



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 canards, 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

## Retrouvez notre large gamme de produits

### À la Ferme de la Chesnaie en vente directe

198 chemin de la mûre, Dommartin  
01380 Bâgé-Dommartin - 03 85 30 52 15

**DE SEPTEMBRE À JUIN**  
mercredi, jeudi et vendredi de 9h à 12h

**DU 15 AU 31 DÉCEMBRE**  
tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 18h

### Sur les marchés locaux

**Chatillon sur Chalaronne (01)**  
Samedi Matin

**Charnay-lès-Mâcon (71)**  
Vendredi Après-midi

### Dans les magasins de producteurs

**Aux Saveurs Fermières à Replonges (01)**  
252, route de Bourg 01750 Replonges  
03 85 31 11 65

**La Panouille à Ceyzériat (01)**  
3 place Emile Bouvard 01250 Ceyzeriat  
04 74 30 05 36

**Ferm'andises à St Denis les Bourg (01)**  
170 rue Village 01000 St Denis les bourg  
04 74 22 56 16

**Brin de Paille à Arbent (01)**  
1080 Av. du Général Andréa 01100 Arbent  
04 74 73 07 86

**Le Bocal à St-Sorlin-en-Bugey (01)**  
Rond Point du Pont de Lagnieu 01150 St-Sorlin-en-Bugey  
06 17 68 28 99



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](mailto:fermedelachesnaie01@gmail.com)

[www.ferme-de-la-chesnaie.fr](http://www.ferme-de-la-chesnaie.fr)



# TARIFS à la Ferme valable jusqu'au 31 octobre 2022

## LES FOIES GRAS



Qté

Total

### MOUSSE DE FOIE GRAS DE CANARD

Bocal de 80g 5,95 €

Bocal de 150g 10,25 €

Barquette sous vide\*\* 57,85€/kg



### FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

Bocal de 90g 13,30 €

Bocal de 170g 24,40 €

### FOIE GRAS DE CANARD\*\* ENTIER MI-CUIT

Bocal de 170g 25,80 €

### FOIE GRAS DE CANARD FAÇON TORCHON\*\*

compter 70g/pers. 137,35 €/kg

### FOIE GRAS DE CANARD CRU

(non déveiné, compter 100g /pers.)

Cru non déveiné\*\* 74,25 €/kg

Cru surgelé non déveiné 74,25 €/kg

se conserve à -18°C

Cru déveiné 85,35 €/kg

### MAGRET FOURRÉ AU FOIE GRAS (cuit)\*\*

Pièce de 500g environ 64,25 €/kg



## LES VIANDES CRUES DE CANARD\*\*

Qté

Total

MAGRET DE CANARD CRU   
25,10 €/kg

STEACK DE CANARD CRU   
26,85 €/kg

CUISSE DE CANARD CRU   
15,10 €/kg

AIGUILLETES DE CANARD CRU  
26,95 €/kg

## LES ENTREES FROIDES



### MAGRET FUME TRANCHE

Paquet de 100 g  
(8 tranches environ) 6,80 €

### TERRINE AUX FOIES DE CANARD

Cuite au four\*\* 36,25 €/kg

Bocal de 90g 5,50 €

Bocal de 180g 8,20 €

### TERRINE DE CANARD AUX FOIES GRAS ET FIGUES

Cuite au four\*\* 36,25 €/kg

### TERRINE DE CANARD AUX FOIES GRAS ET ABRICOT

Cuite au four\*\* 36,25 €/kg

### RILLETTES PUR CANARD

1er prix 2018



Le bocal de 180g nature 6,35 €

Le bocal de 90g thym 5,10 €

Le bocal de 90g basilic 5,10 €

Le bocal de 90g nature 5,10 €

Barquette nature 27,75 €/kg

(200g environ)

### GESIERS CONFITS

Bocal 180g (6 noix) 4,10 €

## LES PLATS CUISINES

Qté

Total

### CONFIT DE CANARD

2 cuisses

Bocal de 620g 13,60 €

### CIVET DE CANARD AUX PRUNEAUX

2 cuisses

Bocal de 730g 13,20 €

### HARICOTS AU CONFIT DE CANARD

2 cuisses

Bocal de 770g 13,60 €

### CANARD À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE\*\*

2 cuisses

Sachet de 800 g 14,10 €

### BOLOGNAISE PUR CANARD

Bocal de 350 g 6,10 €

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](mailto:fermedelachesnaie01@gmail.com)

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