



2023 : Dates de Ventes

* SOMME-TOURBE : Magasin TERRE de COEUR

VENDREDI de 14H00 à 19H00

SAMEDI de 9H00 à 12H00

& sur RDV

OUVERTURE FIN DECEMBRE 2023

21 ET 22 DECEMBRE : 14H00 A 18H00

23 DECEMBRE : 9H00 A 12H30

DIMANCHE 24 DECEMBRE : 9H00 A 12H00

VENDREDI 29 DECEMBRE : 14H00 A 19H00

SAMEDI 30 DECEMBRE : 9H00 A 12H00

FERME DU 31 DECEMBRE AU 8 JANVIER

Passez commande avant le mardi 16h00

Ferme Terre de Cœur

Ruelle des prés

51600 SOMME TOURBE

Tél. : 03.26.60.22.87/06 11 33 08 59

terre2coeur@outlook.fr

www.ferme-terre-de-coeur.com

Poularde à la sauce suprême

Pour 8 personnes :

- ~ 1 grosse poularde
- ~ 4 carottes
- ~ 2 navets
- ~ 5 poireaux
- ~ 1 oignon et 3 clous de girofle
- ~ sel, poivre
- ~ herbes de Provence
- ~ 1 cube de bouillon de volaille

Sauce suprême :

- ~ béchamel
- ~ 1 dl de crème
- ~ 1 jaune d'œuf
- ~ 125 g de champignons frais

- ~ *Eplucher et laver tous les légumes.*
- ~ *Dans une grande cocotte, mettre : de l'eau à mi-hauteur, le cube de bouillon de volaille, la poularde, les légumes nettoyer ainsi que l'oignon avec les clou de girofle, le sel, le poivre et les herbes de Provence*
- ~ *Laisser cuire la poularde, sans le couvercle, pendant 45 minutes.*
- ~ *Allumer le four, thermostat 175°C.*
- ~ *Sortir la volaille de la cocotte et poser là sur un plat allant au four. Faire dorer, pendant 15 minutes la poularde de chaque côté.*
- ~ *Profitez-en pour sortir les légumes afin qu'ils ne perdent pas toutes les vitamines.*
- ~ *Au bout de 30 minutes, remettre la poularde dans le bouillon pendant encore 30 minutes.*
- ~ *Puis reposer la poularde dans le four et faire dorer pendant 30 minutes des deux côtés.*
- ~ *Pendant ce temps, préparez la sauce suprême : faites une béchamel avec le bouillon de votre poularde et ajouter : 1 dl de crème, 1 jaune d'œuf et 125 g de champignons frais. Laisser mijoter pendant 30 minutes.*
- ~ *Sortir du four, la poularde bien dorer et la replacer dans la cocotte, ainsi que les légumes pour réchauffer le tout, pendant 15 minutes environ*



*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

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 */ PAS EN ETE		8.65
Lapin		12.20
Cane canard sur commande		10.90
Dinde Rouge des Ardennes		17.85
Chapon Tradition		18.50
Poularde de Noël		13.75
Œufs (élevage plein-air) La douzaine	3.40	€/dz
Volaille détaillée 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
Escalope de dinde *	12.90	
Cuisse de dinde *	6.80	
Sauté de dinde *	9.80	
Gésiers de volailles	10.90	11.10
Foies de volailles	9.30	9.35
Volaille transformée	€/Kg	sous vide
Gésiers volailles confits par 300g*		4.80€/unité
Saucisse volaille nature	17.50	
Saucisse volaille paprika ou curry*	17.70	
Saucisse blanche de volaille nature*	19.00	
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 *	Unité	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 C Somme Tourbe au 15 novembre 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 Marc Champagne	90	48.89	4.40
Terrine de Dinde Rouge Nature	200	38.25	7.65
Rillettes Poulet	200	30.00	6.00
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
VOLAILLES CUISINEES en bocaux <u>SELON LE 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
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
Pommes de terre 2023		Prix €/Kg	Prix €/sac
MARABEL	10 kg	0.70	7.00
	25 kg	0.50	12.50
GOURMANDINE	10 kg	0.80	8.00
chair ferme	25 kg	0.54	13.50



terre2coeur@outlook.fr

03-26-60-22-87

06 11 33 08 59

Venez nous retrouver

* SOMME-TOURBE : Magasin TERRE de COEUR

VENDREDI de 14H00 à 19H00

SAMEDI de 9H00 à 12H00

& sur RDV

* Au Magasin Sacrés Fermiers : Cernay les Reims,

zone des Didris

Du mercredi au vendredi : 9h à 19h

Samedi : 9h à 18h

L'exploitation est qualifiée
HVE3 (Haute valeur
environnementale) depuis 2013



Toute la production volaille
est qualifiée BLEU BLANC
COEUR