

Marchés à la Ferme des Morinières 2021

JANVIER 2021	FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN
1 V Jour de l'An	1 L Ela	1 L Aubin	1 J Hugues	1 S FOIRE PANZOUIT	1 M Justin
2 S Basile	2 M Présentation	2 M Charles le B.	2 V MARCHÉ	2 D Boris	2 M Blandine
3 D Geneviève	3 M Blaise	3 M Guénoël	3 S Richard	3 L Phl., Jacq.	3 J Kévin
4 L Odilon	4 J Veronique	4 J Casimir	4 D Pâques	4 M Sylvain	4 V MARCHÉ
5 M Édouard	5 V MARCHÉ	5 V MARCHÉ	5 L Lundi de Pâques	5 M Judith	5 S Igor
6 M Epphanie	6 S Gaston	6 S Coléte	6 M Marcelin	6 J Prudence	6 D Norbert
7 J Raymond	7 D Eugénie	7 D Félicité F. Des G.-M.	7 V M J.-B. de la S.	7 V MARCHÉ	7 L Gilbert
8 V MARCHÉ	8 L Jacqueline	8 L Jean de Dieu	8 J Julie	8 S Victoire 1945	8 M Médard
9 S Aïx	9 M Agnoline	9 M Françoise	9 V Gauthier	9 D Pascale	9 M Diane
10 D Guillaume	10 M Arnaud	10 M Vivien	10 S Fulbert	10 L Solange	10 J Landry
11 L Paulin	11 J N.-D. Lourdes	11 J Rosine	11 D Stanislas	11 M Estelle	11 V Barnabé
12 M Tatiana	12 V Félix	12 V Justine	12 L Jules	12 M Achille	12 S Guy
13 M Yvette	13 S Béatrice	13 S Rodrigue	13 M Ida	13 J Ascension	13 D Antoine de P.
14 J Nina	14 D Valentin	14 D Mathilde	14 M Maxime	14 V Mathias	14 L Elisee
15 V Rémi	15 L Claude	15 L Louise	15 J Pateme	15 S Denise	15 M Germaine
16 S Marcel	16 M Julienne	16 M Bénédicte	16 V Benoît-Joseph	16 D Honoré	16 M Aurélien
17 D Roseline	17 M Alexis	17 M Patrice	17 S Anicet	17 L Pascal	17 J Hervé
18 L Pisca	18 J Bernadette	18 J Cyrille	18 D Parfait	18 M Eric	18 V Léonce
19 M Marius	19 V Gabin	19 V Joseph	19 L Emma	19 M Yves	19 S Romuald
20 M Sébastien	20 S Aimée	20 S Alesandra Printemps	20 M Odette	20 J Bernardin	20 D Silvere F. des P.
21 J Agrès	21 D P. Damien	21 D Clémence	21 M Anselme	21 V Constantin	21 L Rodolphe Ete
22 V Vincent	22 L Isabelle	22 L Léa	22 J Alexandre	22 S Emile	22 M Alban
23 S Barnard	23 M Victoire	23 M Victorien	23 V Georges	23 D Pentecôte	23 M Audrey
24 D Fr. de Sales	24 M Modeste	24 M Cath. de Saldé	24 S Fidèle	24 L Lundi de Pentecôte	24 J Jean-Baptiste
25 L Conv. S. Paul	25 J Roméo	25 J Humbert	25 D Marc	25 M Sophie	25 V Prosper
26 M Paule	26 V Nestor	26 V Larissa	26 L Alida	26 M Bérenger	26 S Antheime
27 M Angèle	27 S Honorine	27 S Habib	27 M Zita	27 J Augustin	27 D Fernand
28 J Th. d'Aquin, Maureen	28 D Romain	28 D Gontan RAMELUX	28 M Jour du Souv.	28 V Germain	28 L Irénée
29 V Gildas		29 L Gwladys	29 J Cath. de St.	29 S Aymar	29 M Pierre, Paul
30 S Martine		30 M Amélie	30 V Robert	30 D Ferdinand F. Des M.	30 M Martial
31 D Marcelle		31 M Benjamin	31 L Vataion		

JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE
1 J Thierry	1 D Alphonse	1 M Gilles	1 V MARCHÉ	1 L Toussaint	1 M Avert, Florence
2 V MARCHÉ	2 L Julien-Eym.	2 L Ingrid	2 S Léger	2 M Delunt	2 J Viviane
3 S Thomas	3 M Lydie	3 V MARCHÉ	3 D Gérard	3 M Hubert	3 V MARCHÉ
4 D Florent	4 M Jean-Marie, Vanney	4 S Rosalie	4 L Fr. d'Assise	4 J Charles	4 S Barbara
5 L Antoine	5 J Abel	5 D Raissa	5 M Fleur	5 V MARCHÉ	5 D Gérard
6 M Mariette	6 V MARCHÉ	6 L Bertrand	6 M Bruno	6 S Bernille	6 L Nicolas
7 M Raoul	7 S Gaëtan	7 J Serge	7 D Carine	7 M Ambroise	7 M Ambroise 49
8 J Thibault	8 D Dominique	8 M Nativité N.-D.	8 V Pélage	8 L Geoffroy	8 M Imm. Conception
9 V Armandine	9 L Amour	9 J Alain	9 S Denis	9 M Théodore	9 J Guadalupe
10 S Ulrich	10 M Laurent	10 V Inès	10 D Ghislain	10 M Léon	10 V Romaric
11 D Benoît	11 M Claire	11 S Adolphe	11 L Fernin	11 J Annistice 1918	11 S Daniel
12 L Olivier	12 J Apollinaire	12 D Apollinaire	12 M Wilfried	12 V Christian	12 D Jeanne F.C.
13 M Henri, Joli	13 V FOIRE DE	13 L Aimé	13 M Gérard	13 S Brice	13 L Lucie
14 M Fête Nationale	14 S VOIVRAY	14 M La Croix	14 J Juste	14 D Sidoine	14 M Odile
15 J Donald	15 D	15 M Roland	15 V Thér. d'Avila	15 L Albert	15 M Ninon
16 V N-D Mt-Carmel	16 L Arnel	16 J Edith	16 S Edwige	16 M Marguerite	16 J Alice
17 S Charlotte	17 M Hyacinthe	17 M Renaud	17 D Baudouin	17 M Elisabeth	17 V Gaël
18 D Frédéric	18 M Hélène	18 S Nadège	18 L Luc	18 J Aude	18 S Gaëtan
19 L Arsène	19 J Jean-Eudes	19 D Émile	19 M René	19 V Tanguy	19 D Urbain
20 M Marina	20 V Bernard	20 L Davy	20 M Adeline	20 S Edmond	20 L Théoophile
21 M Victor	21 S Christophe	21 M Mathieu	21 J Céline	21 D Près. Marie	21 M Pierre Can. Hiver
22 J Marie-Mad.	22 M Maurice	22 V Elodie	22 M Maurice	22 L Cécile	22 M MARCHÉ NOËL
23 V Brigitte	23 L Rose de L.	23 J Constant	23 S Jean de C.	23 M Christ Roi	23 J Armand
24 S Christine	24 M Barthélemy	24 V Théo	24 D Florentin	24 M Flora	24 V Adèle
25 D Jacques	25 M Jacques	25 L Louis	25 L Crépén	25 J Cath. L.	25 S Noël
26 L Anne, Joach.	26 J Natacha	26 D Côme, Damien	26 M Dimitri	26 V Delphine	26 D Etienne
27 M Nathalie	27 V Monique	27 L Vinc. de P.	27 M Emeline	27 S Séverin	27 L Jean
28 M Samson	28 S Augustin	28 M Venostas	28 J Simon, Jude	28 D Jacq. de la M.	28 M Innocents
29 J Marthe	29 D Sabine	29 M Michel	29 V Narcisse	29 L Saturnin	29 M David
30 V Juliette	30 L Fiace	30 J Jérôme	30 S Bienvenue	30 M André	30 J Roger
31 S Ignace de L.	31 M Aristide	31 D Quentin			31 V Sylvestre

La pêche à l'étang



Un plan d'eau de 6 ha où toute la famille peut pêcher, sans permis de pêche (Carpes, tanches, gardons, goujons, anguilles, truites et écrevisses américaines).

Ticket de pêche à prendre pendant les horaires d'ouverture du magasin de la ferme, sinon allez vous placer et quelqu'un passera faire le tour de l'étang.

Ouverture du 1er mai au 30 septembre de 7h00 à 21h00.

7,00 € / pêcheur à partir de 8 ans (de 1 à 3 lignes + 3 balances)

Carte à l'année pour la saison : 95 €

Du 1er au 30 octobre de 9h à 17h : 6 € / pêcheur

Ferme Auberge



Ouverte uniquement pour les groupes de 35 personnes mini et 50 personnes maxi sur réservation du 15 avril au 15 août.

Tous les midis sauf le week-end et jour férié.

Possibilité de 15 personnes supplémentaire en terrasse.

Repas à base de produits de la ferme (foie gras, terrines, rillettes, magrets fumés, méchoui).

Menus compris entre 27 € et 30 € vins inclus.

Location salle



Loue salle, capacité 45 personnes avec cuisine professionnelle.

Tarif : 270 € du vendredi soir 19h00 au lundi matin 8h00,

250 € pour les résidents de Druye.

200 € la journée samedi ou dimanche de 8h00 à 20h00



Au coeur de la Touraine
La famille Jamenot
Producteurs depuis
3 générations

- foie gras et charcuterie
- porc
- volailles fermières
- agneaux
- pêche à la journée
- marché à la ferme



Tarif 2021



N° 3 "Les Morinières" 37190 DRUYE
Tél : 02.47.50.11.88
fermemorinières@orange.fr - www.ferme-des-morinières.fr

Marché à la ferme des Morinières

Tous les premiers vendredi
de chaque mois de 15h30 à 18h30



vous trouverez sur place les producteurs de :

- Volailles - Foie gras - Viande de porc et d'agneau
Ferme des Morinières 06 82 03 12 04
- Légumes de saison
Tessier Nicolas 06 89 89 28 12
- Vins de Chinon
Domaine d'Etilly 06 89 81 26 80
- Vins de Vouvray
Meunier Denis 06 89 55 43 52
- Fruits de saison - Jus de pomme
Buron Céline 02 47 45 36 46
- Escargots
Le Nud Arnaud 06 07 43 25 03
- Fromages
Les biquettes des bruyères 02 47 59 64 61
- Miel
Les Ruchers de la Vallée du Lys 02 47 73 28 47
- Viande d'autruche (en Mars, Octobre et Décembre)
Lévêque Mickaël 06 50 42 74 10
- Viande de boeuf
Créault Daniel 06 85 75 76 24

Pour un renseignement ou une commande,
n'hésitez pas à contacter les producteurs.



Colis d'Agneau

De race sufolk tous nos agneaux sont élevés sous leurs mère, dans de grandes prairies herbées.

Abattu à l'abattoir, puis découpés et emballés sur l'exploitation.

- L'agneau entier abattu (Méchoui) 18 à 22 kg : 188 €
- Colis 18 kg : entier découpé 210 €
- Colis 9 kg : demi découpé 108 €
- Côtes - Epaules - Gigots - Ragoûts - Collier - Abats

Vente à la ferme au détail sur commande

Gigot	24,50 €/Kg	Rognon blanc	9,20 €/Kg
Epaule	17,30 €/Kg	Foie d'agneau	6,85 €/Kg
Côte première	19,40 €/Kg	Saucisse/Merguez de mouton	10,50 €/Kg
Côte baronne	20,00 €/Kg	Rillettes d'agneau 180 g	5,00 €
Ragoût-Epigramme	9,70 €/Kg	Rillettes d'agneau 330 g	7,80 €
Collier	9,00 €/Kg	Rillettes d'agneau provençale 180 g	5,70 €
Souris	23,50 €/Kg	Rillettes d'agneau provençale 330 g	8,35 €

Colis de Porc 30 kg 205 €

5 rôtis - 6 côtes échine - 10 côtes filet - 1/2 filet mignon - 1 kg rillons - 4 tranches de travers - 1 pied - 1 jaret - 4 fois 500 g pâté de tête - 5 tranches de foie - 2 kg de boudin noir - 1 kg de chipolatas - 5 crépinettes - 1 kg de chair - 15 rillettes de porc 180 g - 8 terrines de porc 180 g - 1 confit de porc 1 kg

Vente à la ferme au détail sur commande

Filet mignon	13,45 €/Kg	Jarret	6,50 €/Kg
Rôtis	11,00 €/Kg	Pâté de tête	8,40 €/Kg
Côtes filet ou échine	8,95 €/Kg	Foie	5,20 €/Kg
Merguez	14,20 €/Kg	Confit de porc 1 kg	12,00 €/Kg
Boudin noir	14,10 €/Kg	Rillettes de porc 180 g	4,20 €
Crépinettes	12,65 €/Kg	Rillettes de porc 330 g	6,25 €
Saucisses	13,40 €/Kg	Terrine de porc 180 g	5,10 €
Rillons	15,70 €/Kg	Terrine de porc 330 g	7,20 €

Les produits de la ferme

Volailles

Toutes nos volailles sont élevées aux céréales et en plein air, dans des cours herbées. En vente toutes les semaines - **Passez vos commandes une semaine avant.**

Vendu prêt à cuire (pesé sans tête ni pattes avec foie et gésier)

Toute l'année

Poulet	8,20 €/Kg
Pintade	9,30 €/Kg
Canard	8,55 €/Kg
Lapin	8,90 €/Kg
Poule	9,45 €/Kg

En vente à Noël

Dinde	12,80 €/Kg
Chapon	13,55 €/Kg
Chapon de pintade	14,65 €/Kg
Poularde	11,70 €/Kg
Farce forestière	13,50 €/Kg

Oeufs «la douzaine» 3,10 €



Plat cuisinés

Coq au vin de Chinon (4pers)	17,30 €
Poulet au curry (4pers)	13,50 €
Cassoulet au confit de canard (4pers)	15,25 €
Lapin à la moutarde (4pers)	15,25 €
Blanquette de pintade (4pers)	15,35 €

Les confits

Confit de porc	12,00 €	Confit de gésiers	12,20 €
Confit deux cuisses	12,20 €	Au coeur de l'apéritif	5,00 €
Confit deux magrets	16,90 €	Graisse de canard 330 g	3,50 €
		1 Kg	6,00 €



Idee cadeau



Pour les C.E, ou bien faire plaisir à un proche, de nombreuses compositions avec les produits de la ferme vous sont présentées au magasin. Vous pouvez les voir également sur notre site : www.ferme-des-morinières.fr

Exemple : Le Coffret Dégustation à 28,75 €

- 1 terrine pur canard 180 grs
- 1 terrine de canard au foie gras 180 grs
- 1 rillettes pur canard 180 grs
- 1 bouteille de Chinon.

Coffret Découverte 30,00 €

- 1 rillettes pur canard 180 grs
- 1 rillettes de porc 180 grs
- 1 rillettes de poulet 180 grs
- 1 bouteille de Chinon 75 cl

Vous pouvez aussi composer votre propre ensemble avec les produits



Canard Gras

Les canards sont gavés sur l'exploitation pendant 17 jours au maïs entier sur caillebotit dans le respect de l'animal. Vente des produits frais toute l'année, sur commande à chaque fin de mois, sauf en février, juillet et août.

Canard gras entier «foie gras 500 grs mini»	14,50 €/Kg
Magrets de canard «sous vide individuel»	16,60 €/Kg
Cuisses de canard «sous vide individuel»	8,40 €/Kg
Aiguillettes de canard «sous vide par 6 : 250grs»	17,70 €/Kg
Magrets fumée «sous vide individuel»	25,80 €/Kg

● Foie gras de canard sous vide

	fors saison	en décembre
- Foie gras frais entier	60,90 €/kg	67,00 €/kg
- Foie frais entier déveiné	67,00 €/kg	72,10 €/kg
- Foie gras entier mi-cuit (sel, poivre)	104,00 €/kg	111,00 €/kg
- Rocher des Morinières mi-cuit «Pavot»	117,00 €/kg	122,00 €/kg

● Foie gras de canard mi-cuit en bocaux 180 g (4 à 6 pers) 330 g (6 à 8 pers)

- Foie gras entier mi-cuit (sel, poivre)	25,30 €	44,00 €
- Délice d'Ophélie (foie gras entier mi-cuit, magret fumé, banyuls, confit de figue)	29,00 €	48,00 €

● Suprême d'aiguillette au foie gras 12,00 €

Les conserves

	180 g	330 g
Rillettes pur canard	6,10 €	8,80 €
Rillettes de canard au foie gras	7,40 €	10,35 €
Rillettes de canard fumée	7,10 €	10,25 €
Rillettes de canard au Ste-Maure	7,10 €	10,25 €
Rillettes d'agneau	5,00 €	7,65 €
Rillettes de porc	4,20 €	6,25 €
Rillettes de poulet	5,00 €	7,65 €
Terrine pur canard	6,35 €	9,25 €
Terrine de canard au foie gras	7,40 €	10,55 €
Terrine de canard au poivre vert	6,45 €	9,50 €
Terrine de foie de volaille au cognac	6,45 €	9,50 €
Terrine de canard forestière au Porto	6,80 €	10,10 €
L'Or noir des Morinières	6,05 €	9,35 €

Vente à la ferme toute l'année

Horaires d'ouverture du magasin à la ferme

Lundi, mardi, jeudi, vendredi 10h à 13h - 15h à 18h30
Samedi de 10h à 13h - Fermé le mercredi et le dimanche

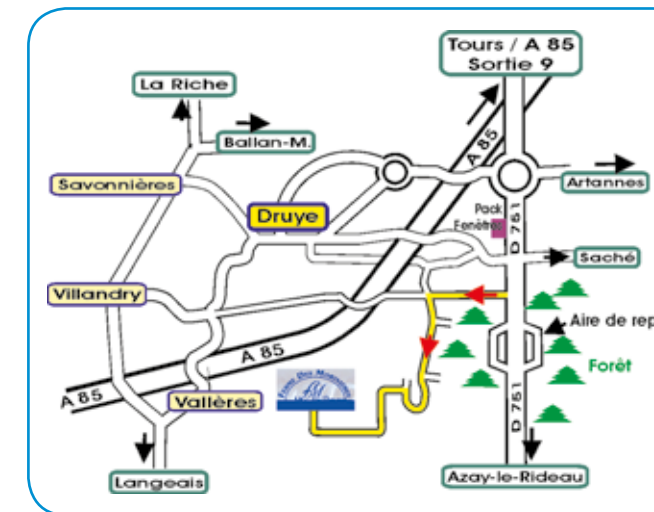
Ouvert les week-ends du 11-12 et du 18-19 décembre 2021
(les samedis de 10h à 13h et de 15h à 18h - les dimanches de 10h à 13h)

Accueil camping car



Une aire ombragée et herbée aménagée afin d'accueillir les camping-caristes à la ferme, idéalement située au coeur de la Touraine, proche de nombreux châteaux et de la nature. (Eau, électricité et WC sur place)

Plan fléché



G.P.S :
Rechercher lieu-dit :
"Les Robinières"
à Druye

Coordonnée GPS
N 47° 18' 15"
E 0° 30' 18"