



la ferme Casa di Petra

A quelques minutes de Porto-Vecchio, les champs agricoles entourant le village de Piccovaggia, retrouvent leurs activités d'autrefois

Artisan du bâtiment, Olivier Bougon se lance dans l'aventure agricole en 2013. Il poursuit au travers de Casa di Petra et la création de ses «hameaux» de pierre une philosophie en complète harmonie avec la nature, associant à chaque réalisation une activité agricole.

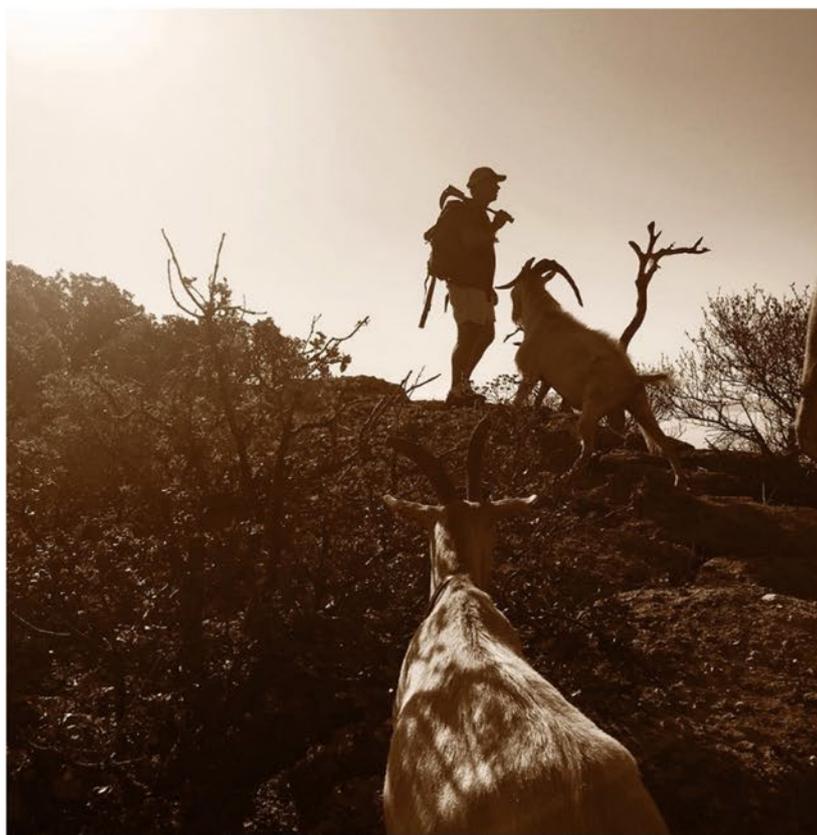


Valorisation du territoire et du terroir Corse, une terre en héritage



A l'élevage caprin, un troupeau d'une centaine de chèvres, et à la ferme apicole, une vingtaine de ruches, rythment les journées. Un cheptel qui se déplace et fait transhumance, en fonction des saisons. Autour de la bergerie,

les chèvres profitent des verts pâturages; à la fromagerie, le lait nous donnera une savoureuse production de Brocciu, fromage et tomme, nos traditions... Anthony Bougon à l'apiculture...



Le miel des abeilles sera récolté et mis en pot. Au jardin une petite production potagère et au poulailler on récolte les oeufs frais. La ferme Casa di Petra commercialise l'ensemble de sa production en direct ainsi qu'aux différents commerces locaux de Porto-Vecchio.

notre ferme **Casa di Petra**
& **Les Oliviers**
*de palombaggia *****



L'île des bergers, c'est aussi le surnom qu'a longtemps porté notre île de beauté...comme nos ancêtres nous avons à cœur la préservation de nos terres et la transmission d'un patrimoine culturel et gastronomique.

C'est pour cela que non loin de votre villa, le maquis héberge notre domaine agricole, son élevage de chèvres et notre ferme apicole. C'est là que sont confectionnés les délicieux fromages que vous aurez le bonheur de déguster au bord de votre piscine, autour d'une planche dinatoire élaborée par notre chef et garnie des produits de notre jardin. Vous y retrouverez aussi une délicieuse charcuterie, issue de nos montagnes.

Pour profiter d'une livraison en suite ou villa n'hésitez pas à contacter notre service de réception 24 Heures avant votre souhait d'apéritif.



- TARIF/2 personnes -

- .PLANCHE FROMAGES chèvre 37€**
de notre ferme
tomme . fromage fermier . crottin . tapenade olives et tomates .
confit oignons, confit de figue, miel corse, pain.
- .PLANCHE CHARCUTERIE 37€**
producteur corse
coppa, saucisson, terrine sanglier, jambon cru, longu, tapenade, cornichons,
confit oignons, confit de figue, miel corse et croustons.
- .PLANCHE MIXTE 45€**

(les produits proposés peuvent varier en fonction des saisons)

notre ferme **Casa di Petra**
& **Les Oliviers**
*de palombaggia *****



. PRÉPARATIONS MAISON .
produits de notre ferme

. **LA RATATOUILLE**

légumes du jardin de notre ferme (végan)

18€/portion

. **LE GRATIN DE COURGETTE**

& fromage de CHÈVRE

courgette du jardin . fromage fermier de notre ferme

26€/portion

. **LE GRATIN D'AUBERGINE**

& fromage de CHÈVRE

aubergine du jardin . fromage fermier de notre ferme

26€/portion

. **LA COURGETTE FARCIE**

courgette du jardin de notre ferme . farce à la viande

28€/portion

. **LES LASAGNES A LA VIANDE**

viande et légumes du jardin

32€/portion

. **LES LASAGNES AUX LEGUMES**

légumes du jardin

28€/portion

. **SAUCE TOMATE** (accompagnement)

tomates de notre potager

6€/portion

. **LES PANIERS** *du jardin* .

PANIER LEGUMES

de notre potager

5kg/20€

10kg/40€

PANIERS MIXTE FRUITS & LEGUMES

de notre potager

5kg/20€

10kg/40€

- préparation en barquette pour la mise au four -
- réservation auprès de la réception **24h à l'avance** -

Casa di Petra

*. ferme caprine
& fromagerie artisanale*



BROCCIU FRAIS - CHEVRE - AOP (500g)

lactosérum et lait frais
(Conservation 5 jours . 7°C)

7€/ U



BROCCIU PASSU - CHEVRE - AOP (3 semaines d'affinage)

lactosérum et lait frais
(Conservation 1 mois . 8°C)

Doux & crémeux

9.50€/ U (petit format)
30€/ kg (grand format)



TOMME CORSE - CHEVRE (2 à 6 mois d'affinage)

Au lait entier
(Conservation 6 mois . 8°C)

25€/ kg

TOMME CORSE - CHEVRE (6 mois et + d'affinage)

Au lait entier
(Conservation 6 mois . 8°C)

30€/ kg

FROMAGE FERMIER FRAIS - CHEVRE Affinage moyen : 5 jours (idéal à cuisiner)

Au lait entier .
(Conservation 5 jours . 7°C)

11€/ U (~550g)

CROTTIN FERMIER - CHEVRE Affinage moyen : 10 à 30 jours

(Conservation 2 à 3 semaines . 8°C)

8.5€/ U (~300g)

FROMAGE FERMIER AFFINE (type VENACAIS) - CHEVRE Pâte molle à croûte lavée . Au lait entier

Affinage moyen : 45 jours
(Conservation 1 mois . 8°C)

30€/ U

PATE A TARTINER - U TURCHINU - CHEVRE lactosérum et lait frais - affiné

(Conservation 2 à 3 semaines . 7°C)

9€/ U (en pot)

CABRI de la ferme

22€/ kg

. ferme apicole

MIEL DE CORSE De Maquis de Printemps

7.50€/U (250g)

MIEL DE CORSE De Maquis de Printemps

14.00€/U (500g)



PORTO-VECCHIO
Piccovaggia .

04 95 70 56 60

@casadipetra.corse
www.casa-di-petra.com

