

CALENDRIER DU 06 Septembre 2019 au 02 Novembre 2019

VENDREDI 06/09/2019 et SAMEDI 07/09/2019 : Colis de viande de jeune vache, veau élevé sous sa mère et porc fermier, uniquement sur réservation. Les colis agneaux seront distribués ces jours en fonction de la date de votre commande (les personnes concernées seront contactées individuellement).

Plus Vente au détail sans réservation .

Ce vendredi 06/09/2019 la vente commencera exceptionnellement à 16h jusqu'à 20h00. Et le samedi 07/09/2019 de 9h00 à 18h00.

Pour le détail, pas d'obligation de passer commande à l'avance. Prix au kg en fonction des morceaux. Néanmoins, il est possible de m'adresser un mail détaillé de votre commande détail afin qu'elle soit préparée à l'avance, ainsi pas de stress et vous la récupérez le samedi entre 14h et 18h.

Charcuteries fraîches de porc, boudin noir, pâté de campagne et pâté de tête, Vendredi 20/09/2019 et Samedi 21/09/2019:

VENTES DE 17h00 à 20h00 le vendredi et le samedi 21/09/2019 de 9H00 à 18H00 sans interruption.

Ventes en colisages de viande de jeune vache ; de veau sous la mère et porc fermier sur réservation.
saucisses diverses et merguez de bœuf et merguez bœuf mouton, andouillettes.

Pour les personnes ayant réservées des colis, il est préférable de venir les retirer le samedi entre 14h et 18h00 afin d'éviter l'attente.

Vendredi 20/09/2019 et Samedi 21/09/2019:

VENTES DE 17h00 à 20h00 le vendredi et le samedi 21/09/2019 de 9H00 à 18H00 sans interruption.

Ventes en colisages de viande de jeune vache ; de veau sous la mère et porc fermier sur réservation.

Vendredi 04/10/2019 et Samedi 05/10/2019:

VENTES DE 17h00 à 20h00 le vendredi et le samedi 05/10/2019 de 9H00 à 18H00 sans interruption.

Ventes en colisages de viande de jeune vache ; de veau sous la mère et porc fermier sur réservation. **Les colis agneaux seront distribués ces jours en fonction de la date de votre commande** (les personnes concernées seront contactées individuellement).

BALADE DU GOUT 2019

ATTENTION PORTES OUVERTES LE 19 ET 20 OCTOBRE 2019 ET DEJEUNER SUR RESERVATION LE DIMANCHE 20 OCTOBRE 2019.

Pour la BALADE DU GOUT 2019, nous organisons une grande vente de viande de jeune vache, veau et porc fermier en colisage sur réservation et aussi au détail sans réservation. . Les colis agneaux seront distribués ces jours en fonction de la date de votre commande (les personnes concernées seront contactées individuellement).

Ce vendredi 18/10/2019 la vente commencera exceptionnellement à 16h jusqu'à 20h00. Et le samedi 19/10/2019 de 9h00 à 18h00. Et le dimanche 20/10/2019 de 10h00 à 17h00.

Vendredi 18/10/2019 et Samedi 19/10/2019 ainsi que dimanche 20/10/2019:

VENTES DE 16h00 à 20h00 le vendredi et le samedi 19/10/2019 de 9H00 à 18H00 sans interruption. Le dimanche de 10h00 à 17h00.

Ventes en colisages de viande de jeune vache ; de veau sous la mère et porc fermier sur réservation.

Les colis agneaux seront distribués ces jours en fonction de la date de votre commande (les personnes concernées seront contactées individuellement).

Et vente au détail sans réservation durant ces trois journées.

Pour les personnes ayant réservées des colis, il est préférable de venir les retirer le samedi entre 14h et 18h00 afin d'éviter l'attente (ou bien le dimanche si vous venez pour le déjeuner à la ferme).

Pour le détail, pas d'obligation de passer commande à l'avance. Prix au kg en fonction des morceaux. Néanmoins, il est possible de m'adresser un mail détaillé de votre commande détail afin qu'elle soit préparée à l'avance, ainsi pas de stress et vous la récupérez le samedi entre 14h et 18h.

Charcuteries fraîches de porc, boudin noir, pâté de campagne et pâté de tête, saucisses diverses et merguez de bœuf et merguez bœuf mouton, andouillettes.

DETAIL DU DEJEUNER DU DIMANCHE 20 OCTOBRE 2019 :

Déjeuner fermier le dimanche à l'abri dans la bergerie sur réservation uniquement. Un acompte de 10€/personne est demandé (chèque à l'ordre de EARL Ferme de Grand'Maison). ATTENTION, le nombre de places étant limité, il faudra s'inscrire au plus tôt.

MENU : 25€ hors boisson (15€ pour les enfants de moins de 10 ans)

Apéritif Maison

Charcuteries maison (pâtés/rillettes)

Porc à la broche et ses patates

Tiramisu maison

Café

Pain Bio (de la ferme de la Budinerie)

Lors du samedi (et/ou) dimanche, Pascal apiculteur vous proposera ses miels raffinés de la région et La Ferme de Fanon ses escargots toujours aussi délicieux. Stand crêpes pour les gourmands, gourmets !

Vendredi 01/11/2019 et Samedi 02/11/2019:

VENTES DE 17h00 à 20h00 le vendredi et le samedi 02/11/2019 de 9H00 à 18H00 sans interruption.
Ventes en colisages de viande de jeune vache ; de veau sous la mère et porc fermier sur réservation.