

FERME AR GOUD
95 Rue de Berrien

22000 SAINT-BRIEUC
Tél 06 84 64 70 59
fermeargoued@gmail.com



Groupement de commande de :



Elevage de 80 chèvres laitières Races poitevines et croisées alpines

FR-BIO-13

Amap La Cessonnette

Livraison : jeudi 18 décembre 2025



Paniers : Emballage en sac vitrine (1) ou corbeille (2)

Chèvres de réforme
élevées à la ferme
avec une alimentation Bio

Plats cuisinés et terrines préparés par Olivier Handaye à Plessala

Saucissons de chèvre transformés par Terroir et Traditions à Pléguien (avec du gras de porc)

Savons
au lait de nos chèvres
fabriqués par Ô Capitaine
à St Brieuc

Fromages de chèvre
secs voire très secs
affinés min. 2 mois
À raper ou déguster comme tel !

Détails des plats cuisinés et terrines

Terrine de chèvre campagnarde	140g	Viande de chèvre 60 %, viande de porc (gorge), abats de chèvre (coeur, foie), oignons, œufs 6 % , sel de Guérande, poivre noir
Rillettes de chèvre à la basquaise	130g	Viande de chèvre 65 %, pulpe de tomates 18 %, graisse de canard, oignons, poivrons, ail, sel, piment d'Espelette
Navarrin de chèvre aux haricots blancs	600g	Gigot de chèvre 42 %, eau, tomates concassées, haricots blancs 25 %, oignons, huile de tournesol, sel, ail, poivre
Couscous de chèvre et merguez	1 000g	Viande de chèvre 31 %, merguez de chèvre 12 % (Viande de chèvre, épices, boyau de mouton), carottes, courgettes, navets, pulpe de tomates, pois chiche, huile d'olive, sel, mélange d'épices

Cuisinés par Olivier Handaye avec des légumes Bio



Coffret savons



Sac vitrine



Corbeille