

Catalogue 2024

Passez commande !



drivefermedeladivatte@gmail.com

ou 02.40.98.72.38

Nos tarifs peuvent évoluer pendant l'année



CHARCUTERIE

TERRINE EXCELLENCE	14.90€ LE KG
TERRINE DE CAMPAGNE	13.90€ LE KG
MOUSSE DE FOIE	12.90 € LE KG
RILLETES DE PORC	15.90€ LE KG
PATE EN CROUTE (Hiver)	17,90€ LE KG
TÊTE PERSILLEE/MUSEAU	14.90€ LE KG
SAUCISSON A L'AIL	15,10€ LE KG
SAUCISSON SEC	25,80€ LE KG
CHORIZO SEC	27,35 € LE KG
ANDOUILLE	27,20€ LE KG
POITRINE ROTIE	13,50€ LE KG
JAMBON BLANC	18.90 € LE KG
JAMBON FUME	19.80€ LE KG
POITRINE FUMEE	14,50 € LE KG
BACON	14.90€ LE KG
JAMBONNEAU	13,20€ LE KG
JARRET CUIT	13,20€ LE KG
TRIPES (hiver)	15,50€ LE KG
FRESSURE (hiver)	11,50€ LE KG
ROTI DE PORC CUIT	17.90 € LE KG
RILLAUDS	15.70€ LE KG
LARDONS FUMES	18,60 € LE KG
JAMBON SEC	42.65 € LE KG



LA RACLETTE

CHARCUTERIE
3.75€ / part

SAUCISSON SEC
SAUCISSON A L'AIL

ANDOUILLE

BACON

CHORIZO

JAMBON FUME

LES FROMAGES

3.75€ / part

PERE JOSEPH affiné,
tomme fraîche salée
& morbier



SAUCISSERIE ET GRILLADES

CHIPOS NATURES, VIN OU HERBES	14,10 € LE KG
GROSSES SAUCISSES NATURES ,VIN OU HERBES	14,10€ LE KG
SAUCISSES FACON FRANCFORT NATURE	15.50€ LE KG
SAUCISSES FACON FRANCFORT AU PERE JOSEPH	16,50€ LE KG
BOUDINS NOIRS	13,50€ LE KG
BOUDINS PIMENTS D'ESPELETTE	14,80 € LE KG
MERGUEZ DE BŒUF	15,50€ LE KG
CHIPOS AU CHORIZO	15,50€ LE KG
CHIPOS AU PIMENT D'ESPELETTE	15,50€ LE KG
SAUCISSES FUMÉES	15,50 € LE KG
POITRINE MARINÉE	12,15€ LE KG
ANDOUILLETES	16,85 € LE KG
PAVE DE BŒUF MARINE	26,10€ LE KG

VIANDE DE PORC

ROTI DE PORC FILET	13,10€ LE KG
POITRINE FRAICHE	9.60€ LE KG
COTE DE PORC ECHINE	11,60€ LE KG
COTE DE PORC FILET	11,10€ LE KG
SAUTE DE PORC	9,60€ LE KG
ESCALOPE DE PORC	13,20€ LE KG
ROUELLE DE PORC	11,00€ LE KG
FILET MIGNON DE PORC	18,90 € LE KG
CHAIR A FARCIR	11.50 € LE KG



CHIPS FERME DE TOURNEVILLE
NATURES – TOMATES SECHEES/HERBES DE PROVENCE
OIGNONS ROSES – PIMENTS D'ESPELETTE - CURRY



3.00€/Le sachet de 150 grs

LES LOTS DE VIANDES

LOT DE PORC 3 KG (SOUS VIDE) :

SAUTE DE PORC : 1 SACHET DE 600 GRS

ROTI DE PORC : 1 SACHET DE 750 GRS

COTES ECHINES ET FILET : 2 SACHETS DE 2 PIECES

SAUCISSES : 1 SACHET DE 4 CHIPOS ET 1 SACHET DE 4 GROSSES SAUCISSES

11,40€ LE KG

COLIS DE BŒUF (SOUS VIDE) :

CONTENU DU COLIS	COLIS A De 3 à 3.4 kg	COLIS B De 10 kg
STEACK HACHE	2 barquettes de 2 pièces	6 barquettes de 2 pièces
BIFTECK	4 sachets de 2 pièces	12 sachets de 2 pièces
FONDUE	1 sachet de 600/750grs	3 sachet de 600/750grs
BOURGUIGNON	1 sachet de 500/600grs	3 sachet de 500/600grs
PIECE A GRILLER Faux filet ou entrecote ou rumsteack	1 sachet de 300/400 grs	1 côte de bœuf de 1.2 à 2 kg

15.50€ LE KG

CONTENU DU COLIS	COLIS C De 3 à 3.4 kg	COLIS D De 10 kg
POT AU FEU	1 sachet de 500/600 grs	3 sachets de 500/600 grs
BIFTECK	4 sachets de 2 pièces	12 sachets de 2 pièces
FONDUE	1 sachet de 600/750grs	3 sachets de 600/750grs
BOURGUIGNON	1 sachet de 500/600grs	3 sachets de 500/600grs
PIECE A GRILLER Faux filet ou entrecote ou rumsteack	1 sachet de 300/400 grs	1 côte de bœuf de 1.2 à 2 kg

VIANDE DE BŒUF

Nous travaillons la race Blonde d'Aquitaine

POT AU FEU BASSE COTE		16,50€ LE KG
POT AU FEU PLAT DE COTE		10,20€ LE KG
POT AU FEU JARRET AVEC OS	A CUISINER	14,40€ LE KG
POT AU FEU PALERON		16,50€ LE KG
BOURGUIGNON		12,80€ LE KG
BIFTECK	A POELER	19,70€ LE KG
BAVETTE		24,40€ LE KG
POIRE/MERLAN		25,90€ LE KG
VIANDE HACHEE OU STEACK HACHE		13,85€ LE KG
FILET DE BŒUF		38,10€ LE KG
RUMSTEACK	A GRILLER	25,50€ LE KG
ENTRECOTE		25,50€ LE KG
BASSE-COTE A GRILLER		19,60€ LE KG
VIANDE A FONDUE		25,50€ LE KG
COTE DE BŒUF		25,50€ LE KG
PALERON A GRILLER		25,50€ LE KG
FAUX FILET		25,50€ LE KG
BROCHETTE DE BŒUF		25,50€ LE KG
PAVE DE BŒUF		25,50€ LE KG
ROTI DE BŒUF	A ROTIR	24,80€ LE KG
FACON TOURNEDOS		26,10€ LE KG



VIANDE DE VEAU

JARRET DE VEAU	15.90€ LE KG
BLANQUETTE DE VEAU	16.70€ LE KG
SAUTE DE VEAU SANS OS	18,30€ LE KG
ESCALOPES DE VEAU	22,50€ LE KG
ROTI DE VEAU	25,10€ LE KG
COTE DE VEAU	18.65€ LE KG
PAUPIETTES DE VEAU A CUISINER	19.95€ LE KG
POITRINE DE VEAU A GRILLER	16,70€ LE KG

CREMERIE

LAIT ENTIER PASTEURISE	1.20€ LE LITRE
LAIT PASTEURISE DEMI ECREME	1.15€ LE LITRE
YAOURTS NATURES OU SUCRES	2.30 LES 4 POTS DE 115 GRS
CREME CRUE	1.35€ LE POT DE 100 GRS
BEURRE	16,50€ LE KG
FROMAGE BLANC	2.85€ LE POT DE 500GRS
RIZ AU LAIT NATURE	2.70€ LES 4 POTS DE 140 GRS
RIZ AU LAIT CAMEL	2,90€ LES 4 POTS DE 140 GRS
RIZ AU LAIT VANILLE	2,90€ LES 4 POTS DE 100 GRS
RIZ AU LAIT RHUM/RAISIN	2,90€ LES 4 POTS DE 100 GRS
PANNA COTTA CONFITURE	3,30€ LES 4 POTS DE 100 GRS
PANNA COTTA CHOCOLAT NOIR	3,00€ LES 4 POTS DE 100 GRS
CAMEL BEURRE SALE	2,50 LE POT DE 100 GRS
CEUFS PLEIN AIR	2,50€ LES 6

LES BURGERS PIG

LE BURGER DE PORC

CHAQUE 1^{er} WEEKEND DU MOIS

BURGER PIG SAUCE COCHON :

UN PAIN BOULANGER – DU PERE JOSEPH – ECHINE DE PORC EN
LAMELLES- SAUCE COCHON- TOME FRAICHE

BURGER PIG TEX MEX :

PAIN BOULANGER- DU PERE JOSEPH- ECHINE DE PORC MARINEE
TEX MEX EN LAMELLES-SAUCE CREME OIGNONS/ECHALOTES
TOME FRAICHE-

BURGER PIG CURRY :

PAIN BOULANGER- DU PERE JOSEPH- ECHINE DE PORC MARINEE
TOME FRAICHE

BURGER PIG NORMAND :

PAIN BOULANGER- DU PERE JOSEPH-ANDOUILLE-CAMEMBERT-
CREME FRAICHE

8,00€ PCE

BURGER DE 300GRS



FROMAGES LOCAUX

LE PERE JOSEPH-FROMAGE DE NOTRE FERME	22.50€ LE KG
TOME FRAICHE DE NOTRE FERME	18,00 LE KG
LE ROMIER- ST PERE EN RETZ	26.50€ LE KG
LA MEULE DE RETZ- ST PERE EN RETZ	25.75€ LE KG
LE BLEU DU MARAIS- ST PERE EN RETZ	23.95€ LE KG
ECHAT TOMATES SECHEES ou FENUGREC-BEAUCOUZE	27.85 € LE KG
CHEVRE FRAIS- ST QUENTIN EN MAUGES	4.50€ PCE
Nature/persillades/brushetta/échalotes	
BRIQUE DE CHEVRE- ST QUENTIN EN MAUGES	5.55€ PCE
CHEVRE MOELLEUX- ST QUENTIN EN MAUGES	4.50 € PCE
TOME DE CHEVRE- ST QUENTIN EN MAUGES	32.50€ LE KG
CAMEMBERT 250GRS – LE PIN EN MAUGES	4.65€ PCE

AUTRES FROMAGES

MORBIER		21,50€ LE KG
COMTE 9MOIS		28.50€ LE KG
ST NECTAIRE FERMIER		22,50€ LE KG
MARAICHINE		25,95€ LE KG
OSSAU IRATY BREBIS		29,10€ LE KG
MIXTE BREBIS ET VACHE		23,65 LE KG
CANTAL JEUNE		18,50€ LE KG
BERGER BLEU BREBIS		29.95€ LE KG

LOCATION SALLE DE LA ROUSSINIÈRE



Nous proposons à la location une jolie salle près de notre ferme. Vous pouvez profiter de nos propositions de repas pour vos réceptions.

Sur la commune de Landemont, elle est faite pour accueillir 60 personnes.

Avec bar, cuisine (Four/frigo), sanitaires et pièce calme pour les enfants , préau pour vin d'honneur, verdure et coin pour pétanque !

TARIFS:

- du lundi au jeudi : 200€ (journée ou soirée)

-Vendredi : 300€

-Samedi: 580€

-Weekend du vendredi au lundi matin : 780€

Renseignements par mail: drivefermedeladivatte@gmail.com ou par téléphone au 02.40.98.72.38



PROPOSITION DE REPAS FERME DE LA DIVATTE 2024

LES PLATS CUISINES :

ROULE DE PORC FARCI	8,00€/ LA PART
PORCELET	8,00€/LA PART

LA CELEBRE
SAUCE
COCHON

1.00€ :PERS

JAMBON A L'OS SAUCE PORTO CHAMPIGNONS	8,00 LA PART
CHOUROUTE	9,00€ LA PART
BCEUF BRAISE FACON LANGUE DE BCEUF	8,00 LA PART
CASSOULET	9,00€ LA PART
BCEUF A LA BIERE	8,00€ LA PART
SAUTE DE VEAU FACON BLANQUETTE	9,00€ LA PART
(ACCOMPAGNE DE POMME DE TERRE, CAROTTES ET CHAMPIGNONS)	
SAUTE DE PORC	8,00€ LA PART
(ACCOMPAGNE DE POMMES DE TERRE, CAROTTES ET CHAMPIGNONS)	
ROUGAIL SAUCISSES	8,50€ LA PART
<u>NOS ACCOMPAGNEMENTS</u>	! à partir de 10 personnes !
POIS BLANCS	2,00€ LA PART
HARICOTS VERTS	2.00€ LA PART
GRATIN DAUPHINOIS	3,00€ LA PART
JARDINIERE DE LEGUMES	3,00€ LA PART

PRATIQUE !

POUR VOS REPAS NOUS VOUS PRETONS UNE NORVEGIENNE.

CELLE-CI VOUS PERMET DE GARDER PENDANT 4H VOTRE REPAS CHAUD.

VOS PORCELET OU VOS VIANDES SONT DEJA DECOUPEES PAR NOS SOINS ET PRETES A SERVIR.

LE MATERIEL DOIT ETRE RENDU PROPRE



PLATEAU CHARCUTERIE

RILLAUDS , TERRINE, RILLETTES, SAUCISSON A L'AIL, SAUCISSON SEC,
ANDOUILLE, ROTI DE PORC CUIT

180G/PERS

(AVEC ROTI DE BŒUF 5,50€ LA PART)



5,20€ /PERS

POUR L'ENTREE

PATE EN CROUTE

3.50€ LA PART

BOUCHEE A LA REINE

3.50€ LA PART

NOUS PROPOSONS DE DECOUPER NOTRE CHARCUTERIE ET DE VOUS LAISSER
COMPOSER VOS ASSIETTES.

MUSEAU, SAUCISSON SEC, SAUCISSON A L'AIL, ANDOUILLE, JAMBON SEC

PLATEAU DE FROMAGES LOCAUX

RETROUVEZ LES FROMAGES DE PORT ST PERE, DE BEAUOUZE, DU PIN EN
MAUGES, COUERON, ST QUENTIN EN MAUGES , ET LE PERE JOSEPH !



2.80/PERS

POUR PASSER COMMANDE :

VOUS NOUS ENVOYEZ UN MAIL :

DRIVEFERMEDELADIVATTE@GMAIL.COM

OU 02.40.98.72.38

SI VOUS SOUHAITEZ RECUPERER VOTRE COMMANDE SANS PASSER PAR NOTRE BOUTIQUE, VOUS PRECISEZ QUE C'EST UN DRIVE.

POUR CECI IL EST POSSIBLE DE RECUPERER VOS ACHATS AUX HORAIRES SUIVANTS :

LE JEUDI DE 9H30 A 12H30 ET DE 15H00 A 18H

LE VENDREDI DE 9H30 A 12H30 ET DE 15H A 19H

LE SAMEDI DE 9H30 A 12H30



SI VOUS SOUHAITEZ VENIR AU MAGASIN POUR COMPLETER VOTRE COMMANDE, VOICI LES HORAIRES DU MAGASIN :

LE VENDREDI DE 9H A 12H30

ET DE 15H A 19H ET SAMEDI DE 9H A 12H30

NOUS VOUS CONSEILLONS DE RESERVER A L'AVANCE POUR LES GROSSES QUANTITES.

SUVEZ NOTRE ACTUALITE

FACEBOOK/ INSTAGRAM : « LA FERME DU GAEC DE LA DIVATTE »

SITE INTERNET : **FERMEDELADIVATTE.FR**

GAEC DE LA DIVATTE- LA BRAUDIERE-49270 LANDEMONT

(ROUTE DE BARBECHAT)