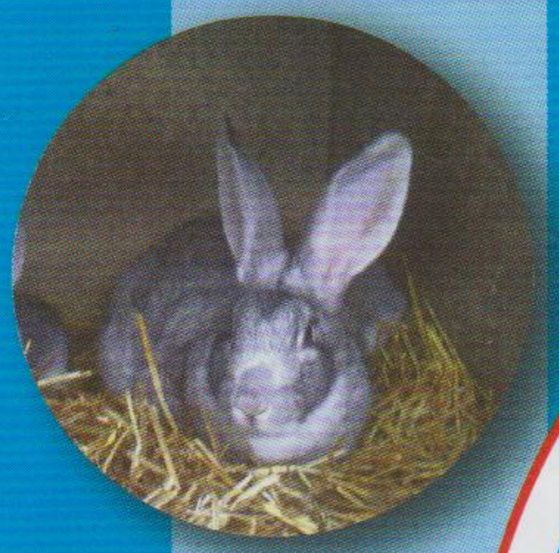
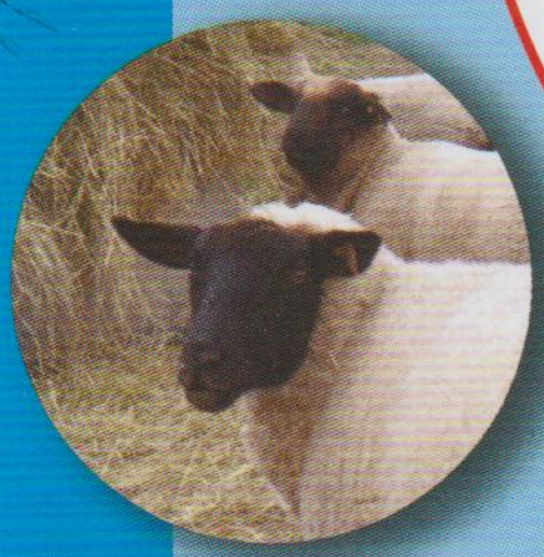


FERME DES MORINIÈRES

Au coeur de la Touraine
La famille Jamenot
Producteurs depuis 3 générations



- **Foie gras et charcuterie**
- **Porc**
- **Volailles fermières**
- **Agneau**
- **Pêche à la journée**
- **Marché à la ferme**

bienvenue à la ferme

Tarifs 2025

FRANCE PASSION

accueillant camping-cars

3 Les Morinières 37190 DRUYE

Tél : 06 82 03 12 04

fermemorinieres@orange.fr - www.ferme-des-morinieres.fr

L'Agneau

De race sufolk, tous nos agneaux sont élevés sous la mère, dans de grandes prairies herbées. Abattus à l'abattoir, puis découpés et emballés sur l'exploitation.

- Colis d'Agneau

- Colis 18 kg « agneau entier découpé » : 230 €
- Colis 9 kg « demi agneau découpé » : 120 €

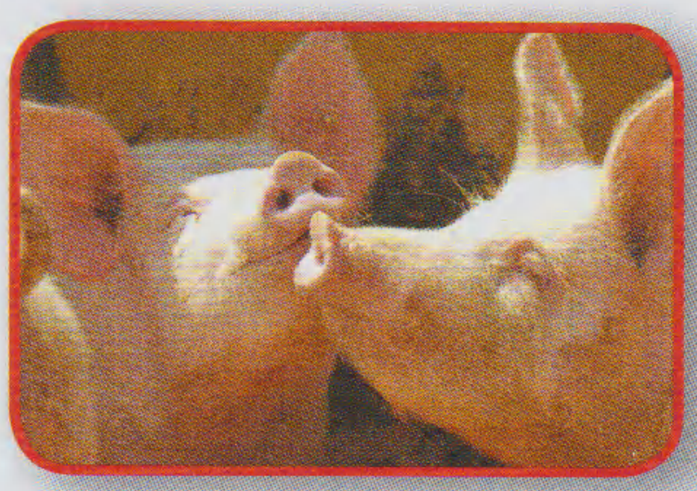
Colis composés de : côtes, épaules, gigots, ragoûts, collier et abats

- Agneau entier 18 à 22 kg pour Méchoui : 210 €

-Vente d'agneau au détail

- Gigot	: 26.00 €/Kg	- Rôti Selle	: 27.00 €/kg
- Épaule	: 19.00 €/Kg	- Foie	: 7.25€/kg
- Côte première	: 21.50 €/Kg	- Saucisse/Merguez	: 11.70 €/kg
- Côte baronne	: 22.00 €/Kg		
- Ragoût-Epigrame	: 10.80 €/Kg		
- Collier	: 10.00 €/Kg		
- Souris	: 26.20 €/Kg		

	180 g	330 g
- Rillettes d'agneau	: 5.50 €	8.70 €
- Rillettes d'agneau provençale	: 6.30 €	9.20 €



Le Porc

- Colis de Porc (Quart de porc) : 225 €

5 rôtis - 6 côtes échine - 10 côtes filet - 1/2 filet mignon - 1 kg de rillons - 4 tranches de travers - 1 pied - 1 jarret - 4 fois 500 g pâté de tête - 5 tranches de foie - 2 kg de boudin noir - 1 kg de chipolatas - 5 crépinettes - 1 kg de chair - 15 rillettes de porc 180 g - 8 terrines de porc 180 g - 1 confit de porc 1 kg

-Vente au détail

- Filet mignon	: 15.50 €/kg	- Jarret	: 7.30 €/kg
- Rôti	: 12.30 €/kg	- Pâté de tête	: 9.20 €/kg
- Côtes filet ou échine	: 10.00 €/kg	- Foie	: 5.80 €/kg
- Merguez	: 15.80 €/kg		
- Boudin noir	: 16.00 €/kg		
- Crépinettes	: 14.00 €/kg		
- Saucisses	: 15.00 €/kg		
- Rillons	: 17.50 €/kg		

	180 g	330 g	1kg
- Rillettes de porc :	4.70 €	7.00 €	
- Rillettes au Vouvray :	5.50 €	8.70 €	
- Terrine de porc :	5.60 €	8.00 €	
- Terrine Espelette :	6.50 €	8.90 €	
- Confit de porc :		7.00 €	13.50 €

Les produits de la fe

Les Volailles

Toutes nos volailles sont élevées aux céréales et en plein air, dans des cours herbées. En vente toutes les semaines - **Passez vos commandes une semaine avant.** Vendu prêt à cuire (pesé sans tête ni pattes avec foie et gésier)

Toute l'année

- Poulet : 10.50 €/kg
- Pintade : 12.00 €/kg
- Cane : 11.50 €/kg
- Canard : 12.50 €/kg
- Lapin : 10.50 €/kg

En vente à Noël

- Dinde : 17.80 €/kg
- Chapon : 18.80 €/kg
- Chapon de pintade : 19.80 €/kg
- Poularde : 15.00 €/kg
- Farce forestière : 18.80 €/kg

Oeufs la douzaine : 3.50 €

Les Plats cuisinés

- Coq au vin de Chinon (4 pers) : 21.80 €
- Poulet au curry (4 pers) : 17.10 €
- Cassoulet au confit de canard (4 pers) : 19.30 €
- Lapin à la moutarde (4 pers) : 19.30 €
- Blanquette de pintade (4 pers) : 19.50 €
- Blanquette de dinde au safran (4 pers) : 26.50 €

Les confits de canard

- Confit deux cuisses : 17.10 €
- Confit deux magrets : 23.30 €
- Confit de gésiers : 17.10 €
- Graisse de canard 330 g : 5.00 €
- Graisse de canard 1 Kg : 11.00 €
- Au coeur de l'apéritif : 7.00 €

Idée cadeau

Pour les C.E, ou pour faire plaisir à un proche, de nombreuses compositions avec les produits de la ferme vous sont présentées au magasin. Vous pouvez les voir également sur notre site : www.ferme-des-morinières.fr

Exemple : Le Coffret Dégustation à 39.50 €

1 terrine pur canard 180 g
1 terrine de canard au foie gras 180 g
1 rillettes pur canard 180 g
1 bouteille de Chinon

Coffret Découverte à 31.80 €

1 rillettes pur canard 180 g
1 terrine de porc 180 g
1 rillettes de poulet 180 g
1 bouteille de Chinon 75 cl
1 rillettes d'agneau 180 g

Vous pouvez aussi composer votre propre ensemble avec les produits

rme

Le Canard Gras

Les canards sont gavés sur l'exploitation pendant 17 jours au maïs entier sur caillebotis dans le respect de l'animal. Vente des produits frais toute l'année, sur commande à chaque fin de mois, sauf en février, juillet et août.

- Canard gras entier « foie gras 500 g mini » (sauf déc) : 20.20 €/kg
- Magret de canard : sous vide individuel : 23.00 €/kg
- Magret fumé : sous vide individuel : 35.50 €/kg
- Cuisses de canard : sous vide individuel : 11.60 €/kg
- Aiguillettes de canard : sous vide par 6 : 250g : 24.40 €/kg

● Foie gras de canard sous vide	hors saison	en décembre
- Foie gras frais entier	85.00 €/kg	92.50 €/kg
- Foie frais entier - déveiné	92.50 €/kg	100.30 €/kg
- Foie gras entier mi-cuit (sel, poivre)	143.00 €/kg	163.00 €/kg
- Rocher des Morinières mi-cuit « Pavot »	160.00 €/kg	180.00 €/kg

● Foie gras de canard mi-cuit en bocaux	180 g (4 à 6 pers)	330 g (6 à 8 pers)
- Foie gras entier mi-cuit (sel, poivre)	34.80 €	60.30 €
- Délice d'Ophélie	39.90 €	65.50 €

(foie gras entier mi-cuit, magret fumé, banyuls, confit de figue)

● Suprême d'aiguillettes de canard au foie gras 17.00 €

Les conserves

	180 g	330 g
- Rillettes pur canard	8.30 €	12.10 €
- Rillettes de canard au foie gras	10.20 €	14.20 €
- Rillettes de canard fumées	9.90 €	14.10 €
- Rillettes de canard au Sainte-Maure de T.	9.90 €	14.10 €
- Rillettes de lapin	6.80 €	10.40 €
- Rillettes de poulet	6.30 €	10.00 €
- Rillettes de poulet au miel	7.50 €	11.10 €
- Terrine pur canard	8.70 €	12.80 €
- Terrine de canard au foie gras	10.20 €	14.50 €
- Terrine de canard au poivre vert	8.80 €	13.10 €
- Terrine de foie de volaille au cognac	8.80 €	13.10 €
- Terrine de canard forestière au Porto	9.30 €	13.90 €
- L'Or noir des Morinières	8.30 €	12.90 €

La pêche à l'étang

Un plan d'eau de 6 ha où toute la famille peut pêcher, sans permis de pêche (Carpes, tanches, gardons, goujons, anguilles, truites et écrevisses américaines).
Ticket de pêche à prendre pendant les horaires d'ouverture du magasin de la ferme, sinon allez vous placer et quelqu'un passera faire le tour de l'étang.
Ouverture :
Du 1cr mai au 30 septembre de 7h à 21h.

7,50 € / pêcheur à partir de 8 ans (de 1 à 3 lignes + 3 balances)
Carte à l'année pour la saison : 100 €

Du 1er au 31 octobre de 9h à 17h : 6,50 € / pêcheur

La ferme Auberge

Ouverte uniquement pour les groupes de 35 personnes mini et 50 personnes maxi sur réservation du 15 avril au 15 octobre.
Tous les midis sauf les weekends et jours fériés.
Possibilité de 15 personnes supplémentaires en terrasse.
Repas à base de produits de la ferme (foie gras, terrines, rillettes, magrets fumés, méchoui).
Menus compris entre 33 € et 35 € vins inclus.

La Location de salle

Vous pouvez louer notre salle d'une capacité de 45 personnes avec cuisine professionnelle.
Tarif : 300 € : du vendredi soir 19h au lundi matin 8h

280 € : pour les résidents de Druye

210 € : à la journée samedi ou dimanche de 8h à 20h

Création / composition David JAMENOT - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

Vente à la ferme toute l'année

Horaires d'ouverture du magasin à la ferme

Lundi, mardi, jeudi, vendredi de 10h à 13h - de 15h à 18h30

Samedi de 10h à 13h

Fermé le mercredi et le dimanche

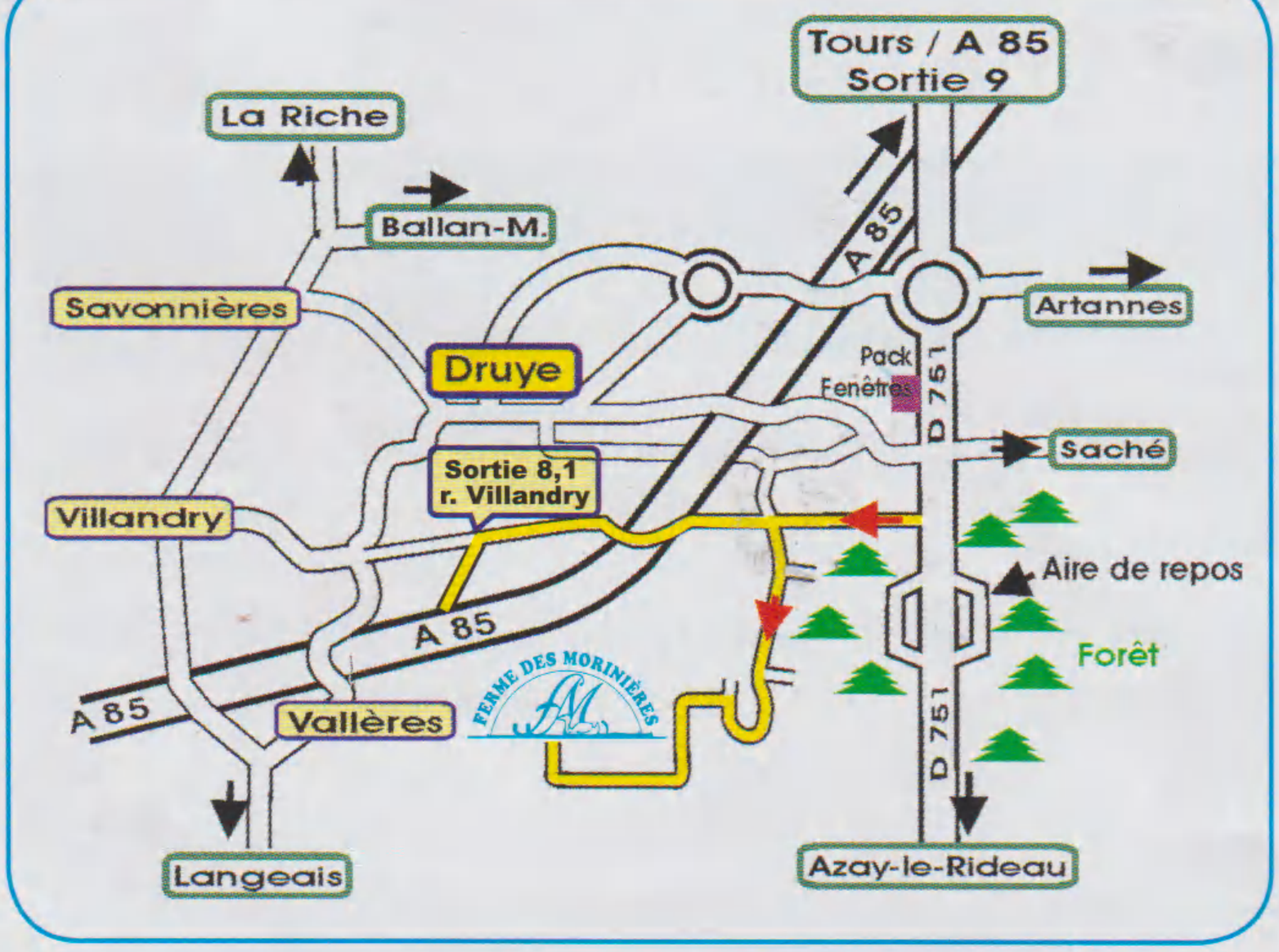
Ouvert les samedis 13 et 20 décembre 2025 de 10h à 13h et de 15h à 17h

Marché de noël à la ferme
le lundi 22 décembre de 10h à 17h.

Accueil camping car

Idéalement située au coeur de la Touraine,
proche de nombreux châteaux et de la nature.
Une aire ombragée est aménagée afin
d'accueillir les camping-caristes à la ferme.
Eau, électricité et WC sur place
Vous vous installez ...

Plan fléché



G.P.S :
Rechercher
lieu-dit :

"Les Robinières"
à Druye

Coordonnée GPS
N 47° 18' 15"
E 0° 30' 18"

Marché à la ferme des Morinières

Tous les premiers vendredis de chaque mois de 15h à 18h

vous trouverez sur place les producteurs de :

Volailles - Fois gras - Viande de porc et d'agneau	Ferme des Morinières	**06 82 03 12 04**
Légumes de saison	Tessier Nicolas	**06 89 89 28 12**
Vins de Chinon	Domaine d'Etilly	**06 89 81 26 80**
Vins de Vouvray	Meunier Denis	**06 89 55 43 52**
Pommes - Jus de pomme	Buron Céline	**02 47 45 36 46**
Les cakes de Sylvia	Sylvia	***06 84 79 54 98***
Escargots	Le Nud Arnaud	**06 07 43 25 03**
Fromages de chèvres	Mabiquette Villandry	**06 85 70 99 46**
Miel	Les Ruchers de la Vallée du Lys	**02 47 73 28 47**
Viande d'autruche : (Mars et Déc)	Lévêque Mickaël	**06 50 42 74 10**
Fromage de vache	Antoine Maurice	**06 80 02 68 84**
Viande boeuf et veau	Audrey Salgueiro - La Bocagère	**06 84 59 07 50**
Huîtres	Pichon Pierre	**06 29 67 66 41**
Savonnerie traditionnelle	Aurélie Bares-Adeline	**06 23 10 72 43**

Pour un renseignement ou une commande, n'hésitez pas à contacter les producteurs.

Marchés à la Ferme des Morinières 2025

JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN
MER 1	SAM 1	SAM 1	MAR 1	JEU 1	DIM 1
JEU 2	DIM 2	DIM 2	MER 2	VEN 2 MARCHÉ	LUN 2
VEN 3	LUN 3	LUN 3	JEU 3	SAM 3	MAR 3
SAM 4	MAR 4	MAR 4	VEN 4 MARCHÉ	DIM 4	MER 4
DIM 5	MER 5	MER 5	SAM 5	LUN 5	JEU 5
LUN 6	JEU 6	JEU 6	DIM 6	MAR 6	VEN 6 MARCHÉ
MAR 7	VEN 7 MARCHÉ	VEN 7 MARCHÉ	LUN 7	MER 7	SAM 7
MER 8	SAM 8	SAM 8	MAR 8	JEU 8	DIM 8
JEU 9	DIM 9	DIM 9	MER 9	VEN 9	LUN 9
VEN 10 MARCHÉ	LUN 10	LUN 10	JEU 10	SAM 10	MAR 10
SAM 11	MAR 11	MAR 11	VEN 11	DIM 11	MER 11
DIM 12	MER 12	MER 12	SAM 12	LUN 12	JEU 12
LUN 13	JEU 13	JEU 13	DIM 13	MAR 13	VEN 13
MAR 14	VEN 14	VEN 14	LUN 14	MER 14	SAM 14
MER 15	SAM 15	SAM 15	MAR 15	JEU 15	DIM 15
JEU 16	DIM 16	DIM 16	MER 16	VEN 16	LUN 16
VEN 17	LUN 17	LUN 17	JEU 17	SAM 17	MAR 17
SAM 18	MAR 18	MAR 18	VEN 18	DIM 18	MER 18
DIM 19	MER 19	MER 19	SAM 19	LUN 19	JEU 19
LUN 20	JEU 20	JEU 20	DIM 20	MAR 20	VEN 20
MAR 21	VEN 21	VEN 21	LUN 21	MER 21	SAM 21
MER 22	SAM 22	SAM 22	MAR 22	JEU 22	DIM 22
JEU 23	DIM 23	DIM 23	MER 23	VEN 23	LUN 23
VEN 24	LUN 24	LUN 24	JEU 24	SAM 24	MAR 24
SAM 25	MAR 25	MAR 25	VEN 25	DIM 25	MER 25
DIM 26	MER 26	MER 26	SAM 26	LUN 26	JEU 26
LUN 27	JEU 27	JEU 27	DIM 27	MAR 27	VEN 27
MAR 28	VEN 28	VEN 28	LUN 28	MER 28	SAM 28
MER 29		SAM 29	MAR 29	JEU 29	DIM 29
JEU 30		DIM 30	MER 30	VEN 30	LUN 30
VEN 31		LUN 31		SAM 31	

JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE
MAR 1	VEN 1 MARCHÉ	LUN 1	MER 1	SAM 1	LUN 1
MER 2	SAM 2	MAR 2	JEU 2	DIM 2	MAR 2
JEU 3	DIM 3	MER 3	VEN 3 MARCHÉ	LUN 3	MER 3
VEN 4 MARCHÉ	LUN 4	JEU 4	SAM 4	MAR 4	JEU 4
SAM 5	MAR 5	VEN 5 MARCHÉ	DIM 5	MER 5	VEN 5 MARCHÉ
DIM 6	MER 6	SAM 6	LUN 6	JEU 6	SAM 6
LUN 7	JEU 7	DIM 7	MAR 7	VEN 7 MARCHÉ	DIM 7
MAR 8	VEN 8	LUN 8	MER 8	SAM 8	LUN 8
MER 9	SAM 9	MAR 9	JEU 9	DIM 9	MAR 9
JEU 10	DIM 10	MER 10	VEN 10	LUN 10	MER 10
VEN 11	LUN 11	JEU 11	SAM 11	MAR 11	JEU 11
SAM 12	MAR 12	VEN 12	DIM 12	MER 12	VEN 12
DIM 13	MER 13	SAM 13	LUN 13	JEU 13	SAM 13
LUN 14	JEU 14	DIM 14	MAR 14	VEN 14	DIM 14
MAR 15	VEN 15	LUN 15	MER 15	SAM 15	LUN 15
MER 16	SAM 16	MAR 16	JEU 16	DIM 16	MAR 16
JEU 17	DIM 17	MER 17	VEN 17	LUN 17	MER 17
VEN 18	LUN 18	JEU 18	SAM 18	MAR 18	JEU 18
SAM 19	MAR 19	VEN 19	DIM 19	MER 19	VEN 19
DIM 20	MER 20	SAM 20	LUN 20	JEU 20	SAM 20
LUN 21	JEU 21	DIM 21	MAR 21	VEN 21	DIM 21
MAR 22	VEN 22	LUN 22	MER 22	SAM 22	LUN 22 MARCHÉ
MER 23	SAM 23	MAR 23	JEU 23	DIM 23	MAR 23
JEU 24	DIM 24	MER 24	VEN 24	LUN 24	MER 24
VEN 25	LUN 25	JEU 25	SAM 25	MAR 25	JEU 25
SAM 26	MAR 26	VEN 26	DIM 26	MER 26	VEN 26
DIM 27	MER 27	SAM 27	LUN 27	JEU 27	SAM 27
LUN 28	JEU 28	DIM 28	MAR 28	VEN 28	DIM 28
MAR 29	VEN 29	LUN 29	MER 29	SAM 29	LUN 29
MER 30	SAM 30	MAR 30	JEU 30	DIM 30	MAR 30
JEU 31	DIM 31		VEN 31		MER 31

Ne pas jeter sur la voie publique