



La Ferme de la Chesnaie existe depuis plus de 30 ans. C'est grâce à cette expérience que nous avons acquis un savoir-faire exceptionnel afin de produire des foies gras de grande qualité.

Nous élevons nos canards en plein air et de manière traditionnelle à la ferme et nos produits sont issus de notre fabrication sur l'exploitation.

Nous produisons également notre maïs qui est l'alimentation principale de nos canard, en culture non OGM.

La Ferme est située à **Bagé-Dommartin** dans l'Ain. Vous pouvez également retrouver tous nos produits dans nos points de vente composés uniquement de **producteurs fermiers**.

Tous nos produits sont cuisinés sans conservateur.

Partagez avec nous, vos recettes sur notre page **FACEBOOK**

 /fermedelachesnaiefoiegras

Vente à la Ferme de la Chesnaie

198 chemin de la mûre, Dommartin
01380 Bâgé-Dommartin - Tél. 03 85 30 52 15
Vente directe à la ferme de septembre à juin
mercredi, jeudi et vendredi de 9h à 12h

Ouvert tous les jours
du 15 au 31 décembre de 9h à 12h et de 14h à 18h

Aux Saveurs Fermières à Replonges (01)

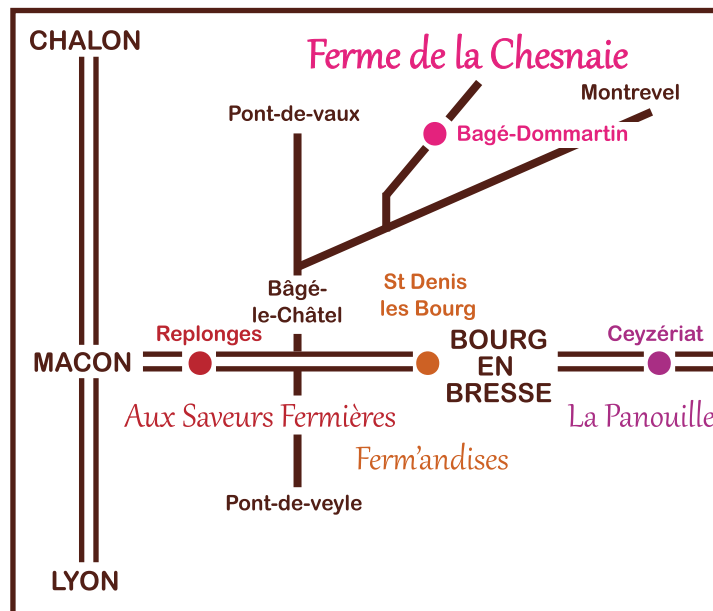
252, route de Bourg - 01750 Replonges - Tél. 03 85 31 11 65
du mardi au jeudi de 9h à 12h et de 15h à 19h
vendredi et samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h

La Panouille à Ceyzériat (01)

3 place Emile Bouvard - 01250 Ceyzériat - Tél. 04 74 30 05 36
du mercredi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 15h à 19h
dimanche matin de 8h30 à 12h

Ferm'andises à St Denis les Bourg (01)

170 rue Village 01000 St Denis les Bourg - Tél. 04 74 22 56 16
du mardi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 15h à 19h



Ferme de la
Chesnaie

Producteur de Foie Gras

Foie Gras

Confits

Magrets

Terrines

Plats cuisinés

Stéphanie et Eric Sallès

198 chemin de la mûre, Dommartin
01380 Bâgé-Dommartin

Tél. 03 85 30 52 15

Email : fermedelachesnaie01@gmail.com

www.ferme-de-la-chesnaie.fr



TARIFS à la Ferme valable jusqu'au 31 août 2021

LES FOIES GRAS



Qté

Total

MOUSSE DE FOIE GRAS DE CANARD

Bocal de 80g 5,90 €

Bocal de 150g 10,15 €

Barquette sous vide** 57,30 €/kg



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

Bocal de 90g 13,15 €

Bocal de 170g 24,15 €

FOIE GRAS DE CANARD** ENTIER MI-CUIT

Bocal de 170g 25,55 €

FOIE GRAS DE CANARD FAÇON TORCHON**

compter 70g/pers. 136,00 €/kg

FOIE GRAS DE CANARD CRU

(non déveiné, compter 100g /pers.)

Cru non déveiné** 73,50 €/kg

Cru surgelé non déveiné 73,50 €/kg

se conserve à -18°C

Cru déveiné 84,50 €/kg

MAGRET FOURRÉ AU FOIE GRAS (cuit)**

Pièce de 500g environ 63,60 €/kg



LES VIANDES CRUES DE CANARD**

Qté

Total

MAGRET DE CANARD CRU

24,65 €/kg

STEACK DE CANARD CRU

26,35 €/kg

CUISSÉ DE CANARD CRU

14,50 €/kg

LES ENTREES FROIDES



MAGRET FUME TRANCHE

Paquet de 100 g
(8 tranches environ) 6,10 €

TERRINE AUX FOIES DE CANARD

Cuite au four** 35,90 €/kg

Bocal de 90g 5,45 €

Bocal de 180g 8,10 €

TERRINE DE CANARD AUX FOIES GRAS ET FIGUES

Cuite au four** 35,90 €/kg

TERRINE DE CANARD AUX FOIES GRAS ET ABRICOT

Cuite au four** 35,90 €/kg

RILLETES PUR CANARD

Le bocal de 180g nature 6,30 €

Le bocal de 90g thym 4,95 €

Le bocal de 90g basilic 4,95 €

Le bocal de 90g nature 4,95 €

GESIERS CONFITS

Bocal 180g (6 noix) 3,65 €

LES PLATS CUISINES

Qté

Total

CONFIT DE CANARD

2 cuisses

Bocal de 620g 13,40 €

CIVET DE CANARD AUX PRUNEAUX

2 cuisses

Bocal de 730g 12,70 €

HARICOTS AU CONFIT DE CANARD

2 cuisses

Bocal de 770g 13,40 €

CANARD À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE**

2 cuisses

Sachet de 800 g 13,60 €

BOLOGNAISE PUR CANARD

Bocal de 350 g 5,80 €

Total Produits

Transport

NET A PAYER

Commande de



Mme, M.

Adresse

.....

.....

Tél.....

Email.....

Date.....

Pour des idées cadeaux individuels

ou comités d'entreprise, contactez-nous au 03 85 30 52 15
ou par email : fermedelachesnaie01@gmail.com

**Attention ce produit se conserve entre 0° et 4°