

Nos chambres d'hôtes ...



Une chambre pour trois personnes, avec un lit double et un lit simple, salle de bain, douche et WC privés.



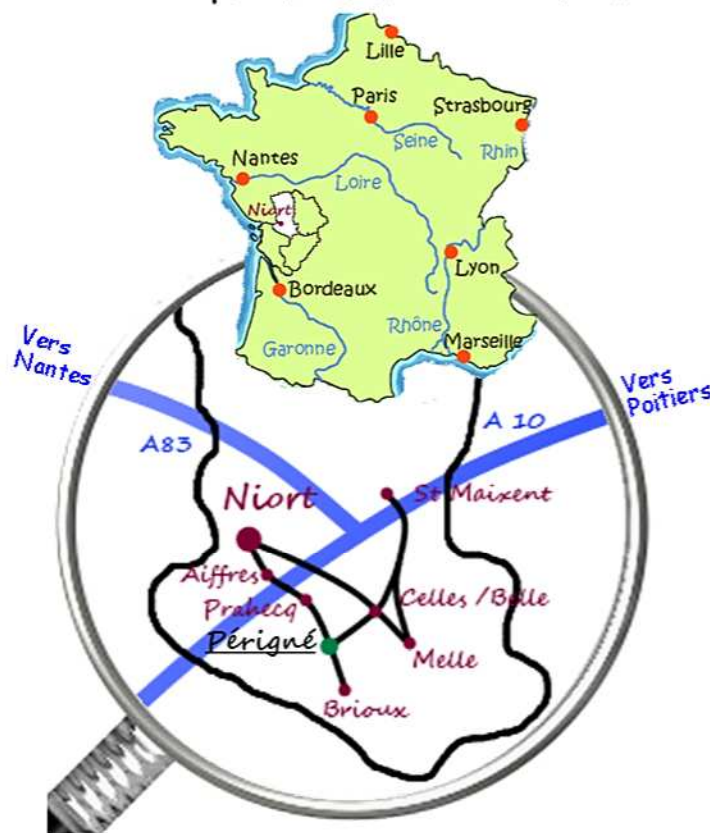
Deux chambres pour deux personnes, avec un lit double, salle d'eau et WC privés.

Une suite familiale pour quatre à cinq personnes composée de deux chambres communicantes. L'une avec un lit double et un lit simple, l'autre avec deux lits simples avec salle de bain et son coin bébé, douche, WC privés.

De 58 à 68€ pour deux personnes, petit-déjeuner compris (17€ par personne supplémentaire).

Si vous le désirez, vous pourrez partager la table de vos hôtes lors d'un dîner conviviale et savourerez les produits de notre ferme.

Pour trouver plus facilement notre ferme ...



Aller jusqu'à Périgné, à l'entrée de Périgné en venant de Niort, tourner à droite direction Vauballier Beauvoir, faire 3 kms puis tourner à droite au panneau Champromard. Filer tout droit et au grand virage prendre encore tout droit le petit chemin, vous verrez une pancarte Magnantru. Faire 800m et notre ferme se trouve sur la droite. Le Réseau « Bienvenue à la Ferme » peut également vous guider, il suffit de suivre cette pancarte.



La Ferme de Magnantru chez Cathy et Jean-Pierre CHARLES

Vous trouverez toute l'année
en vente directe

Du canard gras élevé et gavé à l'ancienne au maïs grain entier et cuisiné à la ferme dans le respect des recettes traditionnelles.



En agriculture biologique, du veaux Parthenais et des agneaux, élevés en plein air, nourris au lait de leur mère et au pâturage.

Vous serez accueillis

Dans 4 chambres d'hôtes dont une familiale et savourerez les repas de Cathy et Jean-Pierre à leur table d'hôtes.

Vous y trouverez
calme, espace,
petits chemins
tranquilles et
verdure...



Cathy et Jean-Pierre CHARLES

Magnantru 79170 PERIGNE

☎ 05.49.07.20.50 ou 09.62.57.47.09

📠 06.07.23.22.84

✉ jean.pierre-charlesdemagnantru@orange.fr



Les Canards Gras :



Tarif valable jusqu'au 1er Décembre 2010

Atelier agréé CEE 79204002

Conserves fermières

Foie gras de canard entier mi-cuit ou stérilisé	125g	15.10 €
(Conservation au réfrigérateur 8 mois pour les mi-cuits)	180g	21.70 €
	250g	29.00 €
Rillettes de canard	180g	4.50 €
	250g	5.40 €
Terrine Poitevine (25% foie gras)	160g	5.70 €
Pâté de foie de canard (50% foie gras)	160g	6.10 €
	250g	9.00 €
Pâté de canard	250g	6.20 €
Pâté de canard (50% foie gras) sans porc	250g	9.20 €
Confit de canard	4 manchons	6.20 €
	2 cuisses	9.60 €
	3 cuisses	12.60 €
	2 magrets	11.00 €
	3 magrets	15.80 €
Gésiers de canard confits	200g	7.00 €
Cœurs de canard confits	200g	5.50 €
Cou farci confit (30% foie gras)	le kg	28.00 €

Produits cuisinés

Foie gras de canard mi-cuit sous vide	le kg	90.00€
Cuisse de canard confite	la pièce	3.00€
Magret de canard séché	le kg	27.50€
Cou farci sous vide (30% foie gras)	le kg	25.00€
Terrines poitevine à la coupe (25% foie gras)	le kg	26.00€
Rillettes de canard à la coupe	le kg	19.50€
Pâtés de canars 50% à la coupe	le kg	29.50€
Boudin blanc de canard	le kg	23.00€
Boudin noir de canard	le kg	23.00€
Rôti de magret au foie gras	les 100g	5.20€

Produits frais

Foie gras de canard (foie ou lobes entiers)	le kg	43.50€
Canard entier "Foie 500g garanti"	la pièce	45.00 €
Canard sans le foie	le kg	5.00€

Pour les canards entiers et le foie gras frais, commander au moins 15 jours à l'avance

Magret frais	le kg	14.90€
Aiguillettes	le kg	15.50€
Cuisses de canard	le kg	7.00€
Manchons de canard	le kg	5.00€
Cous	le kg	5.00€
Cœurs	le kg	5.00€
Gésiers	le kg	9.00€



Les Veaux :



Barquette de 10 kg	140 €
Barquette de 7 kg	105 €

Vendu en barquettes contenant des escalopes, rôti, blanquette, sauté de veau...

VENTE À LA FERME

LE LUNDI, MERCREDI, VENDREDI ET SAMEDI

DE 10H à 12H30 et de 14H à 18H

Le Dimanche en décembre uniquement

Présents sur le marché de Saint Maixent l'Ecole le Samedi matin

Les Agneaux

Non découpés :
Entier 9.60 € le kilo

Découpés :
Entier 12.50 € le kilo
Moitié 13.00 € le kilo
Gigot 18.00 € le kilo
Côtes 13.00 € le kilo

