

INVITATION

VENTE AU VERGER

→ SPÉCIAL POMMES

DOMAINE DE
FERRUSSAC
DEPUIS 1937

**DU 18 SEPTEMBRE
AU 15 OCTOBRE 2017**
TOUS LES APRÈS-MIDI À PARTIR DE 14H

Chers amis, chers clients,

Si pour les Romains l'été est associé à la fertilité, apanage de la déesse mère des moissons Cérès, pour le poète anglais Keats, c'est l'automne qui en porte le mieux la bannière. En cette fin de mois d'août, alors que la chaleur des après midi nous affirme que l'été n'a pas encore dit son dernier mot, nous tenons au carrefour des fertilités.

Derrière nous la récolte des fraises Gariguette mais aussi l'arrivée d'un premier petit fils pour Anne et Vincent, comme un fruit précoce d'avril. Devant nous la récolte des fraises Charlotte, la récolte des prunes et leur transformation en pruneaux aux odeurs de caramel, et bien sûr la récolte des pommes et son joyeux corollaire, la traditionnelle vente au verger qui souvent rassemble bien des générations. Nous qui avons la joie de voir notre famille s'agrandir sommes heureux d'accueillir la vôtre et d'entendre nos vergers résonner des consignes des grands pères avisés et des rires des enfants enjoués.

Ainsi, nous ne pleurons pas plus l'été que le printemps car il reviendra bien « le temps des cerises »! En attendant, loisir nous est donné de savourer la pomme, symbole éternel de fertilité, reine de l'automne. Au plaisir de vous accueillir bientôt à Ferrussac!

*Anne et Vincent Catrène -
Edouard Viannay*



DOMAINE DE
FERRUSSAC
DEPUIS 1937

LA RÉCOLTE

Pommes

La récolte de pomme est prometteuse en calibre et en quantité. Par contre, le gel printanier a laissé des traces sur la peau des pommes (anneaux de gel) sans en affecter ni le goût ni la conservation. Autre conséquence de ce gel, le peu d'Ariane à cueillir... Comme vous pouvez aussi l'apercevoir ci-dessous, nous avons mis en place le nouveau verger destiné à la cueillette.



VARIÉTÉ CHARLOTTE

Nous avons décidé de faire une 2^{ème} campagne de production de fraises, des Charlottes parfumée à souhait. Il y en aura jusqu'en décembre et vous en trouverez en particulier au moment de la cueillette au verger. La Charlotte est parfaite en confiture ou pour la congélation (glaces, fraises au sirop). Vous trouverez aussi des pots de confiture de fraises toute prête.



NOS VOISINS

Famille Roux : PRODUITS LAITIERS FERMIS

Comme l'année dernière, chaque samedi de 15 à 17h vous pourrez trouver les produits laitiers de la famille Roux.

Vous pouvez réserver au 06 88 37 86 04

Famille Aeschlimann : FARINES & LENTILLES

Les propriétaires cultivent sur leur terre un mélange de blés anciens sans engrais ni traitement chimique. À partir de cela, ils fabriquent une farine moulue à la meule de pierre. Ils produisent aussi des lentilles...

Famille Urban : LÉGUMES SECS

Haricots secs, blancs, rouges et pois chiche produits à Grayssas dans la vallée voisine.

Famille Tovo : HARICOTS VERTS

Comme d'habitude, vous retrouverez les haricots verts de Tayrac...

Et peut-être quelques autres surprises!

INTERNET

GARDEZ LE LIEN!

Retrouvez-nous sur le site internet du Domaine. Vous pourrez suivre l'actualité de la ferme, les promotions ou les nouveaux produits que nous vous proposons. Vous découvrirez aussi chaque mois une nouvelle recette inspirée par notre production : nous vous proposons pour septembre une succulente recette que vous retrouverez ci-dessous, à essayer d'urgence ! Bonne navigation sur notre site ! www.domainedeferrussac.fr

Pommes farcies à la crème d'agrumes

- 4 pommes • 40 g de beurre • 3 jaunes d'œufs
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 100 g de crème fraîche • 2 citrons
- Sucre en poudre

1. Préchauffer le four à 180°.

2. Couper les pommes en deux en retirant les pépins, les arroser d'un jus de citron. Beurrer le plat et y ranger les pommes côté creux vers le haut. Saupoudrer de sucre en poudre, parsemer de noisettes de beurre et enfourner 20 mn.

3. Prélever le zeste du second citron et le jus. Dans un saladier, fouetter les 50g de sucre restants et les jaunes d'œuf jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le zeste et le jus de citron, puis la maïzena et la crème fraîche.

4. Répartir la préparation sur les pommes et remettre au four 15 mn. Bon appétit!

BOUTIQUE

TOUTE L'ANNÉE, VENTE AU DOMAINE DE NOS PRODUITS

Vous trouverez dans notre boutique toute notre production ainsi qu'une sélection des meilleurs produits de notre région... Pruneaux d'Agen mi-cuits, au sirop de vanille ou fleur d'oranger, à l'eau de vie... Eau de vie de prune, Tomates séchées, marinées... Vin de Buzet, Armagnac & Flocc de Gascogne.

.....

[OUVERTURE]

Ouvert tous les jours aux heures ouvrables, le week-end sur rendez-vous au 06 95 02 47 48 (sauf pendant la vente au verger où vous retrouvez tous nos produits sur le stand au verger)

.....

Domaine de Ferrussac

Ferrussac - 47270 Saint-Maurin

→ **Contact** : T. 06 95 02 47 48

→ **Mail** : domaineferrussac@yahoo.fr

→ **GPS** : 44.196517, 0.865977

VARIÉTÉ CHANTECLERC

Cette année, la variété Chanteclerc sera à cueillir début octobre. N'hésitez pas à nous donner votre numéro de portable ou votre e-mail pour être personnellement informé du début de la cueillette de cette variété. Vous pouvez également vous inscrire à partir de notre site internet si vous ne l'êtes pas déjà!

DOMAINE DE
FERRUSSAC
DEPUIS 1937

www.domainedeferrussac.fr

TARIF FRUITS À CUEILLIR

Golden et Starkinson.....	0,60€/Kg
Reinette (grise du Canada).....	0,60€/Kg
Florina kerina (rouge «écologique»).....	0,70€/Kg
Chanteclerc (dates de maturité non connues / inscrivez-vous).....	0,80€/Kg

→ **OUVERTURE** : Tous les après-midi à partir de 14H (du 18/09 au 15/10). → Ces tarifs sont valables uniquement pendant la période de vente au verger.

→ Pensez à apporter vos emballages vides !

TARIF FRUITS DÉJÀ CUEILLIS

Poires William.....	1,20€/Kg
Golden tout venant.....	0,80€/Kg
Gala, Chanteclerc & Granny Smith tout venant.....	1,00€/Kg
Fraises Charlotte La barquette de 500 g. 1 ^{er} choix.....	4,00€

→ Règlement par chèque ou espèce. Nous n'acceptons pas les cartes bancaires.