



L'épopée de la HOUSSAYE



Aux origines de la Houssaye, il y a une rencontre : celle de Christelle, fille d'agriculteurs et de Franck, fils de charcutier. Ils s'installent en 1989 à la ferme pour y développer un élevage fondé sur des pratiques traditionnelles : agriculture réfléchie, élevage au pré et traçabilité parfaite.

- 1989 : Introduction de l'élevage à la ferme céréalière de la Houssaye à Épaignes. Création de l'atelier de gavage de canards.
- 1997 : Ouverture à la ferme d'un atelier de transformation avec cuisine et atelier de mise en conserve.
- 1998 : Inauguration de la boutique au centre du village d'Épaignes
- 2000 : Recherche d'autarcie quant à l'alimentation des volailles : la ferme s'agrandit encore de 40 hectares.
- 2003 : Ouverture d'un abattoir agréé aux normes européennes avec un atelier de découpe.
- 2011 : L'auberge de la Houssaye accueille ses premiers clients.
- 2016 : Installation de leur fils Donatien, au sein de l'exploitation. La ferme s'agrandit, se diversifie. Un atelier d'élevage bovins se met en place afin de développer la vente de viande bovine.

Plus de 25 ans après, la ferme a grandi... Elle couvre à présent 250 hectares (160 ha pour les céréales et 90 ha pour l'élevage).



Au projet initial, Franck et Christelle Lavigne ont adossé le plus sensé des circuits courts locaux : dans un même village, du champ à l'assiette, ils font pousser des céréales dont ils nourrissent leurs volailles qu'ils vendent, cuisinent ou préparent pour vous



Pour VOUS

Nos rillettes de canard au foie gras ont reçu une médaille de bronze au concours agricole 2014. En 2017, la mousse de foie gras et la terrine de campagne ont été récompensées par la médaille d'argent au concours général agricole.



L'Auberge de la Houssaye est le dernier maillon d'un circuit court entre l'éleveur et le consommateur. Nos produits fermiers sont mis en valeur par une cuisine au reflet du terroir normand. Le tout fait maison, vous retrouverez le goût authentique des produits locaux. Consultez l'Auberge de la Houssaye dans le guide Michelin et dans le guide du Routard 2018.



Ferme de la Houssaye / ZA du Trèfle - 27260 ÉPAIGNES
Tél. 02 32 42 53 53 / Fax 02 32 56 51 26
Mail : info@fermedelahoussaye.com

Tarifs 2018 / 2019

fermedelahoussaye.com



Ferme de la Houssaye
ZA du Trèfle - 27260 ÉPAIGNES
Tél. 02 32 42 53 53
Fax 02 32 56 51 26
Email : info@fermedelahoussaye.com



À la ferme de la Houssaye, Franck, Christelle Lavigne et leur fils élèvent des volailles au pré, qu'ils nourrissent avec le blé et le maïs cultivés sur la ferme.

Volailles



Plats cuisinés



Terrines



Auberge



Boutique & Marchés





Où NOUS TROUVER ?



www.fermedelahoussaye.com

[fermedelahoussaye](https://www.facebook.com/fermedelahoussaye)

À ÉPAIGNES

À la boutique : 02 32 41 10 77

Sur la place du village

Vendredi et samedi : 8h - 13h / 14h - 19h

Dimanche matin : 8h30 - 12h30

Ouvert en décembre tous les jours

sauf dimanche après-midi et lundi matin

À l'atelier : 02 32 42 53 53

Z.A. du Trèfle

Du lundi au vendredi : 8h30 - 12h / 14h - 17h15

À l'auberge : 02 32 20 46 83

1 route des Anglais

Le restaurant est ouvert du mercredi au

dimanche midi / l'hôtel est ouvert tous les jours

Sur LES MARCHÉS

À Sotteville-lès-Rouen

Le jeudi matin, place de l'Hôtel de Ville

À Caen

Le vendredi matin, Fossés Saint Julien

À Louviers

Le samedi matin, place de la halle aux Drapiers

À LISIEUX

À la boutique : 02 31 31 02 08

Le Pré Normand

5, avenue Victor Hugo

Du mercredi après-midi au samedi :

8h - 13h / 14h - 19h

www.produitsregionauxlisieux.com

Nous contacter pour les CAISSETTES

de Porc le kg 8,00 €

de Boeuf le kg 11,40 €

de Veau le kg 13,50 €



Les VOLAILLES

Poulet	le kg	8,00 €
Pintade	le kg	9,20 €
Canette	le kg	9,20 €
Canard	le kg	8,10 €
Poule	le kg	6,20 €
Lapin	le kg	10,20 €
Coq	le kg	8,00 €

Pour l'achat de 5 volailles au choix, 10% de remise

Cuisse de poulet	le kg	12,80 €
Blanc de poulet	le kg	18,30 €
Blanc de poulet mariné thym-citron	le kg	19,30 €
Boudin blanc de volaille	le kg	14,00 €
Boudin noir	le kg	9,50 €
Paupiette de volaille	le kg	17,50 €
Saucisse de volaille	le kg	13,60 €
Saucisse de canard	le kg	13,60 €
Merguez de canard	le kg	14,30 €
Foie gras supérieur (du 01/01 au 31/10)	le kg	52,00 €
Saucisson au foie gras	le kg	34,10 €
Magret fumé en tranche	le kg	37,90 €
Magret fumé entier	le kg	30,80 €
Tournedos de canard	le kg	21,30 €
Rôti de canard nature	le kg	19,90 €
Rôti de canard au foie gras	le kg	26,30 €
Aiguillette de canard	le kg	19,90 €
Cuisse de canard	le kg	7,50 €
Cuisses de canard confites / 2	la pièce	7,00 €
Canard entier avec foie (du 01/01 au 31/10)	la pièce	47,00 €
Canard entier sans foie	la pièce	20,00 €
Gésier de canard	le kg	13,90 €



Les FOIES GRAS CUIITS

Foie gras entier (consERVE ou semi conserve)			Bloc de foie gras			
120 g	180 g	300 g	100 g	180 g	200 g	400 g
18,00 €	25,00 €	40,00 €	10,00 €	17,00 €	18,00 €	32,00 €

Foie gras au torchon le kg 115,00 €



Pour LES FÊTES

Dinde	le kg	13,80 €
Oie	le kg	13,10 €
Chapon	le kg	15,70 €
Poularde	le kg	11,90 €
Poulet au lait	le kg	11,90 €
Pintade au lait	le kg	16,00 €
boudin blanc au foie gras (du 01/10 au 31/01)	le kg	19,80 €



Les PLATS CUISINÉS en bocaux

À conserver au frais à l'abri de la lumière

Confit 2 cuisses	670 g	2 pers	9,40 €
Confit 3 cuisses	750 g	3 pers	12,70 €
Confit de gésiers de canard	350 g	5 pièces	8,50 €
Confit de gésiers de volaille	350 g	10 pièces	6,90 €
Canard au cidre	800 g	3 pers	11,10 €
Canard à l'orange	800 g	3 pers	11,10 €
Canard au Pommeau	800 g	3 pers	12,20 €
Canard au Camembert	800 g	3 pers	12,20 €
Canard au Livarot	800 g	3 pers	12,20 €
Canard au Pont l'Évêque	800 g	3 pers	12,20 €
Magret de canard au cidre	350 g	3 pers	9,80 €
Magret de canard au poivre vert	350 g	3 pers	9,80 €
Cassoulet	900 g	3 pers	12,20 €
Coq à la bière normande	800 g	3/4 pers	13,70 €
Coq à la bière normande	400 g	2 pers	8,20 €
Coq au vin	800 g	3/4 pers	13,70 €
Coq au vin	400 g	2 pers	8,20 €
Poule au pot	750 g	2 pers	10,10 €
Tajine de poulet aux citrons	400 g	2 pers	8,20 €
Tajine de poulet aux olives	800 g	3/4 pers	13,70 €
Poulet Vallée d'Auge	800 g	3/4 pers	13,70 €
Poulet Vallée d'Auge	400 g	2 pers	8,20 €
Pintade à la choucroute	900 g	2 pers	11,10 €
Pintade aux cèpes	800 g	3/4 pers	15,50 €
Lapin au cidre	800 g	2 pers	11,10 €
Tripes	800 g	2/3 pers	9,80 €
Graisse de canard	280 g		3,20 €



Les TERRINES & RILLETTES

	130 g	200 g	300 g
Terrine de canard	3,50 €	4,90 €	6,60 €
Terrine de canard au foie (20% de FG)		7,20 €	
Terrine de canard au Calvados		4,90 €	
Terrine de canard au poivre vert		4,90 €	
Terrine de canard à l'orange		4,90 €	
Terrine de pintade à la pistache		5,80 €	
Terrine de campagne		4,00 €	
Terrine normande		4,90 €	
Terrine de lapin		4,90 €	6,60 €
Rillettes de porc		4,00 €	
Rillettes de canard	3,50 €	4,90 €	6,60 €
Rillettes de canard au poivre vert		4,90 €	
Rillettes de volaille au piment d'Espelette		4,10 €	5,80 €
Rillettes aux épices de Noël	3,50 €	4,90 €	
Rillettes de canard au foie (30% de FG)	5,10 €	7,20 €	9,70 €
Rillettes d'oie		5,80 €	
Rillettes de bœuf au romarin		5,80 €	
Rillettes de volailles		4,90 €	
Confiture d'oignons	3,10 €	4,00 €	
	120 g	180 g	350 g
Mousse de foie de canard (48% de FG)	5,00 €	7,10 €	
Mousse de foie de volaille		4,80 €	
Tête de porc persillée			5,60 €