

Les paniers de la ferme du Manet

Pour simplifier l'organisation de votre traversée et être pleinement cohérent avec l'environnement que vous venez visiter



Je vous propose un panier pique-nique bio et local, confectionné avec les produits de la ferme du Manet, point de départ de votre traversée.

Au menu : crudités, plantes diverses et variées et fleurs comestibles pour le plaisir des yeux comme des papilles !

Le jambon fumé et le pâté de campagne au pommeau font aussi partis de cette balade gustative.

La visite continue avec le pain de campagne et le fromage de chèvre frais de la ferme du Petit Changeons.

Suivant la saison un petit fruit achèvera la découverte.

Tarif : 10 € / personne. Pour réserver, veuillez me contacter au moins deux jours à l'avance à l'adresse suivante : lafermedumanet@gmail.com



Panier type pour 4 personnes

La ferme du Manet

Micro ferme de 6 hectares à 400m du rivage de la baie du Mont Saint-Michel.

- Élevage en plein air d'une vingtaine de porcs de race Bayeux (race rustique locale à faible population), nés sur place et engraisés durant un an minimum. Vente directe en caissette, transformation pâté de campagne au pommeau, rillettes, jambon fumé...
- Élevage d'oies normandes (race rustique locale à faible population), nées sur place. Vente directe et transformation en rillettes
- Maraîchage sur petite surface. Production destinée à la réalisation des paniers pique-nique.



La ferme du Petit Changeons



Ferme diversifiée située sur les coteaux de la ville d'Avranches.

- Petit élevage de chèvres de race poitevine pour la production de fromage.
- Boulangerie paysanne : pain au levain cuit au feu de bois. Utilisation de farine de blés anciens bio produits sur la ferme.