

LA FERME DU
PÉRIGORD NOIR

La volaille
DE FÊTE





PRODUCTEURS-PAYSANS

Bienvenue sur nos terres

Et à ce propos, chez nous, tout commence par la terre. On cultive les céréales qu'on transforme en aliment pour nos volailles. Elles courent et grimpent aux arbres, et ne rentrent dans leurs cabanes que la nuit, par crainte des prédateurs.

A deux pas de la ferme, on a notre cuisine, où on élabore nos plats, toujours préparés avec nos produits. On est aussi transporteurs et on achemine toutes les semaines la marchandise fraîche pour la proposer sur les marchés de Paris.



Les entrées

Foie gras de canard

Foie gras d'oie

Terrine de volaille au foie gras

Terrine de pintade aux noix

Rillettes de poulet

Les plats

Chapon Bio

Pintade chaponnée Bio

Rôti de chapon au foie gras

Rôti de demi-chapon au foie gras

Rôti de chapon Bio

Rôti de demi-chapon Bio

Les accompagnements

Purée de potimarron

Purée de patate douce

Légumes anciens rôtis

Sauce morilles



LA FERME DU
PERIGORD NOIR
**Foque Gras
d'Oie**
saumon, oignons
ail-coriandre

LA FERME DU
PERIGORD NOIR
Corrine de chapon
au foie gras de canard

LA FERME DU
PERIGORD NOIR
**Foque Gras
de canard**
saumon, oignons
ail-coriandre

LA FERME DU
PERIGORD NOIR
Corrine de pintade
au foie gras de Canard

LA FERME DU
PERIGORD NOIR
Pillettes de poulet
tomate séchée et basilic



Chapon Bio

10 pers.



4h



Ingédients

- 1 chapon (env 4kg)
La Ferme du Périgord Noir
- 750gr de farce
La Ferme du Périgord Noir
- 3 oignons doux
- 25 cl de vin blanc sec
- 1 bouquet garni
- Sel et Poivre

Recette

1/ Mettre la farce dans le chapon puis enfourner à froid 2h à 120°C en chaleur tournante

2/ Découper les oignons en lamelles. Disposer autour du chapon, les oignons et le bouquet garni, arroser de vin blanc sec

3/ Faire cuire encore 2h à 120°C, arrosez régulièrement de jus de cuisson



Astuce

Vous pouvez accompagner votre chapon de 60cl de sauce morilles. *La Ferme du Périgord Noir* que vous faites réchauffer 10 min à la casserole. Arrosez les morceaux une fois dans l'assiette.

Pintade Bio Chaponnée

6 pers.



3h



Ingédients

- 1 pintade chaponnée
(env 2kg)

La Ferme du Périgord Noir

- 400gr de farce

La Ferme du Périgord Noir

- 3 oignons doux

- 25 cl de vin blanc sec

- 1 bouquet garni

- Sel et Poivre

Recette

1/ Mettre la farce dans la pintade puis enfourner à froid 1h à 120°C en chaleur tournante

2/ Découper les oignons en lamelles Disposer autour du chapon, les oignons et le bouquet garni, arroser de vin blanc sec

3/ Faire cuire encore 1h à 120°C, arrosez régulièrement de jus de cuisson

Abatuce

Vous pouvez accompagner votre chapon de 60cl de sauce morilles *La Ferme du Périgord Noir* que vous faites réchauffer 10 min à la casserole Arrosez les morceaux une fois dans l'assiette



Rôti de chapon entier

Chapon entier désossé bio

Farce de poulet bio

Foie gras de canard

Rôti entier de chapon *au foie gras*

8 pers.



3h



Ingrédients

- 1 rôti de chapon (env 3kg)

La Ferme du Périgord Noir

- 3 oignons doux

- 25 cl de vin blanc sec

- 1 bouquet garni

- Sel et Poivre

Recette

1/ Placer le rôti de chapon dans un plat au four à froid à 120°C (chaleur tournante) pendant 1h

2/ Découper les oignons en lamelles. Disposer autour du rôti, les oignons et le bouquet garni, arroser de vin blanc sec

3/ Faire cuire encore 2h à 120°C, arrosez régulièrement de jus de cuisson

Astuce

Vous pouvez accompagner votre chapon de 60cl de sauce morilles *La Ferme du Périgord Noir* que vous faites réchauffer 10 min à la casserole. Arrosez les morceaux une fois dans l'assiette



Rôti de demi chapon
Double filet de chapon bio
Farce de poulet bio
Foie gras de canard

Rôti de demi chapon *au foie gras*

6 pers.



2h



Ingédients

- 1 rôti de chapon (1,8kg)
- La Ferme du Périgord Noir**
- 2 oignons doux
- 25 cl de vin blanc sec
- 1 bouquet garni
- Sel et Poivre

Recette

- 1/ Placer le rôti de chapon dans un plat au four à froid à 120°C (chaleur tournante) pendant 1h
- 2/ Découper les oignons en lamelles. Disposer autour du rôti, les oignons et le bouquet garni, arroser de vin blanc sec
- 3/ Faire cuire encore 1h à 120°C, arrosez régulièrement de jus de cuisson

Astuce

Vous pouvez accompagner votre chapon de 60cl de sauce morilles **La Ferme du Périgord Noir** que vous faites réchauffer 10 min à la casserole. Arrosez les morceaux une fois dans l'assiette



Rôti de chapon Bio
Chapon entier désossé bio
Farce de poulet bio



Rôti entier de chapon Bio

8pers.



Ingédients

- 1 rôti de chapon (env 3kg)
- La Ferme du Périgord Noir**
- 3 oignons doux
- 25 cl de vin blanc sec
- 1 bouquet garni
- Sel et Poivre

Recette

- 1/ Placer le rôti de chapon dans un plat au four à froid à 120°C (chaleur tournante) pendant 1h
- 2/ Découper les oignons en lamelles. Disposer autour du rôti, les oignons et le bouquet garni, arroser de vin blanc sec
- 3/ Faire cuire encore 2h à 120°C, arrosez régulièrement de jus de cuisson



Astuce

Vous pouvez accompagner votre chapon de 60cl de sauce morilles **La Ferme du Périgord Noir** que vous faites réchauffer 10 min à la casserole. Arrosez les morceaux une fois dans l'assiette

Rôti de demi chapon Bio
Double filet de chapon bio
Farce de poulet bio



Rôti de demi chapon Bio

6 pers.



2h



Ingédients

- 1 rôti de chapon (1,8kg)
- La Ferme du Périgord Noir*
- 2 oignons doux
- 25 cl de vin blanc sec
- 1 bouquet garni
- Sel et Poivre

Recette

- 1/ Placer le rôti de chapon dans un plat au four à froid à 120°C (chaleur tournante) pendant 1h
- 2/ Découper les oignons en lamelles. Disposer autour du rôti, les oignons et le bouquet garni, arroser de vin blanc sec
- 3/ Faire cuire encore 1h à 120°C, arrosez régulièrement de jus de cuisson



Astuce

Vous pouvez accompagner votre chapon de 60cl de sauce morilles *La Ferme du Périgord Noir* que vous faites réchauffer 10 min à la casserole. Arrosez les morceaux une fois dans l'assiette.

La purée de POTIMARRON



Ingédients

- 2 potimarrons Bio
- Beurre
- Sel
- Poivre

Recette

- 1/ Couper les potimarrons en deux et enlever les pépins. Laisser la peau des potimarrons s'ils sont bio
- 2/ Cuire à la vapeur 20 minutes
- 3/ Ecraser à la fourchette
- 4/ Ajouter du beurre à convenance
- 5/ Saler et poivrer

La purée de PATATE DOUCE



Ingédients

- 1kg de patates douces
- 2 càs d'huile d'olive
- Gros sel
- 20 cl de crème fraîche
- Sel et poivre

Recette

- 1/ Faire cuire les patates douces sur un lit de gros sel pendant 1h à 160°C
- 2/ Récupérer la chair des patates
- 3/ Mixer la crème et l'huile d'olive
- 4/ Saler et poivrer à convenance



La légendaire SAUCE MORILLES

LA FERME DU PÉRIGORD NOIR

Ingrédients

- Morilles
- Crème fraîche
- Beurre
- Fécule de pomme de terre
- Sel et poivre

Astuce

Vous pouvez accompagner votre volaille de 60cl de sauce morilles La Ferme du Périgord Noir que vous faites réchauffer 10 min à la cassorole Arroser les morceaux une fois dans l'assiette

Légumes

ANCIENS RÔTIS

4 pers.



Ingrédients

- 6 carottes
- 2 panais
- 2 pommes de terre
- 2 beteraves crues
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Thym
- Ail en chemise

Recette

- 1/ Préchauffer votre four à 160°C
- 2/ Découper les carottes et les panais en deux dans la longueur
- 3/ Découper les pommes de terre et beteraves en quatre
- 4/ Mettre le tout dans un plat avec l'ail en chemise Arrosez d'un filet d'huile d'olive et assaisonnez
- 5/ Cuire 30 à 45 minutes suivant la taille des légumes à 160°C





Tablier sur commande

Nos marchés

St honoré 1^{er}
MERCREDI* ET SAMEDI

Baudoyer 4^{ème}
MERCREDI* ET SAMEDI

Port Royal 5^{ème}
MARDI* JEUDI* ET SAMEDI

Bastille 11^{ème}
JEUDI ET DIMANCHE

Charonne 11^{ème}
MERCREDI* ET SAMEDI

Daumesnil 12^{ème}
MARDI* ET VENDREDI

Cours de Vincennes 12^{ème}
MERCREDI ET SAMEDI

Jeanne d'Arc 13^{ème}
JEUDI* ET DIMANCHE

Blanqui 13^{ème}
MARDI* JEUDI* ET DIMANCHE

Edgar Quinet 14^{ème}
MERCREDI* ET SAMEDI

Grenelle 15^{ème}
MERCREDI ET DIMANCHE

Convention 15^{ème}
MARDI* JEUDI* ET DIMANCHE

Point du Jour 16^{ème}
JEUDI ET DIMANCHE

Gournay-sur-marne 93
MERCREDI*, VENDREDI* ET
SAMEDI

Nogent-sur-marne 94
MARDI* JEUDI ET SAMEDI

*Jour supplémentaire présent la semaine de Noël et du nouvel an
Non présent le 25 décembre et 1er Janvier

Commande

A PARTIR DU 1^{ER} DÉCEMBRE

sur les marchés auprès de **votre producteur**

en ligne SUR **WWW.LAFERMEDUPÉRIGORDNOIR.FR**



**BEURRE
TRUFFÉ**
*Offert**

*Pour toute commande et dans la limite des stocks disponibles