



La Ferme d'Olivet

Vous nourrir mais pas seulement...



COMMANDES DE NOËL



Exceptionnellement,

Ouverture

les vendredi 24 et 31 décembre 2010

De 10h00 à 18h00

Horaires d'ouverture en période normale

Du mardi au vendredi : 16h30 - 19h30

Le samedi : 9h30 - 13h00

Fermé le dimanche, lundi et jours fériés

LES PRODUITS LAITIERS

<i>Producteur</i>	<i>Produit</i>	<i>Cond.</i>	<i>Prix à l'unité ou au kilo</i>	<i>Quantité commandée</i>	<i>Date limite de commande</i>	<i>Date de livraison</i>
<i>Produits à base de Lait de Vache</i>						
La Ferme D'Olivet	Crème fraîche	25 cl	2,00 €		1 semaine avant livraison	
La Ferme D'Olivet	Crème fraîche	50 cl	3,90 €		1 semaine avant livraison	
La Ferme D'Olivet	Beurre 1/2 sel nature	125 g	2,30 €		1 semaine avant livraison	
La Ferme D'Olivet	Beurre 1/2 sel nature	250 g	4,50 €		1 semaine avant livraison	
La Ferme D'Olivet	Beurre 1/2 sel aux algues	125 g	2,30 €		1 semaine avant livraison	
La Ferme D'Olivet	Beurre 1/2 sel aux algues	250 g	4,50 €		1 semaine avant livraison	
La Ferme D'Olivet	Beurre 1/2 sel au piment	125 g	2,30 €		1 semaine avant livraison	
La Ferme D'Olivet	Beurre 1/2 sel au piment	250 g	4,50 €		1 semaine avant livraison	
La Ferme D'Olivet	Fromage frais ail échalotes ciboulette	200 g	2,25 €		1 semaine avant livraison	
La Ferme D'Olivet	Fromage frais aux algues	200 g	2,25 €		1 semaine avant livraison	
La Ferme D'Olivet	Fromage Frais provençal	200 g	2,25 €		1 semaine avant livraison	
La Ferme D'Olivet	Fromage frais cendré	200 g	2,25 €		1 semaine avant livraison	
La Ferme D'Olivet	Fromage frais aux poivre	200 g	2,25 €		1 semaine avant livraison	

<i>Producteur</i>	<i>Produit</i>	<i>Cond.</i>	<i>Prix à l'unité ou au kilo</i>	<i>Quantité commandées</i>	<i>Date limite de commande</i>	<i>Date de livraison</i>
La Ferme D'Olivet	Fromage frais cumin	200 g	2,25 €		1 semaine avant livraison	
La Ferme D'Olivet	Fromage frais paprika	200 g	2,25 €		1 semaine avant livraison	
La Ferme D'Olivet	Fromage frais nature	200 g	2,00 €		1 semaine avant livraison	
La Ferme D'Olivet	Apér'Olivet mexicain	100 g	1,30 €		1 semaine avant livraison	
La Ferme D'Olivet	Apér'Olivet mexicain	200 g	2,60 €		1 semaine avant livraison	
La Ferme D'Olivet	Apér'Olivet orient	100 g	1,30 €		1 semaine avant livraison	
La Ferme D'Olivet	Apér'Olivet orient	200 g	2,60 €		1 semaine avant livraison	
La Ferme D'Olivet	Apér'Olivet ail et fines herbes	100 g	1,30 €		1 semaine avant livraison	
La Ferme D'Olivet	Apér'Olivet ail et fines herbes	200 g	2,60 €		1 semaine avant livraison	
Laurence Daguin	Mezard (type St Nectaire)		21,00 €/Kg		1 semaine avant livraison	
Laurence Daguin	Mondevert (type Tomme)		21,00 €/Kg		1 semaine avant livraison	
<i>Produits à base de lait de chèvre</i>						
Patrick Poirier	Crottin		2,50€		1 semaine avant livraison	
Patrick Poirier	Fromage frais nature		3,00€		1 semaine avant livraison	
Patrick Poirier	Bûche		6,50€		1 semaine avant livraison	
Patrick Poirier	Pyramide		6,50€		1 semaine avant livraison	
Patrick Poirier	Brique		6,50€		1 semaine avant livraison	

LES TERRINES

<i>Producteur</i>	<i>Produit</i>	<i>Cond.</i>	<i>Prix à l'unité ou au kilo</i>	<i>Quantité commandée</i>	<i>Date de livraison</i>
Loïc Guérillon	Terrine de volaille au Poivre Vert	200 g	5,00 €		
Loïc Guérillon	Terrine de volaille aux figues	200 g	5,00 €		
Loïc Guérillon	Terrine de volaille au cidre	200 g	5,00 €		
Loïc Guérillon	Rillettes de canard	200 g	5,80 €		
La Ferme du Pressoir	Pâté à l'ail	180 g	5,50 €		
La Ferme du Pressoir	Pâté de campagne	180 g	5,40 €		
La Ferme du Pressoir	Rillettes de porc	190 g	5,40 €		
Paul Rupin	Rillettes de poulet	190 g	5,60 €		
Paul Rupin	Rillettes de canard	190 g	5,60 €		
Paul Rupin	Rillettes d'oie	190 g	6,00 €		

LES VIANDES

<i>Producteur</i>	<i>Produit</i>	<i>Cond.</i>	<i>Prix à l'unité ou au kilo</i>	<i>Quantité commandée</i>	<i>Date limite de commande</i>	<i>Date de livraison</i>
Loïc Guérillon	Canard	2,4 - 3 kg environs	8,95 €/Kg		1 semaine avant	Le mercredi
Loïc Guérillon	Oie	4 - 6 Kg environs	12,50 €/Kg		1 semaine avant	Le mercredi
Loïc Guérillon	Pintade	1,4 kg environs	9,90 €/Kg		1 semaine avant	Le mercredi
JL Lapouge/ MB Renault	Pintade	1,7 kg environs	NC		1 semaine avant	NC
Paul Rupin	Dinde	3 à 5 kg	14 €/kg		1 semaine avant	17 décembre
La Ferme du Pressoir	Boudin Blanc	Au kilo	22,18 €/kg		1 semaine avant	Le vendredi
La Ferme du Pressoir	Rôti Bacon fromage	Au kilo	17,35 €/kg		1 semaine avant	Le vendredi
La Ferme du Pressoir	Rôti Bacon figue	Au kilo	17,35 €/kg		1 semaine avant	Le vendredi
La Ferme du Pressoir	Rôti Bacon pruneaux	Au kilo	17,35 €/kg		1 semaine avant	Le vendredi

NC : non communiqué, nous vous tiendrons avertis dès que possible

LES PAINS

<i>Producteur</i>	<i>Produit</i>	<i>Cond.</i>	<i>Prix à l'unité ou au kilo</i>	<i>Quantité commandée</i>	<i>Date limite de commande</i>	<i>Date de livraison</i>
Sylvain Gauthier	Pain semi complet	500 g	2,00€		Lundi avant	Le mardi ou jeudi
Sylvain Gauthier	Pain semi complet	1 kg	3,90€		Lundi avant	Le mardi ou jeudi
Sylvain Gauthier	Pain 6 céréales	500 g	2,40€		Lundi avant	Le mardi ou jeudi
Sylvain Gauthier	Pain 6 céréales	1 kg	4,60€		Lundi avant	Le mardi ou jeudi
Sylvain Gauthier	Pain Seigle	500 g	2,00€		Lundi avant	Le mardi ou jeudi
Langlois Gauthier	Pain semi complet	500 g	2,00€		Lundi avant	Jeudi
Langlois Gauthier	Pain semi complet	1 kg	3,70€		Lundi avant	Jeudi
Langlois Gauthier	Pain raisins	500 g	2,30€		Lundi avant	Jeudi
Langlois Gauthier	Pain sésame	500 g	2,30€		Lundi avant	Jeudi
Langlois Gauthier	Pain noisettes	400 g	2,30€		Lundi avant	Jeudi
Langlois Gauthier	Pain chocolat	300 g	2,10€		Lundi avant	Jeudi
Langlois Gauthier	Pain au lait	400 g	2,10€		Lundi avant	Jeudi
Langlois Gauthier	Pain seigle	500 g	2,70€		Lundi avant	Jeudi
Johny Santos	Pain semi complet	675 g	2,80€		Lundi avant	Vendredi
Johny Santos	Pain semi complet	875 g	3,80€		Lundi avant	Vendredi

LES BOISSONS

<i>Producteur</i>	<i>Produit</i>	<i>Cond.</i>	<i>Prix à l'unité</i>	<i>Quantité commandée</i>	<i>Date de livraison</i>
Michel Blin	Jus de pomme	1 L	2,15 €		
Vergers de l'Ille	Cidre brut	0,75 L	2,70 €		
Vergers de l'Ille	Cidre demi-sec	0,75 L	2,70 €		
Brasserie de l'Ombre	Bière Blonde	0,75L	3,90 €		
Brasserie de l'Ombre	Bière Bleue	0,75L	3,90 €		
Brasserie de l'Ombre	Bière Blanche	0,75L	4,00 €		

LES VINS

<i>Fournisseur</i>	<i>Dénomination</i>	<i>Prix</i>	<i>Quantité commandée</i>	<i>Accord mets/vins</i>
Cave des Saveurs	Domaine des 2 Anes « Les Fontanilles » 2006 AOC Corbières Agriculture Bio	8,00 €/bout		Gibier, bœuf
Cave des Saveurs	Domaine Galévan « Parole de femme » AOC Côtes de Rhône Lutte raisonnée	7,20 €/bout		Volaille/viande rouge
Cave des Saveurs	Domaine du Tariquet « Premières grives » 2009 VDP des Côtes de Gascogne Lutte raisonnée	7,60 €/bout		Apéritif, foie gras, viandes blanches, dessert
Cave des Saveurs	Domaine Vigneau-Chèvreau Cuvée silex AOC Vouvray Biodynamie	8,90 €/bout		Repas poisson, viande blanche,...
Cave des Saveurs	Domaine Vincent Gaudry « Tournebride » 2009 AOC Sancerre Agriculture Bio	13,90 €/bout		Fruits de mer, fromage de chèvre

Domaine Vigneau-Chevreau cuvée silex

Identité du vin :

AOC Vouvray
Terroir : Argilo calcaire et silex
L'ensemble du domaine en culture bio-dynamique
Cépage : 100% chenin

Synthèse de dégustation :

Un vin lumineux aux notes d'or vert aux odeurs fraîches, florales un peu miellées d'acacia ou de chèvrefeuille. Une bouche parfaitement équilibrée sur un registre fruité exotique intense alliée à des notes miellées et une finale vive et minérale.

Propositions de consommation :

Ce vin est le type de vin blanc avec lequel on peut faire tout un repas ou peut être associé à une table de charcuterie, à la tombée de la nuit ou bien plus précisément avec une omelette (fines herbes, oseille, champignons), soufflé au fromage, poisson au beurre blanc.

Il est le compagnon idéal des tommes de vache.

Ou tout simplement à l'apéritif...

A déguster à 12°C

TARIF 8€90 la bouteille
TARIF PROMOTIONNEL : 49€80 le carton de 6 bouteilles

La Cave des Saveurs – Châteaubourg

Domaine Vincent Gaudry « Tournebride » 2009

Identité du vin :

AOC Sancerre
Terroir : Argile à silex
L'ensemble du domaine en culture biologique et bio-dynamique
100% chenin

Synthèse de dégustation :

Un vin d'une grande finesse et fraîcheur aromatique. Une attaque franche sur des notes de buis, de bourgeon de cassis évoluant vers des notes d'agrumes qui confèrent au vin une finale vive et citronnée.

Propositions de consommation :

Ce vin appelle à un beau plateau de fruits de mer. Sur des poissons grillés.

Il pourra aussi accompagner à merveille tous les fromages de chèvre.

Ou tout simplement à l'apéritif...

A déguster à 10°C

TARIF 13€90 la bouteille
TARIF PROMOTIONNEL : 81€60 le carton de 6 bouteilles

La Cave des Saveurs – Châteaubourg



Domaine des 2 Anes « les Fontanilles » 2006

Identité du vin :

AOC Corbières

Terroir : Vignes sur coteaux argilo-calcaire avec éboulis calcaires

L'ensemble du domaine en culture biologique

Cépages : dominante Carignan 60% , le reste partagé entre grenache noir et syrah.

Synthèse de dégustation :

Belle robe profonde, rubis à reflets grenat.

Sa structure en bouche en fait sa personnalité par une gourmandise à croquer : équilibre de fraîcheur et saveurs pulpeuses du raisin.

Ses arômes méritent un peu de patience à l'ouverture, pour révéler toutes leurs promesses de fruits rouges grenade, prune, senteurs de garrigue aux heures fraîches du lever du jour estival. La bouche exprime également un côté animal, sauvage qui vient enrichir le bouquet de ce vin.

Propositions de consommation :

Un mariage heureux sur les viandes rouges et plus précisément sur toutes les daubes de bœuf mais aussi sur les gibiers.

Un civet de lièvre par exemple.

Un vin à carafer 1h avant de servir

A déguster à 17°C

TARIF 8€00 la bouteille
TARIF PROMOTIONNEL : 46€80 le carton de 6 bouteilles

La Cave des Saveurs – Châteaubourg

Domaine Galévan « parole de femme »

Identité du vin :

AOC Côtes du Rhône

Terroir : Galets roulés argile rouge et calcaire

L'ensemble du domaine en lutte raisonnée

Cépages : Grenache, mourvèdre, cinsault et carignan

Synthèse de dégustation :

La "vigne-Rhône" s'exprime dans ce vin tout en finesse et rondeur, dans sa belle robe cerise noire. Nez de fruits noirs, baies sauvages, épices, musc avec beaucoup de finesse. La bouche est vive, soyeuse avec une belle persistance aromatique tout en fruit et rondeur. Derrière le vin, cherchez la femme!

Propositions de consommation :

Un mariage heureux sur les viandes rouges grillées ou sur de la volaille

Idéal compagnon des tajines.

Un poulet basquais, un lapin aux 3 poivrons,...

A déguster à 16 - 17°C

TARIF 7€20 la bouteille
TARIF PROMOTIONNEL : 42€00 le carton de 6 bouteilles

La Cave des Saveurs – Châteaubourg



Domaine du Tariquet « premières grives » 2009

Identité du vin :

VDP des Côtes de Gascogne
Terroir : sols et sous-sols divers et variés
L'ensemble du domaine pratique la lutte raisonnée
Cépages : petit et gros Manseng

Synthèse de dégustation :

Entre grives et vendangeurs, lors des premiers frimas de la fin de l'automne, s'engage une partie de cache-cache dont l'ultime enjeu est la récolte des cépages tardifs. De ces grappes à la maturité avancée encore garnies de grains gorgés de sucre et de plaisir est issu un vin fin, élégant et typé. Le caractère est exotique et gourmand.

La bouche est pleine. Elle possède une grande fraîcheur qui dynamise l'ensemble. Moment de bonheur immédiat, un vrai moelleux équilibré laissant place à une finale de raisin frais...

Propositions de consommation :

A consommer en apéritif, durant les repas, sur foie gras, viandes blanches, est aussi excellent sur des fromages à pâte persillée... À savourer sur les desserts...

A déguster bien frais

TARIF 7€60 la bouteille
TARIF PROMOTIONNEL : 43€80 le carton de 6 bouteilles

La Cave des Saveurs – Châteaubourg



Vos suggestions

Bon de Commande Pour le :

Nom	
Prénom	
Commune	
Téléphone	
Adresse mail	

Produit	Quantité commandée

Avec la participation de La Ferme du Pressoir à Saint-Pern, La Ferme de la Cour (Laurent Gauthier et Nathalie Langlois) à Chaumeré, Sylvain Gauthier à Chaumeré, Ferme du Gros Chêne (Jean-Louis Lapouge et Marie-B Renault) à Chaumeré, La fromagerie du Mézard (Laurence Daguin) à Erbrée, Michel Blin à Châteaubourg, Johnny Santos à Châteaubourg, Paul Rupin à Piré-Sur-Seiche, Loïc Guérillon à Guignen, Les Vergers de l'Ille (Etienne Lehuger et Sylvie Forel) à Saint Grégoire, La Brasserie de l'Ombre (Steven Guyader) à Iffendic, Sophie Persehais à Baulon, Alan Testard à Acigné, Mickaël Berthelot à Corps-Nuds, Patrick Poirier à Corps-Nuds, Jean-Yves Pelé à Acigné, et la participation exceptionnelle de la Cave des Saveurs à Châteaubourg.

Nous vous souhaitons de joyeuses fêtes de fin d'année...

Au plaisir de vous retrouver en 2011!

Merci de votre fidélité

Gérard, Clarisse, Sandra, Emmanuelle

N.B.: Merci de tenir compte des délais de commande propres à chaque produit!

La Ferme d'Olivet

GAEC à 3 Voix - Olivet - 35530 Servon-sur-Vilaine

Tel magasin : 06 98 39 27 62

Contact : fermeolivet@free.fr - Web: <http://fermeolivet.free.fr>

Commandes possibles par internet toute l'année!