

2024: Dates de Ventes

* SOMME-TOURBE : Magasin TERRE de COEUR

VENDREDI de 14H00 à 19H00

SAMEDI de 9H00 à 12H00

& sur RDV

Et fermé du 5 au 18 aout 2024

OUVERTURE FIN DECEMBRE 2024

Samedi 21 : 9H00 à 12H00

Dimanche 22 : 9H00 à 12H00

Lundi 23 : 14H00 à 18H00

Mardi 24 : 9H à 12H00

Samedi 28 : 9H à 12H00

Lundi 30 : 14H00 à 18H00

FERME du 31 décembre au 5 janvier 2025

Puis horaires d'hiver jusqu'à fin mars :

Vendredi 14h à 18h

Samedi 9h à 12h



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

www.ferme-terre-de-coeur.com

Pintade au chou

POUR 6 PERSONNES.

1 Pintade

1 Chou blanc

200 g Lard

3 Oignon(s)

1 Carotte(s)

60 cl Bouillon de volaille

Muscade en poudre Sel poivre

1. Nettoyer le chou blanc sous l'eau froide. Puis coupez-le en quatre morceaux.

2. Portez à ébullition un grand volume d'eau salée dans une casserole. Plongez les morceaux de chou dedans et laissez-les cuire pendant 20 minutes. Il s'agit simplement de blanchir le chou, celui-ci cuira dans une grande cocotte plus longtemps par la suite.

3. Au bout des 20 min, égouttez les morceaux de chou blanc dans une passoire puis hachez-les en petites lanières. Réservez. Pelez et émincez finement les oignons. Épluchez et coupez la carotte en petits bâtonnets. Coupez le lard en dés.

4. Faites chauffer une cocotte à fond épais sur feu moyen. Faites dorer les dés de lard. Ajoutez ensuite les lanières de chou blanc, les oignons émincés, les bâtonnets de carotte et un peu de muscade en poudre. Salez et poivrez à votre goût puis remuez bien.

5. Au bout de 2 minutes, placez la pintade dans les légumes, en l'enfonçant bien, puis mouillez avec du bouillon de volaille et mélangez. Couvrez la cocotte et laissez cuire la pintade au chou à feu doux pendant 1h30.

6. À la fin de la cuisson de la pintade, sortez la pintade au chou de la cocotte et coupez-la en morceaux. Dressez les morceaux de pintade dans des assiettes puis recouvrez-les de garniture au chou, au lard et aux carottes.

7. Dégustez votre volaille au chou de suite et accompagnez-la de pommes de terre cuites à la vapeur par exemple.



*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)		11.50
Coq*		10.50
Pintade		13.50
Poule de chair */ PAS EN ETE		9.30
Lapin		13.05
Cane canard sur commande		11.70
Œufs (élevage plein-air) La douzaine	3.60	
Volaille détaillée	€/Kg	PRIX €/Kg
sous vide sur commande		sous vide
½ Coq morceaux		19.70
Filet de poulet	24.50	25.00
Aiguillette de poulet	27.10	27.60
Cuisse de poulet	18.50	19.00
Sot l'y laisse de poulet	21.70	22.20
Paupiette de poulet	27.90	27.40
Cuisse de poulet ou pintade farcie	28.40	28.90
Ailes de volaille charnue	7.00	7.50
Filet de pintade	26.00	26.50
Cuisse de pintade	19.20	19.70
Escalope de dinde *	14.80	19.30
Cuisse de dinde *	7.40	7.90
Sauté de dinde *	10.80	11.30
Gésiers de volailles	12.00	12.50
Foies de volailles	10.20	10.70
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	

TERRINES & RILLETES en bocaux SELON LE STOCK DISPONIBLE	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 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 SELON STOCK DISPONIBLE			
<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
Poulet en gelée	720	18.47	13.30
Pommes de terre 2024 (à partir de mi-septembre)		Prix €/Kg	Prix €/sac
MARABEL toute cuisson	10 kg	0.75	7.50
	25kg	0.52	13.00
GOURMANDINE chair ferme	10 kg	0.85	8.50
	25kg	0.56	14.00



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

(fermeture à 18h du 5 janvier au 31 mars)

Samedi de 9H00 à 12h00

& sur RDV

Fermé du 5 au 19 aout 2024

* **Au Magasin Sacrés Fermiers :**

A Cernay les Reims, zone des Didris

Du mercredi au vendredi : 9h à 19h

Samedi : 9h à 18 h00



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

Et toute la production volaille est
qualifiée BLEU BLANC CŒUR



Tarifs A Somme Tourbe 1er juillet 2024