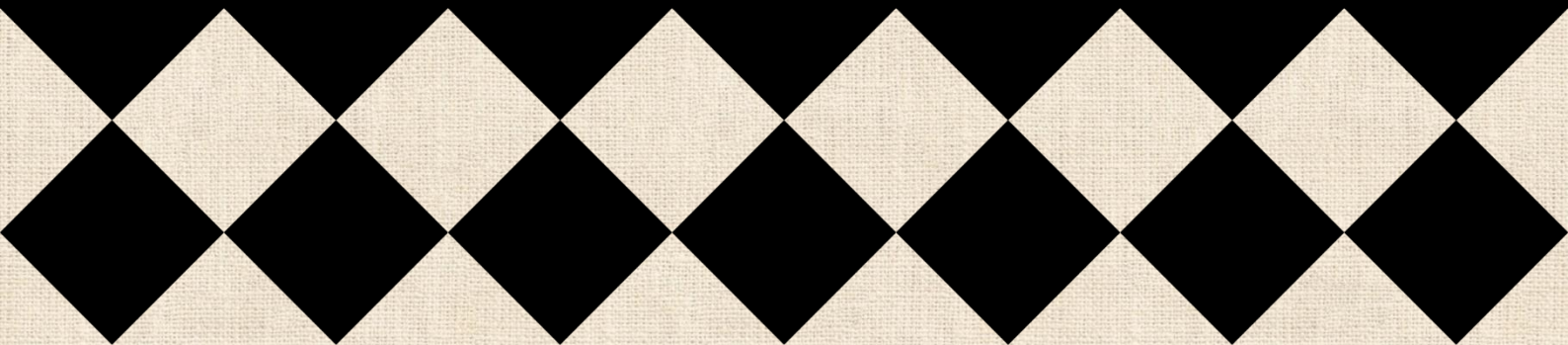


Éleveur et producteur de canards

# CHEZ MORILLE



La tradition ose la convivialité





CHEZ MORILLE NOUS DÉFENDONS NOTRE  
PHILOSOPHIE DU PLAISIR DE MANGER.

C'EST POURQUOI NOUS AVONS DÉFINI NOS PROPRES RÈGLES...

L'ART DES ~~BONNES MANIÈRES~~  
*du plaisir à table*



BONNE MANIÈRE N°1

Si vous n'êtes pas sûr  
de ce qu'il faut faire,  
~~attendez votre hôte.~~  
*commencez  
à manger !*

L'art du plaisir à table  
CHEZ MORILLE

BONNE MANIÈRE N°2

Ne mettez pas votre cuillère  
à soupe entièrement  
dans votre bouche,  
*sauf si elle  
est pleine !*

L'art du plaisir à table  
CHEZ MORILLE

BONNE MANIÈRE N°3

Ne vous jetez pas  
sur la nourriture,  
*sauf si c'est  
du magret de  
Chez Morille*

L'art du plaisir à table  
CHEZ MORILLE

BONNE MANIÈRE N°4

N'oubliez pas de dire  
"S'il vous plaît"  
ou "Merci"  
*et encore,  
encore !*

L'art du plaisir à table  
CHEZ MORILLE

BONNE MANIÈRE N°5

Ne parlez pas  
la bouche pleine,  
*sauf pour dire  
que c'est bon !*

L'art du plaisir à table  
CHEZ MORILLE

BONNE MANIÈRE N°6

Commencez  
le premier plat avec  
les couverts ~~les plus~~  
~~éloignés de l'assiette.~~  
*que vous voulez !*

L'art du plaisir à table  
CHEZ MORILLE

BONNE MANIÈRE N°7

On ne souhaite pas  
un "Bon appétit",  
*mais,  
on va encore  
se régaler !*

L'art du plaisir à table  
CHEZ MORILLE

BONNE MANIÈRE N°8

Ne pas se resservir,  
*sauf si c'est  
du foie gras  
de Chez Morille*

L'art du plaisir à table  
CHEZ MORILLE



# L'ENTREPRISE CHEZ MORILLE

Les frères Jean-Robert et  
Philippe Morille sont à  
l'origine de cette entreprise  
familiale créée en

**1987**



Depuis sa fondation, Chez  
Morille est installé à La Ferme  
de La Berthonnière à

**AUGÉ**

au cœur de la campagne  
Deux-Sévrienne (79).



Le site a

**50**

hectares de prairies  
soignées par Philippe  
Morille et son équipe  
d'éleveurs.



**LE CANARD MULARD,  
PAS UN HASARD !**

Conséquence d'un  
croisement naturel entre un  
mâle de barbarie et une cane  
de Pékin, cette variété est  
robuste et adaptée pour le  
foie gras. Il produit une  
viande de qualité et un foie  
gras fin et savoureux.

D'une taille humaine,  
l'entreprise compte avec une  
équipe d'environ

**30**

salariés à plein temps.





# NOTRE ELEVAGE

JOUR

1

Les canetons arrivent à la Ferme de La Berthonnière

**LE LENDEMAIN DE  
LEUR NAISSANCE.**

JOUR

2 À 24

Pendant trois semaines et demie,

**ILS RESTENT AU  
CHAUD ET SONT  
CHOUCHOUTÉS**

par Philippe Morille et son équipe d'éleveurs.

JOUR

25

Au bout de leur 25ème jour à la Ferme, les canetons  
sont prêts pour profiter du

**PLEIN AIR PENDANT  
12 À 13 SEMAINES.**

JOUR

25 À 98

Pendant cette période ils seront nourris avec des  
**CÉRÉALES NON OGM**

et mangeront aussi l'herbe de nos parcours.

L'élevage en **PLEIN AIR** permet aux  
canards de faire de l'exercice constamment. Cette  
mesure de notre cahier de charges apporte une qualité  
supérieure à la viande.



# NOTRE ELEVAGE



JOUR  
**99**

Vers le 99ème jour c'est le

## DÉBUT DE L'ENGRAISSEMENT

des canards. Une équipe qualifiée intervient une fois le matin et une fois le soir, et apporte un soin tout particulier à l'alimentation de nos palmipèdes.



JOUR  
**110**

Au bout de onze jours d'engraissement, les canards sont prêts.

## L'ABATTAGE EST RÉALISÉ SUR LA FERME,

dans notre laboratoire agréé aux normes européennes. Nos canards ne subissent aucun transport dès lors qu'ils arrivent à la ferme, ce qui évite tout stress éventuel de l'animal.



JOUR  
**110 à 112**

Dès l'abattage,

## LES CANARDS SONT TRANSFORMÉS AUSSITÔT

afin de préserver au mieux leurs qualités gustatives et restituer toute leur saveur.



**TOUS  
LES  
JOURS**

Nos recettes sont élaborées par notre

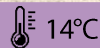
## CHEF DE CUISINE MANUEL PONCELET, un passionné de la bonne table conviviale !



# NOS PRODUITS



## CONSERVES



Les recettes de nos conserves sont entièrement élaborées par notre chef de cuisine Manuel Poncelet.

- Gamme foie gras
- Gamme Coin Apéro
- Gamme pâtés et rillettes
- Plats cuisinés
- Bases culinaires



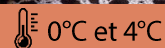
## FOIES GRAS FRAIS / SURGELÉS -18°C et 4°C

Nos foies gras sont travaillés à main, aussitôt l'abattage réalisée afin de garantir une qualité premium.

- Gamme classique
- Gamme extra
- Gamme extra plus
- Pépites
- Prête à cuire



## PRODUITS FRAIS



Nous vous proposons de la viande fraîche toutes les semaines. La saveur et la texture de nos produits est connue et reconnue dans la région.

- Gamme été / printemps
- Gamme automne / hiver
- Gamme charcuterie



## PRODUITS SURGELÉS -18°C et -14°C

Une sélection de nos produits crus sont également proposés en version surgelée.

- Disponibilité à vérifier auprès d'un de nos commerciaux







# NOTRE SERVICE CLIENT



VOTRE  
COMMERCIAL



Vos  
COMMANDES

Passez vos commandes de lundi à vendredi, de 9h à 12h et de 14h à 17h :

- Par téléphone au 05 49 05 24 14
- Par mail [chez.morille@chezmorille.com](mailto:chez.morille@chezmorille.com)



LA  
LIVRAISON

Nos produits vous sont livrés par notre équipe une fois par semaine, selon votre localisation géographique.



SERVICE  
APRÈS-VENTE

Pour toute sollicitation après-vente, n'hésitez pas à contacter notre équipe commerciale :

- Par téléphone au 05 49 05 24 14
- Par mail [chez.morille@chezmorille.com](mailto:chez.morille@chezmorille.com)

La qualité se cultive depuis 1987 dans notre ferme de la Berthonnière, au cœur de la campagne deux-sévrienne. Nos canards gras ne subissent aucun transports et sont élevés dans un cadre privilégié. Nous avons choisi de prendre en charge toutes les étapes de production afin de contrôler l'alimentation, l'abattage et la transformation de tous nos produits. C'est la garantie d'un procédé qui ne laisse aucune place au hasard.

La qualité se cultive depuis 1987 dans notre ferme de la Berthonnière, au cœur de la campagne deux-sévrienne. Nos canards gras ne subissent aucun transports et sont élevés dans un cadre privilégié. Nous avons choisi de prendre en charge toutes les étapes de production afin de contrôler l'alimentation, l'abattage et la transformation de tous nos produits. C'est la garantie d'un procédé qui ne laisse aucune place au hasard.

Éleveur et producteur de canards

# CHEZ MORILLE



La tradition ose la convivialité

Lieu dit La Berthonnière - 79400 AUGÉ  
Tél : +33 (0) 5 49 05 24 14 Fax : +33 (0) 5 49 05 21 97

[www.chezmorille.com](http://www.chezmorille.com)



Chez Morille

