



# Pascale Cédra

Agricultrice en Normandie  
Ferme du Val Fleuri - Castillon - Calvados

« Des plats cuisinés  
avec les volailles élevées  
dans ma ferme »



## Gésiers confits au pommeau

Macérés dans le pommeau et cuits dans la graisse de canard, 4 gésiers confits à déguster avec une salade.

## Poule mijotée au cidre

Morceaux de poule cuisinés avec du cidre et différents légumes.

Agricultrice, j'éleve des poules pondeuses en plein air à proximité de Bayeux. Elles pâturent et picorent des grains certifiés sans OGM\*, sans soja et sans huile de palme.

Aux produits de ma ferme, j'ai marié les saveurs du cidre, du calvados ou du pommeau pour cuisiner ces plats délicieusement normands !



## Rillettes au calvados, aux pommes ou aux raisins

Pour varier les plaisirs, mes volailles sont cuisinées à différentes saveurs. Des produits 100% volaille.

## Terrine normande

Confectionnée avec les foies de mes volailles confits dans la graisse de porc et cuisinés avec du calvados.



TO CONSULT ON SITE



# Pascale Cédra

Agricultrice en Normandie  
Ferme du Val Fleuri - Castillon - Calvados

« *Cooked dishes  
with chickens raised  
in my farm* »

Farmer, I raise laying hens outdoor near Bayeux. They graze and peck grains certified without GMO\*, without soya and without palm oil.

To my farm products, I associated the flavours of cider, calvados or pommeau to cook these delicious Norman dishes!



## *Gésiers confits au pommeau*

Marinated in pommeau and cooked in fat of duck, 4 confit gizzards to be savoured with a salad.

## *Poule mijotée au cidre*

Hen cooked in cider with different vegetables.



## *Rillettes au calvados, aux pommes ou aux raisins*

For different pleasures, my chickens are cooked in various flavours : calvados, apples or grapes. Products with 100% chicken.

## *Terrine normande*

Made with my chickens livers confit in fat of pork and cooked with calvados.



Suggestion de présentation

\*GMO - 0,9% - Citection graphique - Klarfé - 06 89 97 70 35





# Pascale Cédra

Agricultrice en Normandie  
Ferme du Val Fleuri - Castillon - Calvados

« *Des plats cuisinés  
avec les volailles élevées  
dans ma ferme* »



## *Gésiers confits au pommeau*

Macérés dans le pommeau et cuits dans la graisse de canard, 4 gésiers confits à déguster avec une salade.

## *Poule mijotée au cidre*

Morceaux de poule cuisinés avec du cidre et différents légumes.



*Agricultrice, j'éleve des poules pondeuses en plein air à proximité de Bayeux. Elles pâturent et picorent des grains certifiés sans OGM\*, sans soja et sans huile de palme.*

*Aux produits de ma ferme, j'ai marié les saveurs du cidre, du calvados ou du pommeau pour cuisiner ces plats délicieusement normands !*



## *Rillettes au calvados, aux pommes ou aux raisins*

Pour varier les plaisirs, mes volailles sont cuisinées à différentes saveurs. Des produits 100% volaille.



TO CONSULT ON SITE



# Pascale Cédra

Agricultrice en Normandie  
Ferme du Val Fleuri - Castillon - Calvados

« *Cooked dishes  
with chickens raised  
in my farm* »

*Farmer, I raise laying hens outdoor near Bayeux. They graze and peck grains certified without GMO\*, without soya and without palm oil.*

*To my farm products, I associated the flavours of cider, calvados or pommeau to cook these delicious Norman dishes!*



## *Gésiers confits au pommeau*

Marinated in pommeau and cooked in fat of duck, 4 confit gizzards to be savoured with a salad.



## *Rillettes au calvados, aux pommes ou aux raisins*

For different pleasures, my chickens are cooked in various flavours : calvados, apples or grapes. Products with 100% chicken.

## *Poule mijotée au cidre*

Hen cooked in cider with different vegetables.



Suggestion de présentation

\*GMO - 0,9% - Création graphique - Klafle - 06 89 97 70 35

