

LA FERME DU GRAND PRÉ



à LORRY - MARDIGNY
(57420 / A31 sortie Fey)

Vous propose ses volailles fermières

élevées en plein air dans le respect des animaux et de l'environnement
poulets de chair, pintades et volailles festives
Alimentation 100% végétale et minérale sans OGM

Ages minimum d'abattage des poulets et pintades 105 jours
et 180 jours minimum pour les volailles festives

Animaux élevés sans aucun traitement antibiotique



Guillaume et Amélie, éleveurs/producteurs
Lieu dit « En Grand Pré » 57420 Lorry-Mardigny
(au bout à droite de la place Chanoine Ritz)

Tél : 06.41.73.17.97
06.71.88.15.14

www.lafermedugrandpre.fr

Toute l'année

Nos volailles sont prêtes à cuire avec abats (cou, foie, gésier, cœur)

Poulet fermier : 8,95 € le kilo (poids moyen : 1,5 kg à 3 kg environ)

Découpe :

- Cuisses de poulet 11,45 € le kg
- Filets de poulet 19,85 € le kg
- Ailes de poulet 5,85 € le kg

Pintade : 12,45 € le kilo (poids moyen 1,5 kg environ)

Découpe :

- Cuisses de pintade 13,45 € le kg
- Filets de pintade 20,90 € le kg

Poule/Poularde/Coq : 8,95 € le kilo

Canard / Canette de barbarie : 12,30 € le kilo (poids moyen 1,8 à 3,5 kg)
(tous les ans en avril jusqu'à juin)

Découpe :

- Filets 24,90 € le kg
- Cuisses 14,30 € le kg
- Ailes 5,60 € le kg

Abats de volaille : foie, cœur, gésiers 9,45 € le kg

* Conditionnement sous vide sur demande 0,40€ par produit

Nos produits transformés:

(Transformés par nos soins, sans colorants ni conservateurs)

- **Viande (pour brochettes ou sautés) de poulet marinée:** 24,90 €/kg
- **Pâté lorrain** individuel 100% volaille : 3 € pièce
- **Saucisses** de volailles (viande de poulet):14,80 €/kg (d'avril à septembre)
- **Merguez** de volaille (viande de poulet):14,80 €/kg (d'avril à septembre)

www.lafermedugrandpre.fr

Pour les fêtes de fin d'année...

En raison d'une forte demande tous les ans, nous vous conseillons de commander très tôt vos volailles festives...des volailles de tradition avec lesquelles les gourmets vous le diront, vos invités se régaleront... (Toutes nos volailles sont prêtes à cuire avec abats)

Chapon : 16,60 € le kilo (poids moyen entre 3 et 5 kg)

Dinde : 15,20 € le kilo (poids moyen entre 3,5 et 6 kg)

Pintade label : 14,90 € le kilo (poids moyen 2 kg)

Poularde de lait : 12,90 € le kilo

Nos volailles festives sont élevées pendant 6 mois en plein-air. Elles sont finies au lait cru frais de vache et au maïs grain chaque jour durant le dernier mois d'élevage.

Les ventes à la ferme ont lieu :

Le vendredi matin de 9h à 12h

Le samedi matin de 9h à 12h

Pour cela passez vos commandes tous les jours jusqu'au **lundi 15h00** (dimanche et jours fériés également) pour les ventes du vendredi matin et du samedi matin.

Par téléphone : **06 41 73 17 97** ou **06 71 88 15 14**

Par email : **triveillot.guillaume@orange.fr**

Nous disposons **d'un point relais à Metz centre** pour récupérer vos commandes dès le jeudi matin :

Boulangerie CLEMENT, 82 rue des Allemands 57000 METZ

Nous sommes également présent sur les marchés de :

- Rombas tous les Jeudis de 08h à 12 h
- Joeuf tous les Vendredis de 08h à 12h
- Ban-Saint-Martin tous les Vendredis de 15h à 18h
- Metz, Place du marché couvert tous les samedis matins de 08h à 12h

www.lafermedugrandpre.fr

Pour infos....

Nos poulets : Issus de souches fermières rustiques, ils ont une croissance volontairement lente. Nous les finissons à l'ancienne, au blé entier, c'est un plus qui leur permet de développer la saveur de leur chair. C'est donc seulement arrivés à maturité que nos poulets vous régaleront par leur chair ferme et goûtée...

Nos pintades : De ses origines africaines, la pintade est d'un caractère sauvage. Ses qualités nutritionnelles exceptionnelles offrent tous les ingrédients d'une viande équilibrée. Particulièrement appréciée des gastronomes, il faut essayer au moins une fois la pintade, elle vous réglera par ses qualités gustatives.



ELEVAGE SANS OGM NI ANTIBIOTIQUES

Nous aurons le plaisir de vous accueillir pour les ventes à la ferme mais aussi pour une simple visite ou promenade.....

www.lafermedugrandpre.fr