



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.
 - 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.
- 300 hectares (200 ha pour les céréales et 100 ha pour l'élevage)



Où NOUS TROUVER ?

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 – 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

Boutique partenaire : **02 31 31 02 08**

Le Pré Normand - 52, avenue Victor Hugo
www.leprenormand.fr

FÊTES de FIN D'ANNÉE

Marchés au foie gras normand
Fermiers des Becs

Retrouver les dates sur : www.fermiers-des-becs.com

Autres manifestations 2026

- Fêtes normandes - **EVREUX** 3 et 4 octobre
- Fêtes du Ventre - **ROUEN** 10 et 11 octobre
- FÊNO - **ROUEN** 16, 17 et 18 octobre
- Fête de la Pomme - **CONCHES EN OUCHE** 25 octobre
- Salon Gourmand - **ROUEN** 6, 7 et 8 novembre
- Salon produits régionaux - **BOIS-GUILLAUME** 14 et 15 novembre
- Salon des Saveurs - **PONT-AUDEMER** 21 et 22 novembre
- Marché de Noël des producteurs - **EVREUX** 11, 12 et 13 décembre



Pour VOUS

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

- En 2014, 2017, 2023 et 2024 pour nos rillettes de canard au foie gras, mousse de foie gras, terrine de campagne et foie gras mi-cuit en semi-conserve.
- En 2026, médaille d'or pour nos rillettes de canard au foie gras et médaille d'argent 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 : ComCa - 07 86 52 39 44 / Imp : Iropa

Tarifs 2026



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



PRODUITS FRAIS
de BŒUF



TERRINES & RILLETES
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](https://www.instagram.com/ferme_de_la_houssaye)



Retrouvez-nous sur [fermedelahoussaye](https://www.facebook.com/fermedelahoussaye)



Les TERRINES & RILLETTES

	130g.	200g.
Terrine de canard	4,10 €	5,70 €
Terrine de canard au foie (20% de FG)		8,30 €
Terrine de canard au Calvados	4,10 €	5,70 €
Terrine de canard au poivre vert		5,70 €
Terrine de canard à l'orange		5,70 €
Terrine de canard au magret fumé		6,70 €
Terrine de pintade à la pistache		6,70 €
Terrine normande	4,10 €	5,70 €
Terrine de lapin		6,20 €
Terrine de campagne	4,10 €	5,15 €
Rillettes de canard	4,10 €	5,70 €
Rillettes de canard au foie (30% de FG)	6,00 €	8,45 €
Rillettes de poulet	4,10 €	5,70 €
Rillettes de poulet thym citron		5,70 €
Rillettes de volaille au piment d'Espelette	4,70 €	6,70 €
Rillettes aux épices de Noël	4,10 €	5,70 €
Rillettes d'oie		6,70 €
Rillettes de porc		5,15 €
Rillettes de bœuf aux herbes		6,70 €
Tête de porc persillée		5,15 €
	90g.	
Tartinable de poulet aux agrumes	3,60 €	
Tartinable de poulet aux poivrons	3,60 €	
Tartinable de poulet au camembert	3,60 €	
Tartinable de bœuf aux olives	3,60 €	
Confiture d'oignons	3,00 €	
	120g.	180g.
Mousse de foie de canard au Pommeau (48% de FG)	5,90 €	8,45 €
Mousse de foie de volaille		5,60 €

PRODUITS FRAIS de BŒUF

Bœuf et Veau issus de notre élevage de race Aubrac :

- Retrouver l'ensemble des morceaux sur nos étals
- Nous contacter pour des caissettes



Les FOIES GRAS

Foie gras au torchon	le kg	139,00 €
Foie gras au torchon - médaillon	le kg	149,35 €
Foie gras cru supérieur	le kg	Nous consulter
Foie gras déveiné	le kg	Nous consulter



CONSERVE :	120 g.	19,70 €
	180 g.	27,60 €



SEMI-CONSERVE :	120 g.	19,70 €
	180 g.	27,60 €
	300 g.	44,30 €



BLOC DE FOIE GRAS :

100 g.	200 g.	400 g.
11,60 €	21,00 €	37,20 €

PRODUITS FRAIS du CANARD

Canard avec foie	pièce	Nous consulter
Canard sans foie	pièce	27,80 €
Magret cru	le kg	25,20 €
Aiguillette de canard	le kg	25,75 €
Cuisse de canard	le kg	11,30 €
Ailes de canard	le kg	3,90 €
Cous de canard	le kg	2,40 €
Cœurs de canard	le kg	12,40 €
Gésier de canard	le kg	16,20 €
Tournedos de canard	le kg	29,15 €
Tournedos de canard au foie (30% FG)	le kg	36,30 €
Rôti de canard nature	le kg	26,40 €
Rôti de canard au foie (20% FG)	le kg	33,80 €
Saucisse de canard	le kg	16,60 €
Cuisses de canard confites	les 2 cuisses	9,70 €
Magret fumé entier	le kg	40,60 €
Magret fumé en tranches	le kg	51,10 €
Saucisson de canard au foie (23% FG)	le kg	41,70 €

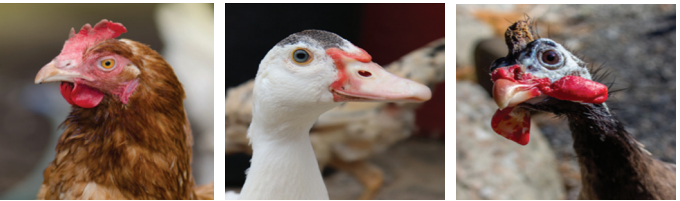
Les VOLAILLES

Poulet à rôtir	le kg	9,50 €
Pintade à rôtir	le kg	10,80 €
Canard à rôtir	le kg	9,50 €
Canette	le kg	10,70 €
Lapin	le kg	12,30 €

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

PRODUITS FRAIS de VOLAILLES

Cuisse de poulet	le kg	14,90 €
Blanc de poulet	le kg	22,00 €
Haut de cuisse de poulet mariné	le kg	18,80 €
Blanc de poulet mariné thym-citron	le kg	24,30 €
Saucisse de volaille (poulet/canard 140 g.)	le kg	16,60 €
Paupiette de volaille	le kg	22,70 €
Boudin blanc de volaille	le kg	16,30 €



Pour LES FÊTES de fin d'année

Dinde	le kg	16,30 €
Oie	le kg	15,70 €
Chapon	le kg	18,30 €
Poularde	le kg	14,00 €
Poulet au lait	le kg	14,00 €
Boudin blanc au foie (13% FG)	le kg	24,10 €
Tortillade magret fumé foie gras	le kg	138,10 €
Figues au foie gras	la barquette de 3	13,80 €

Les PLATS CUISINÉS en conserve

Confit 2 cuisses	650 g. 2 pers.	11,40 €
Confit 3 cuisses	750 g. 3 pers.	14,90 €
Confit de gésiers de canard	350 g. 5 pièces	9,90 €
Confit de gésiers de volaille	350 g. 10 pièces	8,10 €
Graisse de canard	280 g.	3,80 €
Cassoulet	900 g. 3 pers.	15,80 €
Pintade à la choucroute	900 g. 2 pers.	15,80 €
Choucroute de canard	900 g. 2 pers.	15,80 €
Garbure	900 g. 2 pers.	10,80 €

	400g. 1-2 pers.	800g. 3 pers.
Canard au cidre	8,45 €	14,20 €
Canard à l'orange	8,45 €	14,20 €
Canard au Pommeau	8,45 €	14,20 €
Canard au Camembert	8,45 €	14,20 €
Canard au Livarot	8,45 €	14,20 €
Canard au Pont l'Évêque	8,45 €	14,20 €
Coq à la bière normande	9,50 €	15,80 €
Coq au vin	9,50 €	15,80 €
Tajine de poulet aux citrons	9,50 €	16,00 €
Tajine de poulet aux olives	9,50 €	16,00 €
Poulet Vallée d'Auge	9,50 €	15,80 €
Poulet au camembert		15,80 €
Poulet à la moutarde		15,80 €
Pintade forestière		18,10 €
Pintade au cidre		15,80 €
Lapin au cidre		15,80 €
Tripes au cidre		13,70 €
Chili con carne	9,50 €	15,80 €
Bœuf bourguignon	9,50 €	15,80 €
Bœuf au camembert	9,50 €	15,80 €
Daube de bœuf	9,50 €	15,80 €
Chapon aux morilles		23,70 €

