



# la maison/ FERRE

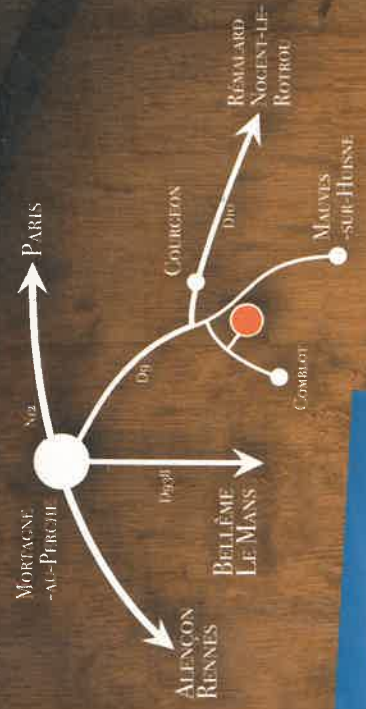
cidrerie familiale

Située au cœur du parc naturel du Perche, au bord de la voie verte, notre ferme est une halte idéale pour tous les amoureux de verdure et d'authenticité.

Tous produits sur l'exploitation familiale des produits cidricoles, réalisés dans la tradition et le savoir-faire authentique Normand. Ces produits typés sont issus de purs jus de fruits de variétés douces, douce-amères et acidulées.

Tous attachons une grande importance à la qualité gustative de nos produits tout en préservant l'environnement de nos vergers par des interventions raisonnées.

Venez déguster nos produits dans notre boutique installée aux «Mares», un corps de ferme traditionnel du Perche, ouverte toute l'année sur rendez-vous ou, d'avril à septembre, les mercredi, vendredi, samedi (après-midi), dimanche et jours fériés (matin).



Rendez-nous visite à l'occasion de la Fête du cidre et des portes ouvertes d'automne le 2<sup>nd</sup> week-end de novembre : visite de la cidrerie en pleine activité (pressage, distillation, grellage et autres animations).  
Entrée et dégustation gratuites, ballade atelée gratuite, jeux en bois pour les enfants...

Photographies : David Commenchal • Conception graphique : Clizom © 2011

# la maison/ FERRE

cidrerie familiale



DES PRODUITS TRADITIONNELS DU PERCHE  
À DÉCOUVRIR ET DÉCUSTER

**La Maison Ferré**  
Les Mares  
F-61400 Comblot  
02 33 25 29 50  
06 64 50 96 88  
gregferre@yahoo.fr



# Les Spiritueux

## LE P'TIT CALVA D'AIMÉ

Le p'tit Calva d'aimé est un calvados jeune qui exprime toute la puissance de la pomme. À consommer en apéritif ou en cocktail.

## LA RÉSERVE DE PIERRE

La réserve de Pierre est un calvados de dégustation, hors d'âge, profondément marqué par des arômes et des tanins typiques d'un vieillissement en fût de chêne. Il s'apprécie de préférence en digestif.

## LE POMMEAU D'OSCAR

Issu d'un assemblage de jus de pomme non fermenté et de calvados vieilli en fût de chêne, le pommeau AOC, de couleur ambrée, aux arômes caramélisés, se déguste de préférence frais en apéritif ou en liqueur.



# Les Cidres

## LA CUVÉE DU BRASSEUR

Ce cidre rustique, complètement fermenté et particulièrement typé accompagne parfaitement les mets principaux.

## LES SECRETS DE CAMILLE

Ce poiré raffiné, frais et finement pétillant, typiquement percheron, se sert à l'apéritif ou en accompagnement d'une entrée de crudités ou de fruits de mer. Il se marie à merveille à tous les desserts.

## LA CAVE DE GABRIEL

Ce cidre du Perche brut, à l'équilibre affirmé, convient aux plats de viandes blanches et les plats en sauce.

## LE PRÉFÉRÉ DE MARIE

Ce cidre du Perche demi-sec, fruité, accompagne les fromages et les desserts. Parfait pour une collation ou des crêpes.

## CIDRE EN CANNETTE

Le cidre parfait pour vos pique-niques et soirées entre amis.



# Et les Autres...



## LES VERGERS D'ALICE

Issu de variétés cidricoles plutôt acidulées, retrouvez tous les arômes des pommes à cidre dans ce jus de pomme qui ravit les enfants. Les adultes s'en serviront comme base de cocktails notamment avec le calvados.

## VINAIGRE DU PERCHE

Pour retrouver l'intensité des arômes des pommes à cidre dans toutes vos vinaigrettes et profiter de ses vertus.

## LES DÉLICIES DE MARIE

Provenant de pommes et d'autres fruits de l'exploitation (poires, coings...), ces gelées révèlent des arômes surprenant d'authenticité et de simplicité.

