

Maison Martin à Saint Sauveur



La Maison Martin est une entreprise familiale, léguée de père en fils depuis quatre générations. Forte de son expérience, elle s'est diversifiée au cours des années. Notre ferme de plus de 5 hectares sur laquelle est implanté une trentaine de bâtiments avec chacun un parc, permet à nos volailles de vivre en plein air.

Nous élevons des Poulettes prêtes à pondre, des poulets, des pintades, des canards, des canettes, mais aussi pour les fêtes des dindes, des oies et des chapons. Ainsi que des volailles d'ornement tel que des poules de soie, des paons, Marans, Sussex tricolore, Vorwerk, Brahma, Sabelpoot.

Nous avons développé le secteur prêt à cuire.



Ayant à la ferme un abattoir CE, celui-ci nous permet de vendre notre volaille entière et découpée ainsi que nos volailles transformées (pâté croûte, terrine, saucisson à cuire..).

Nous sommes ouverts du mardi au vendredi de 8 h à 11 h 00 uniquement pour les volailles vivantes et le samedi matin nous proposons une vente à la ferme avec tous nos produits (prêt à cuire et vivant) de 8 h à 11 h.

