

FERME DE LA MERCERIE

LEGUMES, PETITS FRUITS ET PLANTES AROMATIQUES DE SAISON

Delphine ALLIET & Séverin LESOURD

La Mercerie 50320 Le Tanu

02.33.50.97.15 / 06.11.65.02.95

earldelamerцерie@orange.fr

[Sur le site de bienvenue à la ferme](#)

Organisme certificateur : ECOCERT

Date d'engagement : 12/09/2010

PRODUCTION

Légumes de plein champ (1,8ha), Maraîchage sous abris (1500m²), petits fruits rouges (6000m²)

Mai/juin = primeurs

LEGUMES (AB)

- Artichaut
- Betterave rouge
- Bette (ou poirée)
- Brocoli
- Carotte
- Céleri rave
- Chicorée : Scarole, Frisée, Pain de sucre, rouge de Vérone, Cornet d'Anjou
- Choux : chou fleur, chou vert, chou rouge, chou blanc, chou chinois
- Échalotes
- Endive
- Fenouil
- Oignon : jaune, rouge
- mâche
- Navet : violet, jaune boule d'or, globe blanc, de Croissy
- Panais
- Persil tubéreux
- Poireau
- Pomme de terre primeur : aniel, rubis.
- Pomme de terre : allians, charlotte, désiré, nicola, bleu d'Auvergne, King Edward
- Radis : couleur (mélange), Glaçon, Ostergruss (rose de Paques).
- Radis rave : Noir rond, Rose de Chine, Red Meat, Misato red
- Rutabaga
- Salades : laitue (beurre, batavia), feuille de chêne, pourpier, roquette, mizuna, moutarde de Chine, cresson, sucrine
- Topinambour

FRUITS (AB)

- Aubergines : Aubergine classique, Japanese Pickling, Rania, Violette de Florence.
- Cassis
- Concombre : vert commun, lemon
- Courges : bleu de Hongrie, buttercup, butternut, Vert Hokkaido, Jack be little, longue de Nice, Musquée de Provence, Olive, Patidou, Potimarron, Rouge vif d'Etampes, Spaguetti, Sucrine du Berry, Tromba d'Albenga, Whangaparoa
- Courgettes : verte et jaune, ronde, longue de Nice (jeune)
- Framboise
- Groseilles
- Groseille à maquereaux
- Haricot : vert, beurre

- Melon : charentais (chaire orange), vert (chaire verte)
- Mûre
- Poires (revente de la Ferme de la Maison Neuve)
- Poivrons : rouge (pointu & carré), orange (parpika), vert (pointu & carré)
- Pommes (revente de la Ferme de la Maison Neuve)
- Tomates : rouge, cerise, anciennes (Ananas, Cœur de bœuf rouge & orange, Green Zebra, Yellow Brandywine, Noire Crimée, Rose de Berne, Persimon, Valencia)

CONFITURES ET COULIS (AB)

- | | |
|---|-------|
| ▪ Confitures de cassis épépinées (255g) | 3,50€ |
| ▪ Confitures de framboises épépinées (255g) | 2,80€ |
| ▪ Confitures de groseilles épépinées (255g) | 3,50€ |
| ▪ Confitures de myrtilles (245g) | 3,50€ |
| ▪ Confitures de tayberry épépinées (255g) | 3,50€ |
| ▪ Confitures de tomates vertes aux écorces d'agrumes (260g) | 3,00€ |
| ▪ Coulis de tomates | 2,60€ |

SIROPS (NON ALCOOLISES) (AB)

- | | |
|---------------------|--------|
| ▪ Cassis (24cl) | 3,60 € |
| ▪ Framboises (24cl) | 3,60 € |

FRUITS SURGELES (AB)

Précommande obligatoire

Retrait à la ferme (ou en tout début de marché pour garantir la chaîne du froid)

- Cassis surgelé : vrac au détail
- Framboise surgelé : sac de 2 ou 4kg

AROMATES (AB)

Basilic (citron, thaï, vert), Ciboulette, Cive (ou ciboule), Coriandre, Cerfeuil, Menthe, Oseille, Persil, Persil mitsuba (persil japonais), Sarriette, Thym

LIEUX DE VENTE

En vente directe au marché à la ferme de la Mercerie :

Vendredi de 17h à 19h

- FRUITS & LEGUMES : Ferme de la Mercerie
- ŒUFS : Terre & mer [dépôt]
- PRODUITS LAITIERS - Chèvre : Ferme de la Chèvre Rit [dépôt]
- PAIN : Olivier Paris [dépôt]

Aux marchés :

- Mercredi matin (8h-12h) : marché de Saint-Nicolas (Granville) et Tessy sur Vire
- Dimanche matin (9h-13h) : marché de Saint Jean le Thomas [JUILLET /AOUT]

Paniers :

- Mercredi matin (8h-12h30) : marché de Saint-Nicolas (Granville)
- Vendredi matin (fin de matinée) : dépôt ETHIC AND CO à Saint-Martin de Bréhal (commande avant jeudi, paniers à 10, 12 ou 18€ avec env. 7 légumes/panier, revente pommes/poires Ferme de la maison neuve)
- Samedi matin (semaines impaires) : Quetteville-sur-Sienne (livraison à domicile)

Dépôts & Revendeurs :

- Biocoop de Granville et Avranches
- Marché bio à la ferme de la Chèvre Rit
- Tikéco à Courcy

Où découvrir nos légumes, fruits, confitures et sirops :

- Restaurant du réseau : Le Relais des Iles (Coudeville-plage).