

Éleveur et producteur de canards

CHEZ MORILLE



La tradition ose la convivialité



Vue aérienne de la ferme de la Berthonnière.

ENTREPRISE FAMILIALE DEPUIS

1987

45
SALARIÉS
À PLEIN TEMPS

66

hectares de prairies

BIO



ÉLEVEUR ET PRODUCTEUR DE CANARDS



Nos canards ne subissent aucun transport dès lors qu'ils arrivent à la ferme 1 jour après leur naissance.



Nous prenons en charge toutes les étapes de fabrication pour contrôler l'élevage, l'engraissement, l'abattage et l'élaboration de nos produits.



Élevé en plein air dans un cadre privilégié, chaque canard dispose d'un grand espace de liberté.

LA QUALITÉ GRANDIT EN PLEINE NATURE

12
À
13
SEMAINES

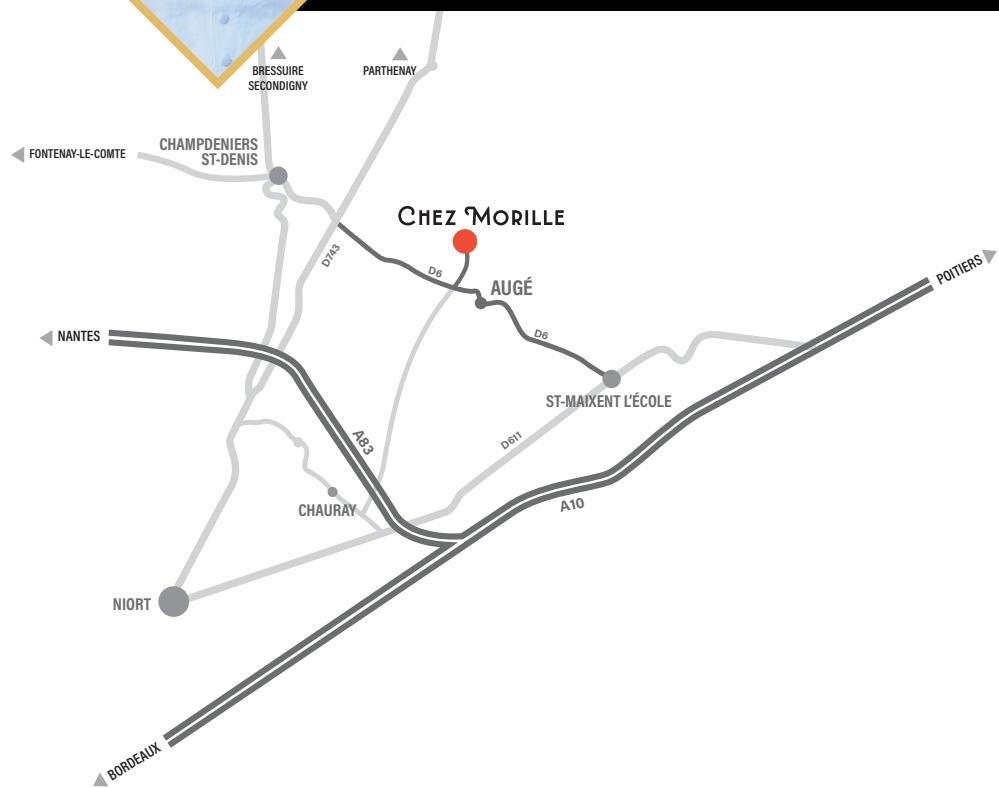
C'est le temps d'élevage
en plein air
(contre 11 semaines,
moyenne nationale).



100%

de nos produits sont élaborés
au sein de notre atelier
par nos équipes

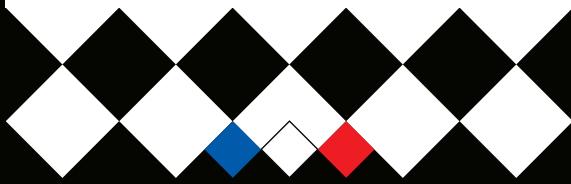
**VOUS ÊTES GOURMAND ! VOUS ÊTES BON VIVANT !
RÉGALEZ-VOUS AVEC DES PRODUITS LOCAUX QUI ONT DU GOÛT !**



CHEZ MORILLE

La Berthonnière 79400 AUGÉ
T. 05 49 05 24 14 - www.chezmorille.fr

Rejoignez-nous sur  



Éleveur et producteur de canards

CHEZ MORILLE

La tradition ose la convivialité



OFFRES CSE ET ASSOCIATIONS

le coin Apéro

90 g



NOUVEAU LE COIN BISTROT

UNE GAMME DE
PLATS PRÉPARÉS
PRÊTS À DÉGUSTER



- 21 Mijoté de canard et ses pommes de terre 750 g
- 22 Boudin blanc royal et pomme de terre sauce pleurotes 750 g

- 23 Trio 3 x 300 g
- Cassoulet
- Parmentier
- Tomate farcie

LES TERRINES



11 Pâté royal de canard 180 g *

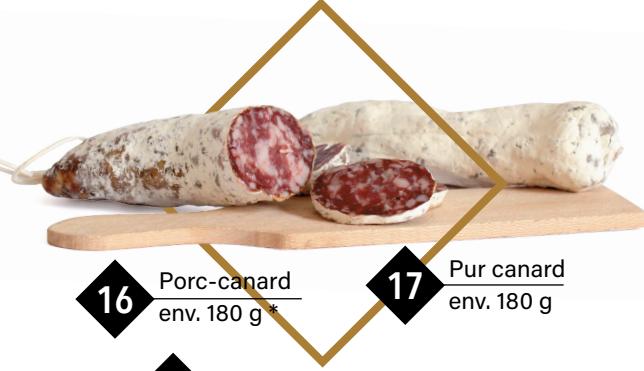
12 Pâté pur canard 180 g

13 Pâté pur canard 300 g

14 Rillettes pur canard 180 g

15 Rillettes pur canard 300 g

NOUVEAU LES SAUCISONS SECS



16 Porc-canard env. 180 g *

17 Pur canard env. 180 g

PRÊTS À DÉGUSTER

18 Confit 2 cuisses

19 Confit 4 cuisses



20 Sauce bolognaise de canard 390 g

Les ♦ Foies gras de canard ♦

FOIES GRAS DE CANARD ENTIER



24 Foie gras 120 g

25 Foie gras 180 g

26 Foie gras 300 g

BLOCS DE FOIE GRAS DE CANARD



29 Bloc 90 g

30 Bloc 190 g

NOUVEAU AUX BAIES SAUVAGES DE L'ÎLE DE Ré



27 Foie gras entier aux baies sauvages 120 g

28 Foie gras entier aux baies sauvages 180 g

LES ACCOMPAGNEMENTS



31 Confit d'oignons 100 g

32 Chutney de figues 100 g

LES 4 COFFRETS GOURMANDS

NOUVELLES COMPOSITIONS

Possibilité de composition personnalisée,
voir conditions auprès de Chez Morille.

33

Coffret Découverte

- 1 Bloc de foie gras 90 g
- 1 Sauce bolognaise 390 g
- 1 Coin Bistrot 300 g
 - Mijoté de canard et ses pommes de terres
- 2 Coins Apéros 90 g
 - Rillettes pur canard au fromage de chèvre
 - Boudin noir au miel



34

Coffret Bon Vivant

- 1 Foie gras entier aux baies sauvages de l'Île de Ré 120 g
- 1 Pâté royal 180 g*
- 1 Saucisson porc-canard*
- 1 Coin Bistrot 750 g
 - Cassoulet de canard aux mogettes de Vendée
- 4 Coins Apéros 90 g
 - Pâté d'antan de canard*
 - Rillettes pur canard
 - Terrine de canard aux olives et basilic
 - Pâté marmite au piment d'Espelette



35

Coffret Dégustation

- 1 Foie gras entier 300 g
- 1 Chutney de figues 100 g
- 1 Confit de canard 2 cuisses
- 1 Rillettes pur canard 300 g
- 4 Coins Apéros 90 g
 - Fondant de canard aux tomates confites
 - Pâté pur canard
 - Terrine de canard aux olives et basilic
 - Pâté de canard au magret fumé



36

Coffret Royal

- 1 Foie gras entier aux baies sauvages de l'Île de Ré 180 g
- 1 Foie gras entier 180 g
- 1 Confit d'oignons 100 g
- 1 Sauce bolognaise 390 g
- 1 Coin Bistrot 750 g
 - Boudin Blanc Royal et ses pommes de terre sauce pleurotes
- 8 Coins Apéros 90 g
 - Fondant de canard aux tomates confites
 - Rillettes pur canard au fromage de chèvre
 - Boudin noir au miel
 - Pâté de canard au magret fumé
 - Pâté pur canard
 - Terrine de canard aux olives et basilic
 - Rillettes pur canard
 - Pâté marmite au piment d'Espelette

