

PARIS 2023
PRIX D'EXCELLENCE
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



LA FERME

DE

Borie

PRODUIT EN FAMILLE DEPUIS 1978



VENTE DIRECTE
et
BOUTIQUE EN LIGNE



TARIFS 2023 Valable jusqu'au 30 juin 2024 • Annule le précédent

FOIES GRAS

de la ferme de borie

Foie gras de canard entier

FOIE GRAS DE CANARD Foie gras de canard 98%, sel, poivre.

Foie gras entier, bocal 6/7 parts

Foie gras entier, bocal 4/5 parts

Foie gras, bocal 3/4 parts

Existent
aussi en
MI-CUIT,
à préciser
à la
commande

Poids net	Prix au kg	Prix en €
340g	120,29€	40,90€
190g	131,05€	24,90€
130g	137,69€	17,90€

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD Foie gras de canard reconstitué 88%, eau 10%, sel, poivre, sucre.

Boîte 9/10 parts	Les 3 boîtes.....60€	320g	79,06€	25,30€
Boîte 5/6 parts	Les 3 boîtes.....38€	180g	88,33€	15,90€
Boîte 3/4 parts	Les 3 boîtes.....28€	120g	99,17€	11,90€
Boîte 2 parts	Les 3 boîtes.....16€	65g	106,15€	6,90€

Le foie-gras de canard mi cuit est disponible dans les mêmes formats et aux mêmes prix que le foie-gras de canard présenté ci-dessus. La cuisson plus douce du foie-gras de canard mi cuit permet d'obtenir un produit plus goûteux et plus savoureux. Il se conserve obligatoirement au réfrigérateur à 3°C, pendant 10 mois.



Nos p tits conseils

Le foie gras doit être passé au réfrigérateur dans son bocal, 48 heures avant de le servir. Le démouler et trancher avec une lame de couteau chaude. Le servir avec un peu de sa graisse sur des tranches de pain de campagne.

Notre bloc de foie gras doit être servi très frais. Placez-le au réfrigérateur 48 heures avant de le consommer. Le foie gras et le bloc de foie gras peuvent s'accompagner de saveurs sucrées telles que confit de figes, confit d'oignons ou pain d'épices.

RILLETTES

de la ferme de borie

Rillettes pur canard au piment d'Espelette

RILLETTES PUR CANARD Viande de canard 98%, sel, poivre.

Poids net

Prix au kg

Prix en €

Boîte 5/6 parts

200g

26,00€

5,20€

Boîte 3/4 parts

130g

36,92€

4,80€



Rillettes pur canard



Rillettes de poulet tomate et basilic



Rillettes de poulet au citron et à l'origan

RILLETTES PUR CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE Viande de canard 98%, sel, piment d'Espelette A.O.P 0,5%, poivre.

Bocal 3/4 parts

130g

40,77€

5,30€

ROCA'RILLETTES® Viande de canard 88%, fromage de Rocamadour A.O.P. fermier 10% (lait de chèvre 99%, sel), sel, poivre.

Boîte 5/6 parts

200g

32,00€

6,40€

RILLETTES DE POULET FERMIER AU CITRON ET À L'ORIGAN Viande de poulet fermier 77%, gras de canard 20%, jus de citron, origan, sel, poivre.

Boîte 5/6 parts

200g

26,50€

5,30€

RILLETTES DE POULET FERMIER À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE Viande de poulet fermier 67%, gras de canard 20%, moutarde 6% (vinaigre d'alcool, graines de MOUTARDE, eau, sel, vin blanc 4,8% (SULFITES), sucre, arôme naturel, acidifiant : acide lactique), vin blanc (SULFITES), sel, poivre.

Boîte 5/6 parts

200g

26,50€

5,30€

RILLETTES DE POULET FERMIER À LA TOMATE ET AU BASILIC Viande de poulet fermier 68%, gras de canard 20%, pulpe de tomate 9% (tomate 100%), sel, basilic, poivre.

Boîte 5/6 parts

200g

26,50€

5,30€



Nos p tits conseils

Nos rillettes pur canard, savoureuses et peu grasses, agrémenteront vos salades et vos apéritifs sur une tranche de pain de campagne. Avec nos Roca'Rillettes, découvrez le subtil mélange de deux incontournables produits de la gastronomie Quercynoise, nos rillettes de canard et le fromage de Rocamadour.

nos viandes
ORIGINE FRANCE
sont toutes

CONFITS & SPÉCIALITÉS

de la ferme de Corie

nos viandes
ORIGINE FRANCE
sont toutes

Confit de canard

	Poids net égoutté	Poids net	Prix au kg	Prix en €
CONFITS DE CANARD Membres de canard, graisse, sel, poivre				
Manchons, boîte 3/4 parts	600g	1000g	13,83€	8,30€
1 cuisse, boîte 1 part	300g	600g	23,00€	6,90€
2 cuisses, boîte 2 parts	425g	700g	30,35€	12,90€
4 cuisses, boîte 4 parts	850g	1350g	22,24€	18,90€
5 cuisses, boîte 5 parts	1100g	2200g	20,82€	22,90€
Magret, boîte 3/4 parts	500g	750g	31,00€	15,50€
Gésiers, boîte 4/5 parts	250g	400g	36,00€	9,00€
Cœurs, boîte 2/3 parts	100g	170g	39,00€	3,90€
Graisse de canard, boîte petit modèle		320g	10,00€	3,20€
Graisse de canard, boîte grand modèle		700g	6,57€	4,60€

Les cuisses, magrets et manchons sont à réchauffer doucement au four ou à la cocotte et peuvent s'accompagner des incontournables pommes de terre cuisinées à la graisse de canard ou de cèpes, d'haricots blancs ou verts. Découpés en lamelles, les gésiers et cœurs de canard se servent chauds sur une salade croquante.

COU DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS DE CANARD 25% Viande de canard 43%, viande de porc 30%, foie gras de canard 25%, sel, poivre.				
Boîte 6/7 parts	300g	500g	51,67€	15,50€
Boîte 4/5 parts	220g	370g	56,82€	12,50€

PÂTE AU FOIE GRAS DE CANARD* Viande de porc 58%, bloc de foie gras de canard 40% (foie gras de canard reconstitué 88%, eau 10%, sel, poivre, sucre), sel, poivre.				
Boîte 7/8 parts	Les 3 boîtes.....26€	280g	39,29€	11,00€
Boîte 5/6 parts	Les 3 boîtes.....22€	200g	45,00€	9,00€
Boîte 3/4 parts	Les 3 boîtes.....18€	130g	57,69€	7,50€

* Produit présenté sur la photo de couverture.



Nos p tits conseils

Notre pâté au foie gras doit être servi très frais. Placez-le au réfrigérateur 48 heures avant de le consommer. Découpé en quartiers, il s'accompagne de pain de campagne pour une entrée gourmande ou sera apprécié lors de vos apéritifs.



Cou de canard farci

Entrée traditionnelle du Quercy le cou de canard farci étoffera votre salade, servi en tranches froides. Il est possible de le réchauffer à feu doux au four accompagné d'une poêlée de légumes.

PLATS CUISINÉS

de la ferme de Borie

Cassoulet au confit de canard

	Poids net	Prix au kg	Prix en €
SAUCE BOLOGNAISE À LA VIANDE DE CANARD 35% Pulpe de tomate 58%, maigre de canard 35%, carottes 5,8%, oignons, sel, sucre, poivre.			
Bocal 3/4 parts	600g	14,17€	8,50€
Bocal 2 parts	400g	16,25€	6,50€
CIVET DE CANARD CUISINÉ AU VIN DE CAHORS A.O.C. Viande de canard 56%, sauce 35% (Vin de Cahors A.O.C. 94% (sulfites), amidon transformé de maïs, sel, poivre), oignons 9%.			
Boîte 4 parts	1100g	15,36€	16,90€
Boîte 2 parts	522g	20,88€	10,90€
CASSOULET AU CONFIT DE CANARD Haricots lingots 39%, sauce 22% (eau 92%, oignons, amidon transformé de maïs, double concentré de tomate (tomate), graisse de canard, sel, poivre), confit de canard 21%, saucisses pur porc 15% (viande de porc 98%, sel, poivre), poitrine de porc fumée.			
Boîte 4/5 parts	1350g	14,74€	19,90€
Boîte 2/3 parts	955g	15,60€	14,90€
Boîte 1 part	480g	16,67€	8,00€
HARICOTS BLANCS SAUCE PAYSANNE Haricots lingots 74,5%, sauce 22% (eau 92%, oignons, amidon transformé de maïs, double concentré de tomate (tomate), graisse de canard, sel, ail, poivre), poitrine de porc fumée.			
Boîte env. 3/4 parts	700g	6,00€	4,20€
Boîte env. 2 parts	400g	7,25€	2,90€
SAUCISSES DE CANARD CONFITES Viande de canard 80%, viande de porc 18%, sel, poivre.			
Boîte 4 parts	522g	22,80€	11,90€
MANCHONS DE CANARD CONFITS AUX LENTILLES Manchons de canard confits 58%, lentilles 31%, sauce 8% (eau 91%, oignons, double concentré de tomate (tomate), graisse de canard, sel, poivre), carottes 2%.			
Boîte env. 2 parts	955g	10,37€	9,90€
SOUPE DU QUERCY AU CONFIT DE CANARD Légumes 45%, viande de canard 33%, sauce 22% (eau 92%, oignons, de tomate (tomate), graisse de canard, sel, poivre).			
Bocal 3/4 parts	1250g	11,92€	14,90€
Bocal 2 parts	600g	14,83€	8,90€
GARNITURE POUR FEUILLETÉS Sauce 64% (eau 70%, légumes 24%, oignons, amidon transformé de maïs, sel, poivre), viande de canard 30%, champignons 6%.			
Boîte pour 5/6 bouchées	400g	14,75€	5,90€

Nos p tits conseils



Notre sauce bolognaise peut être accompagnée de mets traditionnels (pâtes fraîches, riz, légumes) ou plus original, utilisez-là pour garnir votre pâte à pizza. Servir le civet de canard simplement accompagné de pommes de terre vapeur, riz nature ou pâtes fraîches. Sa sauce onctueuse agrémentera votre plat.



Soupe du Quercy

Réchauffer le cassoulet au confit de canard dans un plat, au four, saupoudré de chapelure afin de le faire gratiner. La soupe de Quercy est un plat unique, cuite comme un pot-au-feu, elle se réchauffe à feu doux en cocotte.

CUISINÉS DE VOLAILLES FERMIERES & BŒUF AUBRAC

Boeuf Bourguignon

	Poids net	Prix au kg	Prix en €
SUCRÉ-SALÉ DE VOLAILLES FERMIERES Viande de volailles 50%, sauce 32% (eau 91%, miel, concentré de tomates, sel, poivre), carottes 9%, olives vertes, oignons, raisins secs, amandes effilées.			
Au poulet fermier, boîte 3/4 parts	955g	15,60€	14,90€
À la pintade fermière, boîte 3/4 parts	955g	15,60€	14,90€
COQ FERMIER AU VIN DE CAHORS A.O.C. Viande de coq fermier 46%, sauce 41% (vin de Cahors A.O.C. 90% (sulfites), amidon de maïs transformé 7%, sel, poivre, aromates), oignons 6%, carottes 5%, champignons de Paris.			
Bocal 2 parts	800g	16,13€	12,90€
SAUCISSES DE POULET FERMIER AUX LENTILLES Saucisses de poulet fermier 58% (viande de poulet 100%, sel, poivre), lentilles 31%, sauce 8% (eau 92%, oignons, double concentré de tomate (tomate), graisse de canard, sel, poivre), carottes 2%.			
Boîte 2 parts	955g	10,37€	9,90€
POULET FERMIER AUX FLAGEOLETS CUISINÉ FAÇON CASSOULET Viande de poulet 57% (menu de porc), flageolets verts 23%, sauce 20% : (eau 92%, oignons, amidon transformé de maïs, double concentré de tomate (tomate), graisse de canard, sel, poivre). Présence possible d'esquilles d'os.			
Boîte 2/3 parts	955g	14,55€	12,90€
TERRINE DE PINTADE FAÇON GRAND-MÈRE Viande de pintade 78%, foie gras de canard 20%, sel, poivre.			
Boîte 5/6 parts	200g	32,00€	6,40€
TERRINE DE FOIE DE VOLAILLES FERMIERES À L'ARMAGNAC Foie de volailles fermières 55%, maigre de porc 31%, poitrine de porc fumée 8%, Armagnac 4%, sel, poivre.			
Boîte 5/6 parts	200g	26,50€	5,30€
BŒUF BOURGUIGNON Viande de bœuf 54%, sauce 39% (vin de Cahors A.O.C. 90% (sulfites), amidon de maïs transformé 7%, sel, poivre, aromates), carottes, oignons, champignons de Paris.			
Environ 2/3 parts	800g	16,13€	12,90€
TRIPES DE BŒUF À L'ANCIENNE Tripes de bœuf 50%, sauce 27% (cidre de pommes 87% (pur jus de pommes), alcool 13%), pied de veau 10%, carottes 8%, oignons, sel...			
Environ 2 parts	800g	16,13€	12,90€



Poulet fermier aux Flageolets



Tripes de boeuf



Nos p tits conseils

nos viandes
ORIGINE FRANCE
sont toutes

Le sucré-salé de volailles fermières est l'alliance sucrée du miel, des épices et des volailles de la ferme. Il se réchauffe doucement en cocotte et s'accommode de semoule.

LES PETITS PLAISIRS À (S') OFFRIR

Nous disposons d'un large choix de coffrets-cadeaux pour tous les budgets !
Du cadeau personnalisé, aux quantités les plus importantes pour votre entreprise,
n'hésitez pas à vous renseigner, nous étudierons ensemble la solution la mieux adaptée.

COFFRET *Le fermier*

Coffret garni d'un confit de canard deux cuisses, d'un bloc de foie gras de canard 120g, de rillettes pur canard 130g et d'un pâté au foie de canard 130g.

46,00€

COFFRET

Le gastronomique

Coffret garni d'un magret de canard confit, d'un bloc de foie gras de canard 120g, de rillettes pur canard 130g, d'un pâté au foie gras de canard 130g et d'un cou farci 500g.

64,00€

(Modèle de coffret selon disponibilités)

Les P'tites Festives®

**QUATRE PETITES BOÎTES DIFFÉRENTES À ASSEMBLER
SELON VOS GOÛTS PARMIS LA SÉLECTION SUIVANTE :**

Bloc de foie gras de canard - 90g

Pâté au foie gras de canard - 90g

Rillettes de poulet fermier au citron et à l'origan - 90g

Rillettes de poulet fermier à la moutarde à l'ancienne - 90g

Rillettes de poulet fermier à la tomate et au basilic - 90g

Rillettes pur canard - 90g

Rillettes pur canard au piment d'Espelette - 90g

Roca'Rillettes® - 90g

Terrine de Pintade Façon Grand-Mère - 90g



Pour l'expédition, veuillez nous indiquer les boîtes choisies pour chaque coffret.

VIANDES & CHARCUTERIES

de la ferme de torie

CANARDS GRAS

Uniquement en saison : 15 septembre au 15 mai

Nos canards gavés
au maïs - semences
sans OGM.

Foie gras cru extra (+5€ le Kg si déveiné)..... 46,00€ le kg
(pour terrines, conserves, mi-cuit,...)

Foie gras cru 2^{ème} choix (+5€ le Kg si déveiné) 36,00€ le kg
(pour pâtés, poêlées,...)

Canards gras entiers Mulards (éviscérés)..... 8,70€ le kg
(+4,50€ / canard si découpé)

Canards gras sans foie Mulards (éviscérés)..... 6,30€ le kg
(+4,50€ / canard si découpé)

Paletots Mulards..... 8,00€ le kg

Cuisses fraîches 3,50€ pièce

Manchons frais..... 1,20€ pièce

Os et gras (pour préparation rillettes) 4,40€ le kg

Carcasse (avec aiguillettes et coeur) 2,30€ pièce

Ailerons de canard 0,60€ pièce

Barres de cous 0,90€ pièce

Pelures 3,50€ le kg

Peau de cou 1,30€ pièce

Aiguillettes de canard 18,00€ le kg

Magrets de canard..... 19,00€ le kg

Steak de canard..... 22,00€ le kg

Paupiettes de canard 22,90€ le kg

Saucisse de canard 70% 18,20€ le kg

Chipolatas de canard 70% 19,90€ le kg

Cœurs de canard..... 2,20€ les 10

Cuisses confites..... 4,50€ pièce

Manchons confits 1,70€ pièce

Rillettes fraîches pur canard 17,00€ le kg

Cou de canard farci au foie gras 25%, 34,90€ le kg
(tranché ou entier)

Magret de canard fourré au foie gras..... 31,90€ le kg
(entier)

Magret de canard fourré au foie gras..... 36,90€ le kg
(tranché)

Terrine de foie gras de canard..... 78,00€ le kg
(tranchée ou entière)

Figues fourrées au foie gras 58,90€ le kg

Foie gras pré-cuit, tranché..... 59,00€ le kg
(pour poêler, ne rendra pas de gras)

Magret de canard salé-séché (entier) 25,90€ le kg

Magret de canard salé-séché (tranché)..... 4,00€ les 100g

Saucisse sèche de canard 29,90€ le kg

VOLAILLES FERMIÈRES

Nourries aux céréales, toute l'année

Poulet fermier..... 8,80€ le kg

Pintade fermière 9,80€ le kg

Cuisse de poulet fermier..... 16,90€ le kg

Filet de poulet fermier 20,90€ le kg

Aile de poulet fermier 11,90€ le kg

Chipolatas 100% poulet fermier, nature..... 21,90€ le kg

Chipolatas 100% poulet fermier, 21,90€ le kg
aux herbes de Provence

Gésiers de volailles fermières confits 320 g 6,50€ pièce

Filet de pintade fermière 27,30€ le kg

Cuisse de pintade fermière..... 21,50€ le kg

Abats de volailles 11,00€ le kg

Œufs fermiers..... 1,90€ les 6

BŒUF AUBRAC, SELON DATES DE DÉCOUPE

Viande maturée 18 jours avant la mise en vente

Basse-côte 20,90€ le kg

Bavette..... 27,90€ le kg

Bourguignon..... 12,90€ le kg

Chorizo pur bœuf..... 21,90€ le kg

Côte 35,90€ le kg

Entrecôte 33,90€ le kg

Faux-filet..... 29,90€ le kg

Rôti 22,90€ le kg

Rumsteak..... 27,90€ le kg

Saucisse ou chipolatas pur bœuf..... 19,90€ le kg

Saucisse sèche pur bœuf 29,90€ le kg

Steak 22,90€ le kg

Colis de 5 kg environ (sur réservation) 17,00€ le kg

Dont 2,5 kg de morceaux à griller

Colis de 10 kg environ (sur réservation)..... 18,00€ le kg

Dont 4,5 kg de morceaux à griller, avec 1 côte de bœuf

Pour être livré en
produits frais, contactez-nous !

Frais de port : 30€ pour
le 1^{er} kg + 2€ par kg
supplémentaire.
PAS DE FRANCO DE PORT.
Livraison à domicile en
température réfrigérée.

Commandez
pour les fêtes
de fin d'année

Chapons fermiers,
et dindes fermières.



nos viandes
ORIGINE FRANCE
sont toutes

BON DE COMMANDE

	Poids net égoutté	Poids net	Prix au kg	Prix en €	Qté	Total
LE FOIE GRAS						
FOIE GRAS DE CANARD						
Foie gras entier, bocal 6/7 parts		340g	120,29€	40,90€		
Foie gras entier, bocal 4/5 parts		190g	131,05€	24,90€		
Foie gras, bocal 3/4 parts		130g	137,69€	17,90€		
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD						
Boîte 9/10 parts	Les 3 boîtes : 60,00€	320g	79,06€	25,30€		
Boîte 5/6 parts	Les 3 boîtes : 38,00€	180g	88,33€	15,90€		
Boîte 3/4 parts	Les 3 boîtes : 28,00€	120g	99,17€	11,90€		
Boîte 2 parts	Les 3 boîtes : 16,00€	65g	106,15€	6,90€		
LES RILLETES						
RILLETES PUR CANARD						
Boîte 5/6 parts		200g	26,00€	5,20€		
Boîte 3/4 parts		130g	36,92€	4,80€		
RILLETES PUR CANARD AU PIMENT D'ESPELETTE						
Bocal 3/4 parts		130g	40,77€	5,30€		
ROCA'RILLETES						
Boîte 5/6 parts		200g	32,00€	6,40€		
RILLETES DE POULET FERMIER						
Citron et origan, boîte 5/6 parts		200g	26,50€	5,30€		
Moutarde à l'ancienne, boîte 5/6 parts		200g	26,50€	5,30€		
Tomate et basilic, boîte 5/6 parts		200g	26,50€	5,30€		
LES CONFITS DE CANARD						
Manchons, boîte 3/4 parts	600g	1000g	13,83€	8,30€		
1 cuisse, boîte 1 part	300g	600g	23,00€	6,90€		
2 cuisses, boîte 2 parts	425g	700g	30,35€	12,90€		
4 cuisses, boîte 4 parts	850g	1350g	22,24€	18,90€		
5 cuisses, boîte 5 parts	1100g	2200g	20,82€	22,90€		
Magret, boîte 3/4 parts	500g	750g	31,00€	15,50€		
Gésiers, boîte 4/5 parts	250g	400g	36,00€	9,00€		
Cœurs, boîte 2/3 parts	100g	170g	39,00€	3,90€		
Graisse de canard, boîte petit modèle		320g	10,00€	3,20€		
Graisse de canard, boîte grand modèle		700g	6,57€	4,60€		
LES SPÉCIALITÉS						
COÛ DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS DE CANARD 25%						
Boîte 6/7 parts	300g	500g	51,67€	15,50€		
Boîte 4/5 parts	220g	370g	56,82€	12,50€		
PÂTÉ AU FOIE GRAS DE CANARD						
Boîte 7/8 parts	Les 3 boîtes : 26,00€	280g	39,29€	11,00€		
Boîte 5/6 parts	Les 3 boîtes : 22,00€	200g	45,00€	9,00€		
Boîte 3/4 parts	Les 3 boîtes : 18,00€	130g	57,69€	7,50€		
LES PLATS CUISINÉS						
SAUCE BOLOGNAISE À LA VIANDE DE CANARD 35%						
Bocal 3/4 parts		600g	14,17€	8,50€		
Bocal 2 parts		400g	16,25€	6,50€		
CIVET DE CANARD CUISINÉ AU VIN DE CAHORS A.O.C.						
Boîte 4 parts		1100g	15,36€	16,90€		
Boîte 2 parts		522g	20,88€	10,90€		
CASSOULET AU CONFIT DE CANARD						
Boîte 4/5 parts		1350g	14,74€	19,90€		
Boîte 2/3 parts		955g	15,60€	14,90€		
Boîte 1 part		480g	16,67€	8,00€		
HARICOTS BLANCS SAUCE PAYSANNE						
Boîte env. 3/4 parts		700g	6,00€	4,20€		
Boîte env. 2 parts		400g	7,25€	2,90€		
SAUCISSES DE CANARD CONFITES						
Boîte 4 parts		522g	22,80€	11,90€		

OÙ NOUS TROUVER ?

Points de vente et marchés locaux



LES MARCHÉS LOCAUX

BRETENOUX

Place des Consuls

tous les samedis matin
toute l'année

MIERS

Place de la mairie

le vendredi de 17h à 20h
en juillet et août



NOS POINTS DE VENTE

Floraspère, La Vaute à St Céré (46)

Fermes de Figeac, Gamm Vert, D940 à Lacapelle-Marival (46) et Figeac (46)

Magasin SPAR, Grande Rue à Leyme (46)

8 à Huit, Rue de la République à Gramat (46)

Gamm Vert, 1 Boulevard du Vialenc à Aurillac (15)

Epicerie de Laval, Place Paganon à Laval (38)

Plateau de Terroirs, 28 Avenue de la résistance à Chelles (77)

Et bien-sûr...

**VENTE SUR PLACE
À LA FERME
DE BORIE**
à MIERS





NOTRE ENGAGEMENT

LE PRODUIT PUREMENT ET SIMPLEMENT

Dans le nord du Quercy, entre Causse et Limargue, notre famille élève depuis trois générations des canards, volailles et génisses Aubrac sur la ferme de Borie.

Ici, on élève au grand air, on nourrit sans OGM avec des céréales cultivées en partie sur la ferme, on transforme sur place sans conservateur ni colorant. Ce qui nous tient à cœur, c'est la qualité du produit : une viande gouteuse, mûre, avec un bon goût de terroir, tout simplement.

Aujourd'hui, nous veillons sur la tradition tout en innovant dans des recettes qui mettent en valeur nos productions de foie-gras, terrines, rillettes, plats cuisinés, viandes et charcuteries.



TOUTE L'ANNÉE

Du lundi au vendredi
08h30-12h30 / 14h00 - 18h30
(fermé le mercredi après-midi)

Le samedi
14h - 15h30

HORAIRES D'ÉTÉ

Du 3 juillet au 25 août
Ouvert du lundi au samedi
de 8h30 à 19h00

Possibilité de rendez-vous
en dehors de ces horaires.

SCEA La Ferme de Borie

426, route de Borie - 46500 MIERS

05 65 33 43 03

courrier@lafermedeborie.com



Achetez nos produits sur WWW.LAFERMEDEBORIE.COM

