

LA FERME DE RUTEL

DES PRODUITS FERMIS ET DU TERROIR SÉLECTIONNÉS SUR LE GOÛT, LA PROXIMITÉ ET LE SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL



NOUVEAU !

HUÎTRES FINES DE NOIRMOUTIER

	Prix	Nombre
Bourriche huîtres N°3 (24 huîtres)	18,90€
Bourriche huîtres N°3 (48 huîtres)	36,90€
Bourriche huîtres N°4 (36 huîtres)	14,90€



FOIE GRAS IGP SUD-OUEST

Canards élevés en plein air dans le Sud-Ouest et gavés traditionnellement au maïs grain entier.

	Poids Moyen	Prix/kg	Nombre
Foie gras entier cru frais			
Extra	550g	67,95€
Qualité Restauration	550g	53,50€
Extra déveiné	500g	76,20€
Qualité Restauration déveiné	480g	61,55€
Foie gras entier mi-cuit (8/10 pers) <i>(Médaille d'Argent CGA 2016)</i>	450g	10,90€/100g
Foie gras entier mi-cuit (5/7 pers) <i>(dans sa terrine en grès)</i>	360g	34,90€/pièce
Magret de canard fourré au foie gras entier	440g	56,90€/kg

VOLAILLES DE FÊTES

Nos volailles, nourries aux céréales, sont élevées en plein air en Seine-et-Marne et dans le Sud-Ouest. De souche rustique à croissance lente, elles sont reconnues pour leur qualité gustative.



	Poids Moyen	Prix/kg	Nombre
Chapon	3 à 4 kg	15,90€
Mini chapon Label Rouge	2 à 2,5 kg	16,80€
Dinde	4 à 5 kg	13,90€
Poularde	2,2 à 2,8 kg	12,90€
Oie	> 4,5 kg	19,90€
Chapon de pintade	1,7 à 2,1 kg	18,50€
Canette de barbarie	1,3 à 1,8 kg	11,50€
Suprême de chapon	+/- 480g	21,80€
Cuisse de chapon	+/- 550g	15,90€
Magret de canard IGP	+/- 420g	25,20€
Caille	+/- 240g	3,60€/pièce

POUR FARCIR VOS VOLAILLES :
Farce fine foie de volaille et porto 16,80€/kg
Farce fine foie de volaille forestière 16,80€/kg

RÔTIS ET VOLAILLES SEMI-DÉSOSSÉES

* Volailles de Challans			
Rôti de chapon farci aux morilles et armagnac	1,2/1,4 kg	25,60€
Rôti de poularde farci aux morilles	800g	33,90€
Rôti de magret de canard fourré foie gras	1 kg	34,90€
Poularde farcie foie gras et cèpes*	1,6/1,7 kg	34,90€
Canette farcie foie gras et cèpes	1,3/1,4 kg	31,50€
Pintade farcie raisin et cognac*	1,2/1,3 kg	28,50€

Poids moyens donnés à titre indicatif : ils peuvent varier de 20%.



LES VIANDES

Boeuf, veau sous la mère et agneau nourris avec les céréales produites sur la ferme. Viande de boeuf certifiée Bleu Blanc Coeur.

	Poids	Prix/kg	Votre commande
Filet de boeuf ficelé bardé	800g à 2 kg	52,50 €
Rosbeef faux filet ficelé bardé	800g à 2 kg	34,50 €
Côte à l'os	1 kg à 1,5 kg	37,50 €
Gigot d'agneau avec os	1,2 kg à 2,5 kg	29,50 €
Gigot d'agneau au beurre d'escargot	+/- 1,5 kg	34,50 €
Baron d'agneau	+/- 1,5 kg	36,50 €
Baron d'agneau au beurre d'escargot	+/- 1,5 kg	39,50 €
Rôti dans carré de veau ficelé bardé	800g à 2 kg	33,70 €



ESCARGOTS FRAIS

	Prix/p.	Nombre
12 Escargots farcis - Belle grosseur (assiette)	6,90€
24 Escargots farcis - Belle grosseur (barquette)	11,90€
16 Feuilletés d'escargots	7,20€

PRÉPAREZ NOËL !

Venez composez vous-même votre panier !



SAUMON FUMÉ

Saumon fumé artisanalement en Seine-et-Marne.

	Poids	Prix	Nombre
Saumon Ecossois Label Rouge <i>(7/8 grandes tranches)</i>	500 g	41,90€

GIBIER DE CHASSE

Viande fraîche de gibier issue de chasses en Picardie, Ile-de-France, Beauce.

	Poids	Prix/kg	Votre commande
Rôti de cerf (Cuissot)	800 g à 1,2 kg	36,95€
Rôti de cerf (Filet)	800 g	70,50€
Gigot de cerf avec os	3 à 8 kg	20,50€
Pavés de cerf (2 pièces)	2 x 180 g	41,95€
Gigot de chevreuil avec os	1,2 à 2,7 kg	29,60€
Rôti de sanglier (Cuissot)	800 g à 1,2 kg	29,95€
Sauté de sanglier	800 g	19,50€
Suprême de faisán	+/- 150 g	29,00€
Faisán (*prix pièce)	+/- 700 g	15,90€/p.

Autres pièces : nous consulter



FROMAGES

Un grand choix de fromages pour réaliser votre plateau. Demandez conseils à nos vendeurs.



BÛCHES GLACÉES

Un goût unique... celui des fruits fraîchement cueillis. Avec la Maison La Tacoulienne, artisan du fruit : leurs bûches sont sans colorant, sans conservateur et sans arôme artificiel.

	6 parts	8 parts
Vanille Fraise	19,90€	25,90€
Orange blonde et Chocolat noir



TRAITEUR

	Poid moyen	Prix	Nombre
Bouchée Ris de veau		4,30€/p
Coquille Saint-Jacques		5,90€/p
Rose de Noël (chapon, morille)		4,80€/p
Mini pâté croûte canard pistaché		12,95€/p
Mini pâté croûte caille et raisin		13,30€/p
Boudin blanc forestier	100 g	12,60€/kg
Boudin blanc fine de champagne	100 g	13,40€/kg
Boudin blanc truffé 3%	100 g	29,25€/kg

NOM, PRÉNOM

ADRESSE

CODE POSTAL VILLE

EMAIL TÉL.

DATE À LAQUELLE VOUS PRENDREZ VOTRE COMMANDE :

...../...../2017. MATIN APRÈS-MIDI

Pour votre santé mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.

NOS PRODUITS SONT SÉLECTIONNÉS CHEZ DES PETITS PRODUCTEURS. LEURS PRODUCTIONS SONT LIMITÉES.

POUR ÊTRE SERVI AU MIEUX, RÉSERVEZ AVANT LE 17 DÉCEMBRE !

FERME DE RUTEL

ROUTE DE RUTEL - 77124 VILLENŌY
Tél. : 01 64 33 44 09

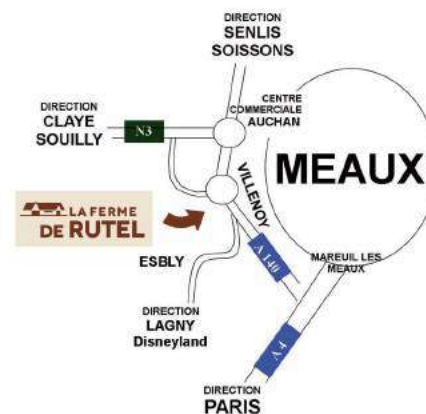
www.fermederutel.fr

HORAIRES :

Lundi : 14h30 - 19h00
Mardi à Samedi : 9h30 - 12h30 / 14h30 à 19h00
Dimanche : 9h30 - 12h30

Ouverture Exceptionnelle

23 décembre : 9h30 - 19h00
24 décembre et 31 décembre : 9h30 - 13h00
Fermé le 1^{er} janvier et 25 décembre.



Nos produits sont choisis chez des petits producteurs. Pour être servi au mieux, merci de passer votre commande AVANT LE 17 DÉCEMBRE 2017.

ACOMPTÉ DE 10€ PAR PRODUIT À L'ORDRE DU MARCHÉ DE RUTEL

ACCÈS :

De Paris, par l'A4, prendre direction Meaux après le péage de Coutevroult, et ensuite direction Soissons/Senlis par A140. De Meaux, prendre direction Claye Souilly par la N3 et à la sortie de Meaux, prendre direction Paris A4/Lagny.

LA FERME DE RUTEL

ICI, NOUS CULTIVONS LA SAVEUR



FOIE GRAS - VOLAILLE - GIBIER - TRAITEUR - FROMAGE

À RUTEL SUR LA ROCADE DE MEAUX

FERME DE RUTEL

Route de Rutel - 77 124 VILLENŌY
Tél. : 01 64 33 44 09

www.fermederutel.fr