



2 La ferme de Pechevy
Canards
gambadent
dans les collines!
Fabrication
de foie gras et
produits du terroir

3 les vergers de Céline
Fruits frais, confitures
et jus maison.

1 Le Domaine du Biarnès
huit hectares de coteaux
ensoleillés et de vins
chaleureux

Les Vergers de Céline

LES BONNS FRUITS DU QUERCY VERT

en conversion vers l'agriculture biologique

Découvrez nos fruits de saison
(pêches, nectarines, abricots, prunes...)

produits sur les côteaux,
différents jus de fruits fermiers
et diverses confitures extras,
transformés à la ferme.

Magasin ouvert sur la ferme en saison
du mardi au samedi inclus,
de 10h à 13h et de 16h à 20h.

DOMAINE

du
Biarnès

IGP

"Coteaux et terrasses de Montauban"

en conversion vers l'agriculture biologique

Notre terroir ensoleillé
et argilo-calcaire produit des vins
riches en couleurs et aux arômes puissants.
Vins rouges corsés et légèrement taniques,
promettant une bonne conservation.
Les rosés (de saignée), blancs secs et doux
complètent la gamme.

Les cépages qui les composent sont :
la syrah, le tannat, le merlot et le cabernet franc
pour les rouges
le sauvignon et le chardonnay pour les blancs.
Notre travail dans les vignes et au chai s'effectue
avec respect de la biodiversité et l'amour de la nature

Visite et dégustation sur demande.
Ouvert tous les jours de 9h à 12h et de 14h à 19h
fermé le mardi en été
et fermé lundi, mardi et mercredi et
dimanche en hiver.

Ferme de Pechevy



Nous élevons et gavons des canards gras.
Ils sont nourris au grain et élevés en plein air.

Nous confectionnons des foies gras,
des confits, pâtés et plats cuisinés
ainsi que des magrets frais et
de la saucisse de canard.

Nos produits sont transformés
en atelier par nos soins.

Foie gras de canard entier
Magret fourré au foie gras
cou farci

Pâté 25% foie gras et 50% foie gras
Pâté de canard au poivre vert,

Rillettes pur canard, à l'ail, au poivre vert.
Fritons

Cuisses, manchons, magrets,
cœurs et gésiers de canard confits.

Graisse de canard.

plats cuisinés avec des magrets, cuisses
et manchons confits aux haricots,
aux olives ou en piperade.

Magasin à Caussade
51, bd Léonce Granié.

ouvert

du lundi au samedi de 9h30 à 12h30
et de 14h30 à 18h30

Aussi à la ferme
82230 Monclar de Quercy

Tous les jours

email: fermedepechevy@orange.fr

Programme de la journée

10h00 Rendez-vous au Domaine du Biarnès :
A la Salvetat-belmontet,
prendre à gauche la D36, direction Villebrumier
et la 1ère route à droite.



Découverte du vignoble et du chai.
Travaux pratiques et dégustation
www.domainedubiarnes.fr

12h00 Repas

confectionné par les producteurs
avec les produits de la ferme.

Menu : Salade du terroir

Cassoulet

«La crabique»

Dessert ensoleillé

Vin du Biarnès ou jus - café

25 euros pour les adultes et
10 euros pour les enfants (12 ans)

14h00 En route pour la ferme de Pechevy!

D8 direction Puycelsi

où vous visiterez un élevage

de canards gras dégustation



16h00 Céline nous accueille dans ses vergers :

D8, 5 km après Monclar de Quercy,
direction Puycelsi

Visite de l'exploitation...mmm! la bonne confiture!
www.lesvergersdeceline.fr

**Circuit à réserver 24h00 d'avance au
0563240097 ou 0684087224**

Nous espérons que cette journée de découverte
de notre joli terroir et de ses acteurs sympathiques
vous aura plu.

Bonne soirée à tous!

Circuit découverte du Quercy vert

6ème édition

3 producteurs et leurs produits



tous les mardis de juin à septembre

La ferme de Pechevy
Mr et Mme Cordier
851, Impasse de Pechevy
Monclar de Quercy
tél.0647548972

Domaine du Biarnès
Nathalie Patard
445, ch. des Falgasses
La Salvetat-Belmontet
tél.0684087224

Les vergers de Céline

Céline Gay

«les cendriers» 3643, route de Puyccelsi
Monclar de Quercy
tél.0681336293

