

Ferme de La Bruyère à Lens

Écrit par Paniers

Lundi, 05 Décembre 2011 20:16 - Mis à jour Dimanche, 24 Mai 2020 23:14

Ferme de la Bruyère

Pierre et Marie-Claire Joniaux (les parents), Elise

Rue des Alliès, 37 à 7870 Lens 0472/76.88.36

Accès commande, derrière rue de la Ramonerie

Produits : Fromage

Rythme des commandes : A chaque permanence

Remarque pour la tournée :☐

Depuis 2014, la fromagerie se trouve dans le nouveau bâtiment préfabriqué à l'arrière de la ferme accessible par la rue de la Ramonerie. Garez-vous dans l'entrée qui longe le bâtiment et qui borde la prairie. Le chien (en cage) s'il est là avertira de votre arrivée. Sinon sonnez la cloche, quelqu'un viendra pour vous donner la commande.

S'il n'y a personne, la commande se trouve alors près de la porte dans un frigo-box bleu.

Pour ne pas avoir à gérer la consigne du bac dans laquelle se trouve la commande, laissez le sur place et n'emporter que la commande (dans votre propre frigo-box si la température l'exige).

Ferme de La Bruyère à Lens

Écrit par Paniers

Lundi, 05 Décembre 2011 20:16 - Mis à jour Dimanche, 24 Mai 2020 23:14

N'oubliez pas la facture qui l'accompagne.

Marché :

- Braine-Le-Comte - Grand place, le Jeudi avant-midi.
- Enghien - Grand' Place, le Mercredi avant-midi.
- Mons - Marché-aux-Herbes, le Vendredi avant-midi.
- Mons - Place Nervienne, le Dimanche avant-midi.
- Rixensart, le Samedi avant-midi.
- Silly, le Dimanche avant-midi.
- A partir de mi-2020, Lens à l'atelier le matin ou l'après-midi à vérifier.

Fromages de vache, chèvre et brebis suivant des recettes d'origine de la Sardaigne et salés en saumure au sel de Guerande.

Ce producteur n'est pas bio. Sa production est cependant raisonnée.

Les fromages sont fabriqués avec le lait du jour et sans ferment. Les animaux sont nourris exclusivement avec la production de la ferme. Ils travaillent en autonomie.

Liste de leurs fromages :

-

Brebis au pesto

Fromage à pâte dure de minimum 2 mois à l'ail et au basilic.

Le prix est renseigné au kilo. Le fromage est à commander par minimum de 150 gr et ensuite par

multiple de 50gr. (150gr, 200gr, 250gr, ...)

-

Brebis au poivre vert

Fromage à pâte mi – dure épicé au poivre vert comme en Sicile.

Le prix est renseigné au kilo. Le fromage est à commander par minimum de 150 gr et ensuite par

multiple de 50gr. (150gr, 200gr, 250gr, ...)

-

Brebis aux piments d'Espelette

Fromage à pâte dure de minimum 2 mois épicé aux piments d'Espelette secs. (très relevé)

Le prix est renseigné au kilo. Le fromage est à commander par minimum de 150 gr et ensuite par

multiple de 50gr. (150gr, 200gr, 250gr, ...)

-

Brebis mi-vieux

Fromage à pâte demi-dure.

Le prix est renseigné au kilo. Le fromage est à commander par minimum de 150 gr et ensuite par

multiple de 50gr. (150gr, 200gr, 250gr, ...)

-

Brebis nature

Fromage à pâte dure genre pecorino salé au gros sel minimum 3 mois.

Le prix est renseigné au kilo. Le fromage est à commander par minimum de 150 gr et ensuite par

multiple de 50gr. (150gr, 200gr, 250gr, ...)

-

Camembert de chèvre

Fromage salé en saumure.

Le prix est renseigné au kilo. Le fromage est à commander par minimum de 150 gr et ensuite par

multiple de 50gr. (150gr, 200gr, 250gr, ...)

-

Chèvre mariné aux fines herbes

Ferme de La Bruyère à Lens

Écrit par Paniers

Lundi, 05 Décembre 2011 20:16 - Mis à jour Dimanche, 24 Mai 2020 23:14

Fromage de chèvre mariné aux fines herbes dans de l'huile de maïs.
Fromage moelleux à l'intérieur avec une légère croûte à l'extérieur.
Le fromage est vendu à la pièce. Un fromage pèse plus ou moins 150 gr

-

Fermier à la Westmael (vache)

Fromage à pâte dur affiné à la bière Wesmael (trappiste)

Le prix est renseigné au kilo. Le fromage est à commander par minimum de 150 gr et ensuite par

multiple de 50gr. (150gr, 200gr, 250gr, ...)

-

Fermier aux épices italiennes (vache)

Fromage à pâte dure parsemé d'épices italiennes, de tomates séchées et de piments.

Le prix est renseigné au kilo. Le fromage est à commander par minimum de 150 gr et ensuite par

multiple de 50gr. (150gr, 200gr, 250gr, ...)

-

Fermier aux noix (vache)

Fromage à pâte dure parsemé de noix concassées.

Le prix est renseigné au kilo. Le fromage est à commander par minimum de 150 gr et ensuite par

multiple de 50gr. (150gr, 200gr, 250gr, ...)

-

Fermier aux orties (vache)

Fromage à pâte dure parsemé d'orties séchées.

Le prix est renseigné au kilo. Le fromage est à commander par minimum de 150 gr et ensuite par

multiple de 50gr. (150gr, 200gr, 250gr, ...)

-

Fromage brebis et vache

Fromage affiné minimum un an. Pâte extra-dure, très fort en goût. Genre parmesan.

Le prix est renseigné au kilo. Le fromage est à commander par minimum de 150 gr et ensuite par multiple de 50gr. (150gr, 200gr, 250gr, ...)

-

Goûter du paysan (brebis)

Fromage de brebis à faire fondre dans une poêle antiadhésive seul et à déguster avec des bouts de pains. Fromage vendu en tranches d'un ½ cm

Le prix est renseigné au kilo. Le fromage est à commander par minimum de 150 gr et ensuite par multiple de 50gr. (150gr, 200gr, 250gr, ...)

-

Petit chèvre affiné

Fromage moelleux à l'intérieur avec une légère croûte à l'extérieur.

Le fromage est vendu à la pièce. Un fromage pèse plus ou moins 120 à 130 g

-

Petit Mignon (brebis)

Fromage de Brebis affiné minimum 6 semaines en cave. Recette maison. Peut-être affiné jusqu'un an comme du pecorino. (peut être râpé sur des pâtes)

Le fromage est vendu à la pièce. Un fromage pèse plus ou moins 100gr.

-

Reblochon (vache)

Fromage à pâte molle. (convient notamment pour raclette et fondue)

Le fromage se commande à l'unité, par demi ou par quart. Une unité pèse 600g.

Le fromage sera facturé au poids.

-

Ricotta

Fromage frais de brebis égoutté. Production limitée à partir du mois d'octobre, à la fin du lait de brebis. Fromage sans sel, naturel et frais.

Le fromage est vendu par ravier de 250gr

-

Saint-Pierre (vache)

Fromage à croûte lavée jaune ocre avec une pâte mi-dur doux. Fromage en forme de carré.

Le fromage se commande à l'unité, par demi ou par quart. Une unité pèse 600g.

Le fromage sera facturé au poids.

-

Tomme de brebis

Fromage de Brebis fabriqué selon une recette de la région de Salers de 3 à 4 mois d'affinage. (une Tomme pèse plus ou moins 12 kilos)

Le prix est renseigné au kilo. Le fromage est à commander par minimum de 150 gr et ensuite par

multiple de 50gr. (150gr, 200gr, 250gr, ...)

- le Grignart genre Maroille, goût assez prononcé: à la pièce +- 200g
- le Fleuri genre de brie mais plus goûteux; pâte molle et croûte fleurie.