



Savons à la graisse de canard (60%)

surgras 9% - saponifiés à froid – sans conservateurs

Parfumés aux huiles essentielles (sauf Calendula)



**Savons très doux
qui durent
très longtemps**

Calendula 7,20 €

- Pas d'huile essentielle
- Contient du Calendula
- Adapté aux nourrissons et jeunes enfants
- Pour visage & corps



Cèdre-Menthe 7,20 €

- H.E. de cèdre et menthe
- Pour visage & corps, cheveux et barbe



Roma 7,20 €

- HE de géranium et fleur de frangipanier
- Pour visage & corps



Paniers cadeaux personnalisés

Toute l'année et pour toutes les occasions (fêtes de fin d'année, Pâques, anniversaires, conscrits, fête des mères & fête des pères, mariages, comités d'entreprise...)

Large choix de «bonbons» de terrines de canard, poulet & cochon et de paniers cadeaux déjà prêts ou faits sur-mesure pour régaler les personnes à qui vous les offrirez. Entreprises ou commandes groupées, consultez-nous !



Retrouvez nos produits dans nos 2 boutiques :

Epicerie de producteurs – Belmont d'Azergues :



Tel. 04 26 28 24 94

contact@lafermedesperrelles.fr
du mardi au samedi
8h -19h en non stop

Epicerie de producteurs - Lyon Croix-Rousse :



contact@lafermedesperrelles.fr

Ouvertures éphémères

Samedi 29 Novembre

10h-19h

Dimanche 14 Décembre

10h-18h

Dimanche 21 Décembre

10h-18h

Tarifs TTC au 1^{er} Novembre 2025



Transformé
À la ferme



Foie gras de canard

Foie gras ENTIER mi-cuit*(50-70 g/p) les 100 g : 18,35 €

2^{ème} Prix «Fermiers d'Or 2018 et 2019»

3^{ème} Prix «Fermiers d'Or 2022»



Foie gras au magret fumé en tranches les 100 g 11,55 €

Foie gras ENTIER de garde

2 pers.	80 g	(20,88 €/100 g)	16,70 €
3/4 pers.	180 g	(17,92 €/100 g)	32,25 €
6/7 pers.	330 g	(17,45 €/100 g)	57,60 €

Bloc Foie gras de canard (97% foie gras)

2 pers.	80 g	(13,13 €/100 g)	10,50 €
3/4 pers.	180 g	(11,50 €/100 g)	20,70 €



Pour sublimer le foie gras

Confit d'oignons	80 g	5,75 €
Confit de figues	80 g	5,75 €
Chutney de figues	80 g	5,75 €

Les produits frais de canard *

Magret (350 à 500 g)	31,50 €/kg
Magret séché tranché	80,60 €/kg
Magret fumé entier (au bois de hêtre)	50,10 €/kg
Rôti de canard (env. 1 kg pour 6 pers)	35,30 €/kg
Tournedos (env.130 g/tranche)	41,00 €/kg
Aiguillettes (par 6, env. 300 g)	35,00 €/kg
Cuisses crues de canard	16,70 €/kg
Cuisses confites de canard	7,60 €/u
Cœurs de canard	13,90 €/kg



Les poulets*

Poulet fermier (1,6 à 3 kg)	14,40 €/kg
Blancs de poulet	35,15 €/kg
Cuisses de poulet	20,50 €/kg
Ailes de poulet	12,30 €/kg
Foies de volailles	16,50 €/kg



Les produits frais cuisinés*

Les fourrées au foie gras (40% de foie gras minimum)	121,00 €/kg
1 ^{er} prix «Fermiers d'Or 2023	
2 ^{ème} Prix en 2017 + 2022 + 2025	
	
Magret fourré au foie de canard (25% FG)	71,85 €/kg
Pâté croûte de canard au foie gras (20%FG)	47,90 €/kg
Pâté croûte de poulet thym citron	32,99 €/kg
(pâte, gelée et garniture «maison») - cocktail & traditionnel	
Saucisses de poulet (env. 300 g les 6)	35,75 €/kg
Quiche au confit de porc (environ 200 g)	5,20 €/p
Gésiers de canard confits sous-vide	37,50 €/kg
Saucisses fumées 100% canard (au bois de hêtre)	46,50 €/kg
Saucisse sèche de canard (30% canard/70% porc)	40,25 €/kg
Parmentier au confit porc (29%) 2/3 pers. 850 g	25,25 €/kg
Lasagnes au confit porc 2/3 pers. 750 g	26,40 €/kg



Crèmes brûlées au foie gras** 8 cassolettes x 20 g 14,70 €
(Décongeler puis servir froid ou dorer 8 mn au grill du four)

* A conserver entre 2 et 4°C

** A conserver à -18°C

Plats cuisinés de canard et de poulet

Confits de canard	1 cuisse	350 g	9,55 €
	2 cuisses	600 g	16,40 €
Canard à l'orange	1 p	350 g	10,55 €
Cassoulet supérieur au confit	2 p	650 g	19,85 €
Choucroute au canard	2 p	650 g	19,85 €
Poulet aux olives de Nyons	1 p	350 g	10,55 €
Poulet basquaise	2 p	650 g	19,85 €
Poulet à la crème de cèpes			

Autres spécialités de canard & poulet

Terrine au foie de canard (40% de foie gras)	80 g	6,30 €
	180 g	11,25 €
	330 g	16,80 €
Terrine de canard aux figues et à l'armagnac	80 g	5,70 €
	180 g	9,98 €
	330 g	15,98 €
Terrine de canard au poivre vert	80 g	5,70 €
	180 g	9,98 €
Rillettes de canard (100% canard)	80 g	5,40 €
1 ^{er} prix Fermiers d'Or 2021	180 g	8,40 €
2 ^{ème} prix Fermiers d'Or 2022	330 g	12,75 €
Rillettes de poulet (100% poulet)	80 g	5,40 €
1 ^{er} prix Fermiers d'Or 2025	180 g	8,40 €
	330 g	12,75 €
Fritons de canard (à l'apéritif ou poêlés et parsemés sur une salade)	80 g	5,40 €
	180 g	8,40 €
Gâteau de foies de volailles	80 g	5,40 €
1 ^{er} prix Fermiers d'Or 2023	180 g	8,40 €
	330 g	12,75 €
(à l'apéritif ou servir chaud avec une sauce tomate)	200 g	7,50 €
Gésiers confits de canard	180 g	15,00 €
Sauce au foie gras (servir froide en verrine ou réchauffer et Mélanger, servir chaude avec une viande)	360 g	6,65 €
Sauce bolognaise de canard	300 g	5,00 €
Graisse de canard		

Tout est bon dans le cochon !

Notre charcuterie à base de porc d'un élevage bio & local est faite dans le respect de la tradition, sans additifs ni colorants. Nos seuls exhausteurs de goût sont le sel, le poivre et quelques épices fraîchement moulues.

La charcuterie

Bacon		43,05 €/kg
Coppa		59,40 €/kg
Filet de porc séché		73,35 €/kg
Lard fumé		24,20 €/kg
Saucisson fermier		35,24 €/kg
Tête roulée		28,60 €/kg



Boudin blanc (par 2 ou 4)	31,90 €/kg
Boudin blanc forestier (par 2 ou 4)	34,90 €/kg
Chorizo fermier	33,95 €/kg
Gratons de cochon	26,40 €/kg
Jambon blanc fermier	45,00 €/kg
Terrine de porc à la moutarde ou campagne	38,90 €/kg
Pâté croûte de porc pistaché	42,40 €/kg



Plateaux de charcuterie sur commande

Les Terrines de porc en conserve

Terrine de campagne		80 g 4,40 €
1 ^{er} prix Fermiers d'Or 2017		180 g 7,60 €
2 ^{ème} Prix Fermiers d'Or 2018 et 2021		
Terrine de porc châtaigne et cognac		
1 ^{er} prix Fermiers d'Or 2023		
2 ^{ème} Prix Fermiers d'Or 2017		
Terrine de porc aux cèpes		
Terrine de porc aux petits légumes		
Rillettes de porc (100% porc)		
80 g 4,80 €		
180g 7,60 €		
Boudin (servir froid en toast ou verrine ou réchauffer à la poêle)		
80 g 4,00 €		
180 g 5,99 €		
Tête roulée		
350 g 5,50 €		
Confit de porc aux lentilles		
350 g 9,10 €		
750 g 16,40€		