUY PARIGNY)

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

VOLAILES

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

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

FARCE À CUIRE

POUR VOS VOLAILLES ET AUTRES METS DÉLICATS

• Farce fine de porc et veau.....	le kg /	18,95 ^e	<input type="checkbox"/>
• Farce fine porc et veau aux champignons forestiers.....	le kg /	24,95 ^e	<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, crèmeux gianduja)..... | 28€ | <input type="checkbox"/> |
| • Buche mont blanc | 28€ | <input type="checkbox"/> |

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, 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. 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