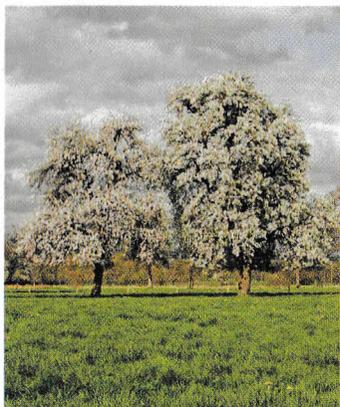


Issu de poiriers centenaires,

Le Poiré

est un produit convivial fruité et peu ALCOOLISÉ
Il se consomme à l'apéritif, tout au long du
repas ou en accompagnement d'un dessert.



LE POIRIER

«PLANT DE BLANC»

C'est le roi des rois !
Cet arbre est le plus
réputé. Son fruit est
ramassé séparément
des autres variétés et
entre à 40% dans la
composition du poiré
pour lui conférer toute
sa typicité.

Recette du cocktail au poiré

Pour 8 personnes.

1 bouteille de poiré,
Mettre à macérer pendant 12 heures,
1 boîte d'ananas,
1 orange,
1 citron (coupé en morceaux),
80 g de sucre en poudre,
12 cl de Calvados,
2 heures avant de servir, verser la
bouteille de poiré.
Servir frais.

Vous pouvez trouver nos produit à :

- 14 **Caen*** - Fréquence Bio - 35 av. Chéron
Ducy Sainte Marguerite - Les Vergers
Carpiquet - Coop Un - 1 rue Savorgnan
Hérouville* - Jonathan - rue Denis Papin

- 22 **Lanvally-Dinan*** - Bio Coop - Zone Cap Sud
Taden - La Coop Bio - Zone Cap France Ouest

- 35 **Fougères*** - Bio Lune - bd de Groslay
Cleuney* - 57 bd Voltaire
Saint Grégoire* - 8 rue de la Cerisaie
Cesson Sévigné* - 12 av. des Peupliers
Vitré* - Biocoop - 17 rue des Artisans

- 49 **Angers*** - La Cabas - 50 bd Doyenne
Mûrs Erigné* - 34 route de Cholet
Avrillé* - av. Pierre Mendès France

- 50 **Granville*** - Bio Saveurs - 788 rue de l'Europe - Yquelon
Coutances* - Bio Saveurs - Rue des Boissières
Avranches* - Comptoir de la Bio - 27 place G^{al} Patton
SaintLo* - Comptoir de la Bio - 253 bd de Strasbourg

- 53 **Mayenne*** - Bio Soleil - 49 bd L. de Montigny
Azé* - Biocoop - 2 rue des Aillères
Laval* - Bio Soleil - 8 rue Bir Hakeim
Laval - GAEC Lepage - Ferme du Chesnot
Bazougers - EARL Arc en Ciel

- 61 **Alençon** - Biotope - 20 rue André Mazzeline
Condé sur Sarthe* - 69 rue d'Alençon
Argentan* - La Vie Bio - 5 rue de l'Avenir
St Langis les Mortagnes* - L'Aubier - 20 place du g^{al} de Gaulle
Flers* - La Source Verte - 129 rue de la Chaussée
La Ferté-Macé* - Nature Andaines - 17 cour St Denis

- 72 **Le Mans*** - Le Fenouil - 17 rue des Noisetiers - Sargé
Le Chèvrefeuille - Les Grands Étrichets - St Saturnin
L'épicerie du Pré*

- 75 **Paris*** - Canal Bio - 46 Quai de la Loire 75019
Welcome Bio - 10 rue Boule 75011
République - 19 av. de la République 75011

- 76 **Annouville Vilmesnil** - Ferme Auberge

- 85 **Fontenay le Comte*** - Biocoop
Neil le Dolent - Les Vergers de la Brunetière
Les Sables d'Olonne - sur le marché

* Biocoop

Poiré

Cidre

Calvados

Apéritif à base de cidre

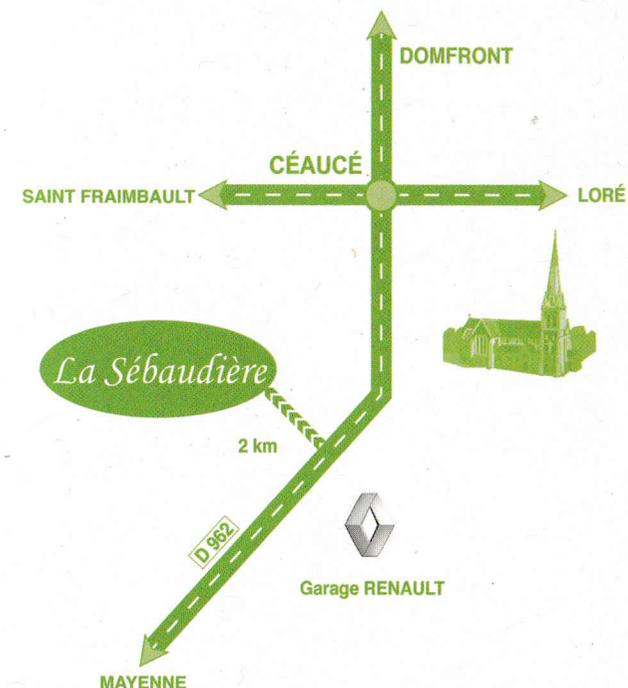
Apéritif à base de poiré

Jus de pomme

Jus de poire

Vinaigre

Caissette de viande
de Normandie
sur réservation



A l'entrée de Céaucé
venant de Mayenne
D 962 suivre le fléchage
- Calvados Cidre Poirée, "AB" -
sur la gauche après le garage Renault
puis faire 2 km

TARIFS (départ de la ferme)

	Unité	Par 3	Par 6	Par 12	Par 18
Poiré	4 €	11 €	18 €	35 €	51 €
Cidre	3,20 €	9 €	17 €	31 €	45 €
Jus de poires	2,60 €		14 €	27 €	40 €
Jus de pommes	2,60 €		14 €	27 €	40 €
Apéritif à base de cidre ou poiré	12 €				
Calvados	23 €				
Vinaigre	2,60 €				

BON DE COMMANDE

Nom _____ Prénom _____

Rue _____ N° _____

Code Postal _____ Ville _____

Type de produit	Quantité	Montant
Date : _____	Total TTC _____	
Signature : _____	Port nous consulter _____	
	Net à payer _____	

Nos poiriers sont plantés dans les prés où l'herbe est pâturée par les vaches laitières.

Le poirier se distingue par sa hauteur et sa longévité exceptionnelle, plus de 300 ans.

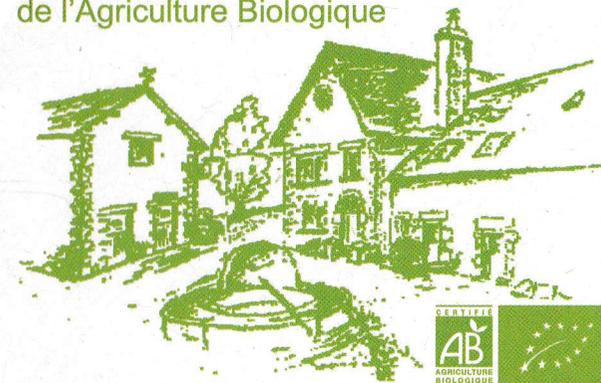
En avril tous les poiriers sont en fleurs, c'est un spectacle magnifique à ne pas manquer.

La récolte des poires s'effectue de septembre à janvier après la chute naturelle des fruits.

Le pressage des poires est effectué aussitôt la récolte des fruits. La maîtrise de la fermentation par la filtration et soutirage permet d'obtenir un jus plein d'arômes. La mise en bouteille s'effectue en général au cours des mois de février et mars qui suivent la récolte.

POIRÉ et CIDRE Fermiers

Produits issus
de l'Agriculture Biologique



Laurent et Thierry HAMARD

GAEC des Centaurées
La Sébaudière 61330 CÉAUCÉ
Mail : gaecdescentaurees@gmail.com
Port : 06 43 85 30 59 - 06 38 26 11 89

