

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 !**



« Poitevine de souche et épicurienne,
je suis là pour vous accompagner
dans la découverte des pépites
de notre ferme et de nos voisins
fermiers et artisans. »

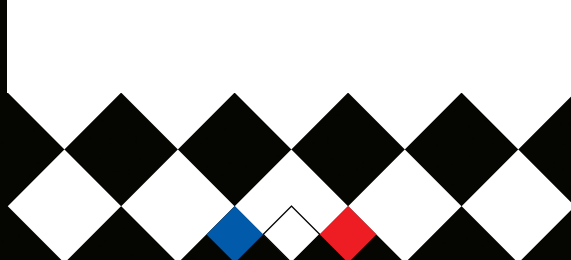
Votre interlocutrice
Orlane GASNIER
05 49 05 47 49
moncanard@chezmorille.com



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



1 Boudin noir
au miel

2 Pâté marmite
au piment d'Espelette

3 Pâté pur canard



4 Rillettes pur canard
au fromage de chèvre

5 Pâté de canard
au magret fumé

6 Terrine de canard
aux olives et basilic

7 Rillettes
pur canard



8 Fondant de canard
aux tomates confites

9 Pâté d'antan
de canard *



10 NOUVEAU
Trio au choix

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 SAUCISSENS 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

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

BLOCS DE FOIE GRAS DE CANARD



29 Bloc
90 g

30 Bloc
190 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



Carton recyclé fabriqué à Exideuil-sur-Vienne dans le 86.
À l'intérieur de ce coffret, frisure broyée par nos soins à partir de nos emballages usagés.