

FERME LE MERINOS
exploitation agricole GAEC
Produits fermiers,
Ferme Auberge
UTELLE



Dans une vallée de caractères
entre mer et montagne
aux portes du Mercantour

L'ELEVAGE : tous nos animaux sont élevés en plein air et jouent un rôle prépondérant dans l'entretien des paysages



LE BOEUF race Galloway
Cette race rustique permet de mener une conduite de troupeau en prairie naturelle



sa viande est goûteuse et très fine 18,00 € le Kg
caissette de 8kg et 16 kg de viande (daube, roastbeef, steack, pot au feu, faux filet)

L'AGNEAU race le Mérinos
d'Arles

L'AGNEAU DE LAIT 16,50€/kg

Elevé sous la mère, sa viande est particulièrement tendre.

L'AGNEAU GRIS 14,50€/kg

Se nourrit encore du lait de sa mère et commence à brouter, sa viande est tendre

L'AGNEAU BROUTARD 13,00 €/kg

Se nourrit exclusivement d'herbe et de céréales, il est idéal pour les méchouis



le troupeau transhume en estive à SAUZE

LA BASSE COUR

Nourrie avec des céréales sans O.G.M.



Prix au KG

POULET	11,50 €
PINTADE	13.00 €
CHAPON (noël)	18.00 €
LAPIN	13.00 €

LE PORC

Race LARGEWHITE

PORC FRAIS prix au kg

Côtes de porc	13,00 €
Filet mignon/rôti	23,40 €
Sauté de porc	16,00 €
Rouelle	11,00 €
Poitrine fraîche avec os	8,00 €



Terrine de porc aux herbes

Rillettes de porc au genièvre

Pot de 290 ml	5,80 €
Pot de 370 ml	7,20 €
Pot de 80 gr	3.50 €

Fromage de tête

pot de 370 ml	7,20 €
Pot de 580 ml	9,50 €

Terrine de lapin à la noisette

Terrine de volaille au romarin

Pot de 290 ml	6.20 €
Pot de 370 ml	8.20 €



CHARCUTERIES FERMIERES (prix au kg)

Saucisses à l'ail fraîches et saucisses à griller	18,00 €
Saucisses sèches/saucisson, figatelli, chorizo	27,50 €
Poitrine roulée (vente au détail)	21,70 €
Poitrine plate (vente au détail)	18,70 €
Coppa/jambon cru (vente au détail)	32,50 €





Les délices de la Ferme

Douceurs inoubliables
saveurs sauvages , magie des saisons

Transparence parfumée
Mariage éternel du sucré/salé

Confitures

cerises, aux 2 oranges, prunes

Gelées

coings, cynorhodons, mures sauvages, sureau,
Raisin framboisé, raisin blanc

106 ml 4 €

212 ml 5 €

314 ml 6.00 €



Confits de fleurs,

sauge , fleurs de thym, romarin, verveine,



106 ml 4.00 €

212 ml 5.00 €

314 ml 6.00 €



Les délices de la Ferme

Précieux moments de plaisir, accord parfait, Subtilité des arômes

Fondu de légumes à tartiner :

aubergine, ratacrém', Confit d'oignons

106 ml 5 € 212 ml 7 € 314 ml 8.00 €

Pâte d'olive	212 ml	7.00 €
Tomates confites à l'huile	314 ml	8.40 €
Filet de porc à l'huile d'olive	314 ml	9.80 €
Huile d'olive	50 cl	10.00 €

Apéritifs à base de vin BIO



Mariage éternel entre fleurs, fruits, feuilles et vin, révèle des parfums insoupçonnés



En bouteille

25 cl 7.50 € 50 cl 13.50 €

Agrumes, pêcher, oranges, sureau,
Merisier, noix



EN SYMBIOSE avec la nature EN HARMONIE avec notre art de vivre

Notre exploitation s'est engagée dans une dynamique de
Qualité, de pédagogie en tenant compte

Des valeurs pastorales

Dans le respect et l'avenir de la nature et des hommes

En maintenant un patrimoine agricole et paysager



L'AGRICULTURE AUTREMENT

De la terre aux papilles , de la cueillette à l'assiette

Produits naturels,

Variétés anciennes,

Recettes inventives

Une alchimie magique !



Lutte biologique,
alternative
aux pesticides



Entre saveurs et fraîcheur

DECOUVREZ nos produits fermiers APPRECIER l'art de la table



Laissez-nous vous guider sur nos terres

JOURNEES THEMATIQUES

- BIEN ETRE ET DETENTE,
autour de la lavande
- SAVEURS SAUVAGES ;
découverte de la flore comestible
- SENTEURS AUTOMNALES
Autour de la châtaigne , des champignons et
de la courge



- «METS ET MOTS D'HIVER»
soirée contée au coin du feu,
soupe paysanne à la cheminée



Ferme auberge sur réservation

Partage de nos passions



A table,
tout se voit, se devine,
se touche, se respire

Emouvoir et donner
du plaisir



Alliance idéale entre
couleurs et saveurs



Vous êtes le porteur
de notre message



MENU DE 23 € A 42 €
suggestions
Selon la saison et la production

Velouté de potimarron
et son espuma au safran
Verrine de mousse de betterave
Salade gourmande au filet de porc
séché et tomate confite
Pintadeau et son soufflé à la
mousse de poireaux
émincé de porc aux
champignons sauvages
Suprême chocolat/verveine et
sa liqueur de verveine
beignets de fleurs
et glace au basilic

Buffets et apéritifs dinatoires

Vous organisez un mariage, une réception,
un séminaire ou un anniversaire,
Soyez l'invité de votre événement

Construisons un inoubliable moment de plaisir,
un éventail de plats originaux riches en goût en couleurs avec des
produits naturels de qualité une décoration nature



Selon vos envies, votre budget



Chez vous,
sur votre lieu de travail,
nous nous adaptons



Nos produits fermiers
sur votre table



Devis gratuit et personnalisé Tél : 04 93 03 18 39
mail : ferme.lemerinos@wanadoo.fr

Les plaisirs cadeaux



NOS PANIERS GOURMANDS

«Péchés capitaux»

De 30 € à 70 €

alternative idéale au bouquet de fleurs ou à la boîte de chocolat,

COFFRETS «Délices de la Ferme»

Balade gourmande

«DUO» 22.00 €

1 vin apéritif 25 cl et 3 pots de
Fondue de légumes à tartiner 106 ml



«entre amis» 16.00 €

Deux pots de fondue de
légumes à tartiner
et 1 pot de confit de fleurs 106 ml



Les senteurs de la ferme

richesses et bienfaits

Des plantes

Coffret senteur en bois 22.00 €

1 brûle parfum et sa bougie, 1 huile essentielle de
lavande fine (10 ml), 1 savon fermier au lait (100 gr)

Coffret ambiance 18,00 €

1 diffuseur de parfum par capillarité (en verre), 1 Savon fermier au lait, Bâtonnets de
rotin, hydrolat de lavande 250 ml, 1 rondelle bois de cèdre



« Dégustation »

Huile d'olive, au romarin, aux trois piments, nature + 1 vinaigre de fleurs de sureau 15.50€
Mignonnette de 5 cl



Les empilables,

Huile d'olive, au romarin, aux trois piments, nature + 1 vinaigre de fleurs de sureau 5 cl
14,50€

à disposer directement sur la table
Portique en bois fait main

« Tentation »

Assortiment de nos apéritifs à base de vin agrumes, pêche, noix, sureau 18.50 €
Mignonnette de 5 cl





UTELLE, village perché de la Vésubie,
riche en histoire, bénéficie d'un
patrimoine architectural
et religieux important.



Nous vous proposons des visites commentées et guidées



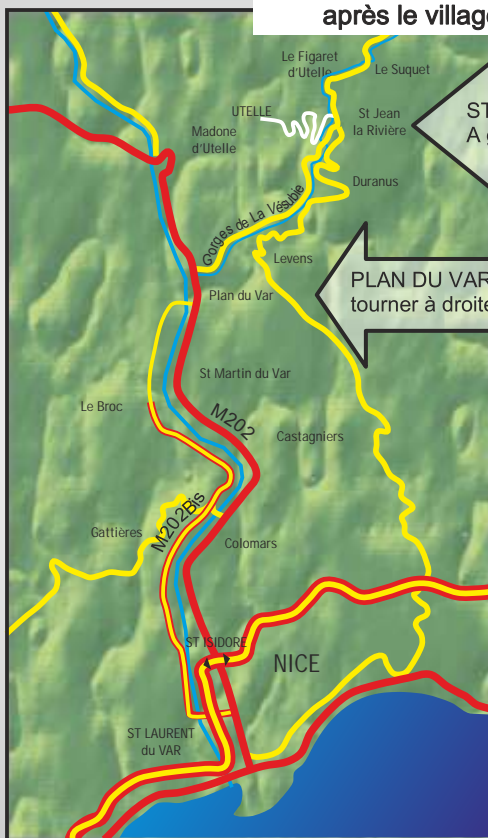
Portail sculpté 1542
Retraçant la vie de
St Véran



À 40 kms de
NICE COTE D'AZUR
25 kms de
St Martin Vésubie

5 kms du sanctuaire de
la Madone d'Utelle d'ou
vous bénéficiez d'une vue
panoramique sur
la Baie des Anges
13 kms de LA TOUR

Notre exploitation se situe 500 m
après le village à gauche ,



ST JEAN LA RIVIERE
A gauche direction UTELLE

PLAN DU VAR
tourner à droite

Nous contacter :

Tél : 04 93 03 18 39 ♦ Fax : 09 79 0837 05

Courriel : ferme.lemerinos@wanadoo.fr

site : www.fermelemerinos.com

Route de la Madone ♦ 06450 UTELLE