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.
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 : La ferme s'agrandit, se diversifie. Élevage bovins se met en place afin de développer la vente directe de viande bovine de race Aubrac.
2018 : Création d'un nouveau site d'élevage pour séparer les poulets/pintades des canards. Six nouveaux bâtiments voient le jour pour accueillir 20 000 poulets et 18 000 pintades.
2022 : Pour répondre à la profonde crise de la grippe aviaire, l'élevage de canard se modernise avec la construction de 5 nouveaux bâtiments.

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

Où **NOUS TROUVER ?**

www.fermedelahoussaye.com
fermedelahoussaye
ferme_de_la_houssaye

À ÉPAIGNES

À la boutique : 02 32 41 10 77
2 place Pierre Duboc
Mercredi et jeudi : 8h30 – 12h30 / 14h30 – 19h
Vendredi et Samedi : 8h – 13h / 14h – 19h
Dimanche : 8h30 – 12h30
Ouvert tous les jours en décembre
sauf dimanche après-midi et lundi matin

À l'atelier : 02 32 42 53 53
310 Z.A. du Trèfle
Du lundi au vendredi : 8h30 - 12h / 14h - 17h

Sur LES MARCHÉS

À Sotteville-lès-Rouen
Le jeudi matin,
place de l'Hôtel de Ville

À Caen
Le vendredi matin,
place Saint Sauveur

À Louviers
Le samedi matin,
place de la halle aux Drapiers

À LISIEUX

À la boutique : 02 31 31 02 08
Le Pré Normand
52, avenue Victor Hugo
Le mercredi : 14h - 19h
Du jeudi au samedi : 8h - 13h / 14h - 19h
www.leprenormand.fr

Pour **VOUS**

Nos produits ont été récompensés à plusieurs reprises au concours général agricole de Paris :

- En 2014, médaille de bronze pour nos rillettes de canard au foie gras.
- En 2017, médaille d'argent pour notre mousse de foie gras et notre terrine de campagne.
- En 2023, médaille d'argent pour notre foie gras mi-cuit en semi-conserve.
- En 2024, médaille de bronze pour notre foie gras entier en conserve.

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 cuisinent ou préparent pour vous.

- **à 45 km du Havre**
- **65 km de Sotteville-lès-Rouen - 55 mn**
- **65 km d'Évreux**
- **70 km de Caen - 55 mn**

Ferme de la Houssaye / 310 ZA du Trèfle - **27260 ÉPAIGNES**
Tél. **02 32 42 53 53** / Mail : **info@fermedelahoussaye.com**

Conception : ComÇa - 07 86 52 39 44 / Imp : Iropa

Tarifs **2025**

Ferme de la Houssaye
du champ à l'assiette

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

- FOIE GRAS
- VOLAILLES
- PRODUITS FRAIS du CANARD
- PRODUITS FRAIS de VOLAILLES
- TERRINES & RILLETTES en CONSERVE
- PLATS CUISINÉS en CONSERVE

www.fermedelahoussaye.com

Ferme de la Houssaye
310 ZA du Trèfle - **27260 ÉPAIGNES**
Tél. **02 32 42 53 53**
Email : **magasin@fermedelahoussaye.com**
Retrouvez-nous sur ferme_de_la_houssaye
Retrouvez-nous sur fermedelahoussaye

Les TERRINES & RILLETTES

	130g.	200g.
Terrine de canard	4,00 €	5,50 €
Terrine de canard au foie (20% de FG)		8,10 €
Terrine de canard au Calvados	4,00 €	5,50 €
Terrine de canard au poivre vert		5,50 €
Terrine de canard à l'orange		5,50 €
Terrine de canard au magret fumé		6,50 €
Terrine de pintade à la pistache		6,50 €
Terrine normande	4,00 €	5,50 €
Terrine de lapin		6,00 €
Terrine de campagne	4,00 €	5,00 €
Rillettes de canard	4,00 €	5,50 €
Rillettes de canard au foie (30% de FG)	5,80 €	8,20 €
Rillettes de poulet	4,00 €	5,50 €
Rillettes de pintade		6,50 €
Rillettes de volaille au piment d'Espelette	4,60 €	6,50 €
Rillettes aux épices de Noël	4,00 €	5,50 €
Rillettes d'oie		6,50 €
Rillettes de porc		5,00 €
Rillettes de bœuf aux herbes		6,50 €
Tête de porc persillée		5,00 €

	90g.
Tartinable de poulet aux agrumes	3,50 €
Tartinable de poulet aux poivrons	3,50 €
Tartinable de bœuf aux olives	3,50 €
Confiture d'oignons	2,90 €

	120g.	180g.
Mousse de foie de canard au Pommeau (48% de FG)	5,70 €	8,20 €
Mousse de foie d'oie à la Bénédictine (48% de FG)	6,70 €	
Mousse de foie de volaille		5,40 €

Nous contacter pour les CAISSETTES

de Porc	le kg	9,50 €
de Boeuf	le kg	14,50 €
de Veau	le kg	17,00 €

Les FOIES GRAS

Foie gras au torchon	le kg	135,00 €
Foie gras au torchon – médaillon	le kg	145,00 €
Foie gras cru supérieur	le kg	Nous consulter
Foie gras déveiné	le kg	Nous consulter

CONSERVE :	120 g.	19,40 €
	180 g.	26,80 €

SEMI-CONSERVE :	120 g.	19,40 €
	180 g.	26,80 €
	300 g.	43,00 €

BLOC DE FOIE GRAS :

100 g.	200 g.	400 g.
11,30 €	20,40 €	36,10 €

PRODUITS FRAIS du CANARD

Canard AF	pièce	Nous consulter
Canard SF	pièce	27,00 €
Magret cru	le kg	24,50 €
Aiguillette de canard	le kg	25,00 €
Cuisse de canard	le kg	11,00 €
Ailes de canard	le kg	3,80 €
Cous de canard	le kg	2,30 €
Cœurs de canard	le kg	12,00 €
Gésier de canard	le kg	15,70 €
Tournedos de canard	le kg	28,30 €
Tournedos de canard au foie (30% FG)	le kg	35,20 €
Rôti de canard nature	le kg	25,60 €
Rôti de canard au foie (20% FG)	le kg	32,80 €
Saucisse de canard	le kg	16,10 €
Cuisses de canard confites	les 2 cuisses	9,40 €
Magret fumé entier	le kg	39,40 €
Magret fumé en tranches	le kg	49,60 €
Saucisson de canard au foie (23% FG)	le kg	40,50 €
Merguez de bœuf (de notre élevage)	le kg	16,90 €

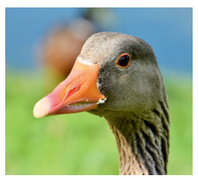
Les VOLAILLES

Poulet à rôtir	le kg	9,20 €
Pintade à rôtir	le kg	10,50 €
Canard à rôtir	le kg	9,20 €
Canette	le kg	10,40 €
Lapin	le kg	11,90 €

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

PRODUITS FRAIS de VOLAILLES

Cuisse de poulet	le kg	14,50 €
Blanc de poulet	le kg	21,40 €
Haut de cuisse de poulet mariné	le kg	18,30 €
Blanc de poulet mariné thym-citron	le kg	23,60 €
Saucisse de volaille (poulet/canard 140 g.)	le kg	16,10 €
Paupiette de volaille	le kg	22,00 €
Boudin blanc de volaille	le kg	15,80 €



Pour LES FÊTES

Dinde	le kg	15,80 €
Oie	le kg	15,20 €
Chapon	le kg	17,80 €
Poularde	le kg	13,60 €
Poulet au lait	le kg	13,60 €
Pintade au lait	le kg	18,10 €
Boudin blanc au foie (13% FG)	le kg	23,40 €
Tortillade magret fumé foie gras	le kg	136,78 €
Figues au foie gras	la barquette de 3	13,67 €

Les PLATS CUISINÉS en conserve

Confit 2 cuisses	650 g.	2 pers.	11,10 €
Confit 3 cuisses	750 g.	3 pers.	14,50 €
Confit de gésiers de canard	350 g.	5 pièces	9,60 €
Confit de gésiers de volaille	350 g.	10 pièces	7,90 €
Graisse de canard	280 g.		3,70 €
Cassoulet	900 g.	3 pers.	15,30 €
Pintade à la choucroute	900 g.	2 pers.	15,30 €
Choucroute de canard	900 g.	2 pers.	15,30 €

	400g. 1-2 pers.	800g. 3 pers.
Canard au cidre	8,20 €	13,80 €
Canard à l'orange	8,20 €	13,80 €
Canard au Pommeau	8,20 €	13,80 €
Canard au Camembert	8,20 €	13,80 €
Canard au Livarot		13,80 €
Canard au Pont l'Évêque		13,80 €
Coq à la bière normande	9,20 €	15,30 €
Coq au vin	9,20 €	15,30 €
Tajine de poulet aux citrons	9,20 €	15,50 €
Tajine de poulet aux olives	9,20 €	15,50 €
Poulet Vallée d'Auge	9,20 €	15,30 €
Pintade aux cèpes		17,60 €
Pintade au cidre		15,30 €
Lapin au cidre		15,30 €
Tripes au cidre		13,30 €
Chili con carne	9,20 €	15,30 €
Bœuf bourguignon	9,20 €	15,30 €
Bœuf au camembert	9,20 €	15,30 €
Daube de bœuf	9,20 €	15,30 €
Chapon aux morilles		23,00 €

À conserver au frais à l'abri de la lumière