

Extrait du Commune de Soudaine-Lavinadière

<http://soudaine.lavinadiere.free.fr/spip.php?article14>

Une visite en famille dans une ferme authentique

- Tourisme -

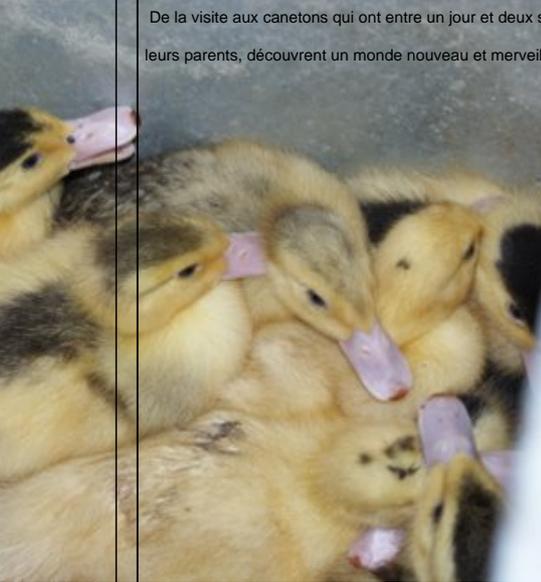


Date de mise en ligne : samedi 22 août 2009

Commune de Soudaine-Lavinadière

Une visite en famille dans une ferme authentique

De la visite aux canetons qui ont entre un jour et deux semaines jusqu'au gavage des [canards Mulard](#), sans oublier la rencontre avec les vaches limousines, les enfants, accompagnés de leurs parents, découvrent un monde nouveau et merveilleux peuplé de canetons, veaux, vaches, lapins et poules.



Vous y apprendrez toutes les facettes de la vie d'une exploitation agricole à taille humaine. Lorsque cela est possible, lors de la visite particulière leur offrant une approche très pédagogique et ludique des animaux.

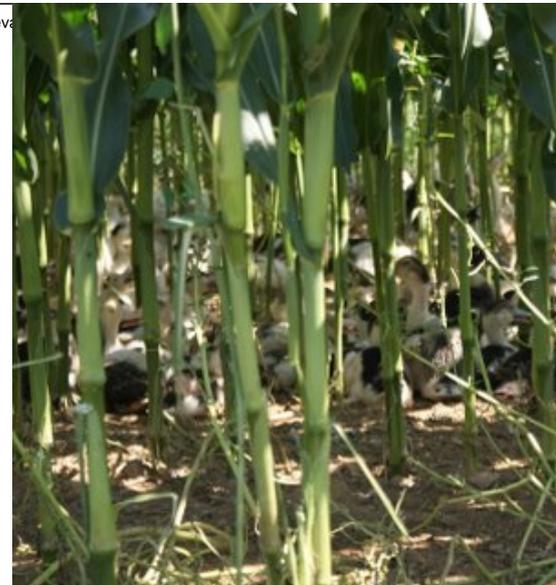


Une visite en famille dans une ferme authentique

Membre du réseau "[Bienvenue à la ferme](#)", la Ferme de Marie et Christian est vivante, ce n'est pas un musée. Vous pourrez vous en rendre compte en écoutant ces deux passionnés vous faire partager leur vie pendant ces deux heures et demie dans leur domaine.



La visite se déroule sur l'ensemble de l'exploitation, d'une surface de 130 hectares, de la poussinière en passant par les parcs d'élevage pour les enfants et se termine par une dégustation gratuite.



Une visite en famille dans une ferme authentique

Les enfants ont le droit de faire des câlins à Vouyou.

La visite est gratuite et se déroule tous les mercredis de l'année de 14h30 à 16h30, 17h en fonction des questions du groupe. Pendant les mois de juillet et août, elles ont lieu le jeudi de 15h à 17h.

Des séances supplémentaires peuvent être réalisées à la demande pour des groupes ou des journées pédagogiques. N'hésitez pas à prendre contact au 05.55.98.07.95.



Pour vous y rendre, utilisez le plan ci-dessous.

[Agrandir le plan](#)

Il vous sera bien évidemment possible d'acquérir ces merveilleux produits au sein du magasin qui est une pièce de la ferme, ou en les commandant par fax, après avoir préalablement validé avec Marie que la grille tarifaire du site soit bien à jour. Dans ce dernier cas, ils vous seront expédiés par la Poste contre remboursement.

Pour faire votre choix, téléchargez sur la grille tarifaire en cliquant sur l'image ci-dessous :

PRODUITS FRAIS sur commande	CONSERVES	CONFITS (membres, graisse, sel, poivre)
CANARD GRAS avec FOIE Pièce 33,50 € Découpé 36,00 €	FOIE GRAS ENTIER <i>Tarifs 2010</i> (88 % foie gras, sel, poivre) 200 g 21,00 € 300 g 30,00 €	CUISSES 2 cuisses 8,00 € 3 cuisses 12,00 €
CANARD ENTIER SANS LE FOIE pièce 19,00 €	BLOC DE FOIE GRAS (88 % foie gras, 10 % eau, sel, poivre) 70 g 4,80 € 130 g 9,00 € 200 g 13,70 € 300 g 20,50 €	1 MAGRET + 1 CUISSÉ 11,00 €
FOIE GRAS FRAIS le kg 34,00 €	COU FARCI (30 % foie gras, 34 % viande de porc, 34 % viande de canard sel, poivre) 400 g 13,00 €	2 MAGRETS 12,00 €
MAGRET FRAIS le kg 14,00 €	COU NATURE (88 % canard, sel, poivre) 400 g 7,00 €	6 MANCHONS 9,00 €
MAGRET FOURRÉ au FOIE GRAS le kg CRU 34,00 € le kg CUIT 39,00 €	MÉDAILLON (50 % foie gras, 48 % viande de porc, sel, poivre) 200 g 8,00 € 300 g 11,50 €	5 GÉSISERS 8,00 €
AIGUILLETES le kg 15,00 €	RILLETES DE FOIE GRAS (88 % canard, 30 % foie gras, sel, poivre) 200 g 7,00 € 300 g 9,00 €	DEMI-CANARD 12,00 €
CÔTELETTES DE CANARD le kg 15,00 €	PÂTÉ PUR CANARD (88 % maigre et gras de canard, sel, poivre, amagnac) 200 g 5,00 €	15 AIGUILLETES (Graisse, sel, poivre) 13,00 €
TOURNEDOS DE CANARD le kg 15,00 €	PÂTÉ DE CHATAIGNES (78 % maigre et gras de canard, 20 % châtaignes sel, poivre) 200 g 6,00 €	GRAISSE 300 g 2,20 € 500 g 3,60 €
CUISSES pièce 2,30 €	RILLETES PUR CANARD (88 % canard, sel, poivre) 200 g 5,00 € 300 g 6,00 €	2 MANCHONS AUX HARICOTS (Tomates, oignons, sel, poivre) 8,00 €
SAUCISSES PUR CANARD le kg 15,00 €	RILLETES DE CHÂTAIGNES (78 % canard, 20 % châtaignes, sel, poivre) 200 g 6,00 € 300 g 7,70 €	BOLOGNESE DE CANARD (Viande de canard, tomates, carottes, oignons) pour 4 personnes 8,00 €
FOIE GRAS MI-CUIT 200 g 21,00 €	GRILLONS DE CANARD (graisse et viande de canard, ail, persil, sel, poivre) 200 g 5,00 € 300 g 6,00 €	SAUCISSES AUX LENTILLES (Lentilles, saucisses 100 % canard, oignons, sel, poivre, aromates) pour 2 personnes 8,00 €
FOIE GRAS MI-CUIT SOUS VIDE le kg 64,00 €		CIVET DE MAGRETS (Magrets, vin, eau, oignons, sel, poivre, aromates) pour 4 personnes 13,00 €
MAGRET SEC le kg 25,00 €		2 CUISSES CUISINÉES pour 2 personnes + AUX CHATAIGNES 13,00 € + AU MIEL 13,00 € + A L'ORANGE 13,00 € + AU VIN DE BERGERAC ET AUX CHAMPIGNONS SYLVESTRE 13,00 €
MAGRET SEC TRANCHÉ le kg 35,00 €		VIN au choix
MAGRET SEC FOURRÉ AU FOIE GRAS pièce 20,00 €		

Tarifs au 1er août 2010 - Les prix indiqués sur le site peuvent différer de ceux à la boutique par oubli de mise à jour sur le site.



Post-scriptum :

Merci à Sébastien pour les photos.