

Une pause gourmande
autour d'un repas fermier
servi à partir de 12h00.

Menu à 20€

Apéritif

Poiré de la Ferme du Theil

Potage Maison

Légumes des Serres Renazéennes

Terrine du Gaveur

Maison Royer

Cassoulet au Confit de Canard

Maison Royer

Fromages

Tomme de vache Fromagerie des Épiés

Chèvre de Caroline Loysance

Tomme de brebis Carré d'Ouailles

Gâteau aux pommes

Gourmandises Permises

Café

Le repas est accompagné du pain
de Patati et Patapains

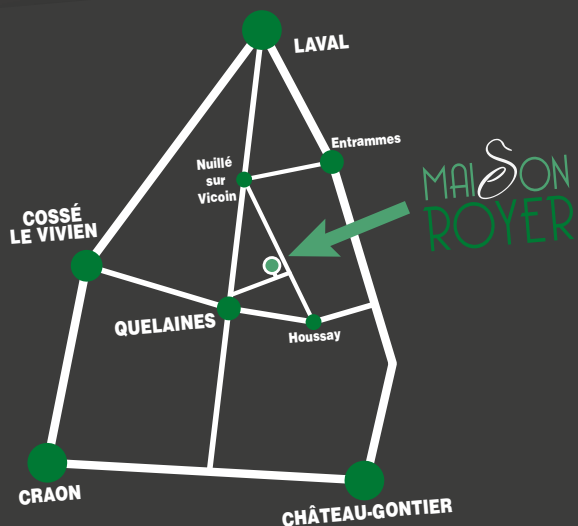
UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

Tél. : 02 43 98 33 83

TOUTE LA JOURNÉE

Chocolat, café, vin chaud
Fouées de Patati et Patapain

Plan d'accès



Pour tout contact :

MAISON ROYER

"Montigné"

53360 QUELAINES ST GAULT

Tél. : 02 43 98 33 83

Mail : maisonroyer@orange.fr

www.maisonroyer-53.com



PEGASE Imprimeur - LAVAL - Tél. 02 43 53 15 97 - Imprimé sur papier recyclé.

MAISON ROYER

Producteurs de foie gras de canard

vous propose

Un marché à la ferme

Dimanche
17 décembre 2017

De 10h00 à 17h30

" Montigné "
Quélaines St Gault



MAISON ROYER

Producteurs de foie gras de canard

Agriculteurs et producteurs de Foie Gras, avec une expérience de plus de 30 ans, La MAISON ROYER vous propose des mets délicats qui sauront égayer vos tables tout au long de l'année.

Élevés, gavés et cuisinés à la ferme par leurs soins et selon des recettes traditionnelles et originales, les canards offrent ici ce qu'ils ont de meilleur : foie gras, magrets, confits, terrines...

Les canards de Barbarie, choisis pour leur foie gras de qualité et leur viande peu grasse, sont élevés en plein air. Nous apportons un soin tout particulier à leur alimentation grâce aux céréales que nous cultivons. Nous les gavons de façon traditionnelle avec du maïs grain entier cultivé sur nos terres.

IDÉE CADEAU...

PANIER GOURMANDS, OFFREZ-EN !

A partir de nos produits, composez votre panier suivant vos envies, en y ajoutant Pommeau, cidre, confitures, miel... de producteurs Bienvenue à la Ferme réputés, et les chocolats ID Sucré.

Un grand choix de corbeilles et compositions, qui sauront vous séduire par leurs variétés.



Avec la participation des Producteurs et Artisans

Isabelle et Hervé ROYER

Quelaines (02 43 98 33 83)

Foie gras de canard, confits, magrets, rillettes, terrines...



Isabelle et Guillaume MEIGNAN

Marigné-Peuton (02 43 06 23 23)

Dindes, oies, chapons, poulets, pintades, canettes, poules et œufs terrines, rillettes, plats préparés



Florent RAIMBAULT

Courbeville (02 43 68 99 37)

Viande de dague, terrines, rillettes

EARL ROULAND Frères

Andouillé (02 43 69 70 04)

cidre, poiré, pommeau, fine du Maine AOC, vinaigre de cidre



VIGNOBLE JAUMOUILLE

St-Crespin-sur-Moine (02 41 70 41 72)

Muscadet, Gros Plant, Gamay



CARRÉ D'OUAILLES

Chantrigné (02 43 04 48 63)

Tomme de Brebis

Pierre-Marie GRELLIER

Chalonnnes sur Loire - 02 41 74 90 30

Côteaux du Layon, Chenin blanc demi sec, Sauvignon, Chardonnay, Grolleau gris blanc demi sec, Crémant de Loire rosé, Méthode traditionnelle rouge, Méthode Ancestrale blanc et rosé



Sylvia GOISBAULT

Ferme de la Mancellière

L'Huisserie (02 43 69 60 40)

Verrine de volailles, coffret cadeaux 100 % produits locaux



Caroline LOYSANCE

Larchamp (06 70 28 35 66)

Fromages de chèvre frais et affinés



Christine, Thierry et Marc SABIN

Fromagerie des Épiés

BONCHAMP (07 50 42 88 00)

Fromages de vaches et produits laitiers frais



Catherine BEAUMONT

Entrammes (02 43 67 12 29)

Escargots cuisinés, terrines, soupe d'escargot



GOURMANDISES PERMISES

L'Huisserie (06 74 55 08 92)

Pain d'épices nature, orange, raisin, figues et cranberries
Fabrication artisanale à base de produits bio et locaux

Thierry COCANDEAU

Courbeville (02 43 98 81 89)

Miel, pain d'épices, bougies en cire d'abeilles, bonbons...



Claudine et Jean-Pierre MORICEAU

La Rouaudière (02 43 06 59 37)

Producteur de porcs : terrines, rillettes, pâtés..., dégustation, idées cadeaux à découvrir !!!



Marie et Fabien BOURNY

La Brûlatte (02 43 01 84 83)

Cidre, jus de pomme, pommeau du Maine, fine du Maine AOC, vinaigre de cidre



PATATI ET PATAPAINS

Louverné (06 65 73 06 35)

Dégustations de fouées cuites au feu de bois
Vente de pains et brioches pur beurre à emporter

Thibaud DE LAVARÈNE

Simplé (02 43 66 81 72)

Confitures, jus de fruits, purées de fruits...

