



## *Pintade aux pommes*

POUR 6 PERSONNES.

1 pintade fermière 1.6kg à 1.8kg  
800g de pommes /4 belles pommes  
3 cuil. à soupe de calvados  
3 têtes d'ail  
2 pincées de noix de muscade  
2 cuil. à soupe d'huile  
2 cuil. de crème fraîche  
Sel, poivre  
\* faites chauffer l'huile dans une cocotte.  
Salez et poivrez l'intérieur de la pintade.  
Faites la dorer de tous les côtés.  
Pendant ce temps, épluchez les pommes,  
coupez-les en morceaux ; séparer les  
gousses d'ail sans les éplucher.  
Lorsque que la pintade est bien dorée,  
arrosez- la avec le calvados et flambez.  
Mettez l'ail, les pommes, ajoutez un peu  
d'eau, Couvrez et laissez cuire à feu doux  
1 H. Vous pouvez mettre la cocotte au four  
(TH 180°C) pour préserver le moelleux de  
la pintade. Surveillez le jus de cuisson.  
Quand la pintade est cuite, saupoudrez-la  
de noix de muscade, ajoutez la crème,  
rectifiez l'assaisonnement, chauffez 2 mn.  
Découpez la pintade, filtrez la sauce.  
Vous pouvez l'accompagner de pommes  
de terre vapeur.



*Des volailles dans les prés,  
Des pommes de terre à mijoter  
Savourez la qualité.*

## *Vente directe*



**Ferme Terre de Cœur**

Qualification haute valeur environnementale

**Magasin : Ruelle des prés**

**51600 SOMME TOURBE**

Tel 03 26 60 22 87 / 06 11 33 08 59

[terre2coeur@outlook.fr](mailto:terre2coeur@outlook.fr)

2023: Dates de Ventes

\* SOMME-TOURBE : Magasin TERRE de COEUR

**VENDREDI de 14H00 à 19H00**

**SAMEDI de 9H00 à 12H30**

**& sur RDV**

Passez commande avant le mardi 16h.00

**Ferme Terre de Cœur**

Ruelle des prés

51600 SOMME TOURBE

Tél. : 03.26.60.22.87/06 11 33 08 59

[terre2coeur@outlook.fr](mailto:terre2coeur@outlook.fr)

[www.ferme-terre-de-coeur.com](http://www.ferme-terre-de-coeur.com)



PRODUITS FERMIERS * selon disponibilité	Prix €/unité	Prix €/Kg
Poulet (1.5kg à 2.9kg)		10.80
Coq*		9.33
Pintade*		12.20
Poule de chair *		8.65
Lapin		12.20
Cane canard sur commande		10.90
<b>Œufs (élevage plein-air) La douzaine</b>	3.20	PRIX €/Kg
<b>Volaille détaillée</b> sous vide sur commande	€/Kg	sous vide
½ Coq morceaux		17.15
Filet de poulet	21.60	22.25
Aiguillette de poulet	23.60	24.95
Cuisse de poulet	17.00	18.00
Sot l'y laisse de poulet	19.80	20.20
Paupiette de poulet	24.10	24.40
Cuisse de poulet ou pintade farcie	24.70	
Ailes de volaille charnue	6.25	6.45
Filet de pintade	22.60	22.90
Cuisse de pintade	17.50	17.70
Gésiers de volailles	10.90	11.10
Foies de volailles *	9.30	9.35
<b>Volaille transformée</b>	€/Kg	sous vide
Gésiers volailles confits par 300g*		4.80€/unité
Saucisse volaille nature	17.50	
Saucisse volaille paprika ou curry*	17.70	
Boudin blanc de volaille nature	24.70	
Terrine de volaille noix et ratafia	25.50	
Rillettes de Volaille	24.00	
Mousse de foies volaille et ratafia portion de 85g mise sous vide.	<b>Unité</b>	2.20€/unité
Pâté Croûte 3 viandes 1 à 2 pers	4.40	
6 personnes	15.50	
8 à 10 personnes	20.60	
Tourte volaille & pommes de terre		
1 pers	3.90	
8 à 10 personnes	21.00	

**Tarifs A Somme Tourbe** au 1<sup>ER</sup> MARS 2023

TERRINES & RILLETTES en bocaux <u>SELON LE STOCK DISPONIBLE</u>	Poids Net G	Prix €/Kg	Prix €/unité
Terrine Poulet au Ratafia	200	30.50	6.10
Terrine Poulet au Ratafia	100	41.00	4.10
Terrine Pintade <u>Sans porc</u>	200	35.75	7.15
Terrine Pintade Fine de Champagne	90	47.77	4.30
Terrine Chapon <u>sans porc</u>	200	35.50	7.10
Terrine Chapon Marc de champagne	200	36.50	7.30
Terrine Chapon Marc de champagne	90	47.00	4.20
Terrine de Dinde Rouge piment Espelette	200	38.25	7.65
Terrine de Dinde Rouge Nature	90	47.77	4.30
Terrine de Dinde Rouge Nature	200	38.25	7.65
Rillettes Poulet	200	30.00	6.00
Rillettes Chapon	200	35.75	7.15
Rillettes Pintade	200	35.75	7.15
Rillettes Pintade	90	46.66	4.20
Rillettes de Dinde Rouge	200	36.00	7.20
Gésiers de volailles confits graisse canard	350	20.57	7.20
<b>VOLAILLES CUISINEES en bocaux</b> <u>SELON STOCK DISPONIBLE</u>			
<u>Bocal pour 3 à 4 personnes</u>			
Coq au Bouzy Rouge	720	23.47	16.90
Pintade au Ratafia	720	24.10	17.35
Pintade au Ratafia	420	29.52	12.40
Pintade aux pommes et cidre	720	21.52	15.50
Chapon Gourmand et ses légumes	820		
Chapon Gourmand et ses légumes 2P	720		
Dinde Rouge désossée aux Châtaignes	820	25.00	20.50
Dinde Rouge aux Châtaignes	420	29.52	12.40
Cuisse de poulet sauce chasseur			
Et Pommes de terre 2 pers	720	20.00	14.40
<b>Pommes de terre 2022 2023</b>	1 kg	10kg	25kg
MARABEL toute cuisson	0.90	7.00	12.50
GOURMANDINE chair ferme	1.00	8.00	13.50



terre2coeur@outlook.fr

03.26.60.22.87

06 11 33 08 59

Venez nous retrouver

\* Au Magasin Terre de Cœur à la Ferme :

Vendredi de 14H00 à 19H00

Samedi de 9H00 à 12h30

& sur RDV

\* Au Magasin Sacrés Fermiers :

A Cernay les Reims, zone des Didris

Du mercredi au vendredi : 9h/19h

Samedi : 9h à 18 h00

Jour férié : le matin / fermé le 25 décembre

L'exploitation est qualifiée HVE3 depuis 2013

Haute valeur environnementale

Et toute la production volaille est qualifiée

BLEU BLANC CŒUR

