



DES PRODUCTEURS A VOTRE ASSIETTE !



Basé dans le Ségala (Tarn et Aveyron), nous sommes 8 fermes **indépendantes** qui croyons en notre métier et qui voulons vivre de nos produits. Nous voulons également transmettre les idées fortes du travail bien fait, et défendre encore l'agriculture familiale, fière de ses produits de qualité.... Notre réseau de vente en direct existe depuis plus de 15 ans.

PRODUITS DE NOEL

INFORMATION : le premier prix indique le tarif pour les régions de Toulouse, de Montpellier et du local. Le second en orange indique celui de la Région Parisienne et de la Picardie

DES VOLAILLES GRASSES ENGRAISSEES AU GRAIN

CHAPONS : 12,80 / **15,00€** le Kg (de 3 à 5 kg) finis au lait et au pain
(Attention ! nous fournirons rarement de très gros chapons car ils rendent trop de graisse)

DINDES NOIRES : 14,10 / **15,30€** le kg (de 3 à 5 kg)

OIES : 14,20 / **15,50€** le kg

PINTADES CHAPONNEES : 16,50 / **18,00€** LE KG de 2,5 à 3,5 kg maximum

Idéales pour ceux qui ne sont pas nombreux (5/6 personnes)

viande très **savoureuse non sèche et goûteuse**

Indiquez-nous le nombre de personnes et nous adapterons.



Vous êtes nombreux à table ? Vous ne connaissez pas les quantités ? Nous vous conseillons, n'hésitez pas à nous appeler 06 75 20 11 61, nous répondrons à toutes vos demandes..

NOS FOIES GRAS DE CANARD ENTIERS NATURE OU MI-CUITS EN LOBE

Issus de race MULARD ils sont choisis en fonction de leur teneur en graisse.

Nos canards sont gavés uniquement au maïs grain, pendant 20 jours.

Ils sont mis sous vide aussitôt le canard éviscéré :

ils sont de la catégorie EXTRA (moins de 10% de graisse).

Leur prix indique que nous garantissons la tenue et la qualité.



FOIE GRAS entier FRAIS (environ 500 gr comme poids pour 5 personnes) : 45,00 / **47,00 € le kg**

FOIE GRAS entier MI-CUIT lobe de 500 gr (6 /7 personnes) : 84,00 / **86,00 € le kg**

CONSEILS :

- A transformer le plus rapidement possible pour un bon résultat, faire la terrine une semaine avant de la consommer, peut se conserver 2 semaines au réfrigérateur. La terrine peut être congelée une fois faite et décongelée au réfrigérateur 24 heures avant consommation.
- Sortir votre foie 10 mn avant de le consommer pour qu'il dévoile tous ses arômes !



N'oubliez pas le pain d'épices pour accompagner votre foie gras

PAIN D'ÉPICES (de miel) de 300 gr = 6 € pièce

Il se conserve très bien 2 à 3 semaines

VERRINES

- **190 gr net (3 parts) : 24,00 / 26,00€ pièce**
- **350 gr net (6/7 parts) : 40,00 / 42,00 € pièce**



MAGRETS de CANARDS

(entre 350gr et 450 gr chaque magret) : 15,00 / 17,00 € le kg



MAGRETS de CANARDS SECHES

Les magrets sont séchés naturellement, avec un ajout de sel et de poivre. DLC : 90 jours Poids : entre 280 gr et 300 gr chaque magret : 29,00 / 31,00 € le kg
A découvrir absolument, produit exceptionnel !



GESIERS DE CANARDS CONFITS

Les gésiers sont conditionnés par 4 en poche sous vide. Poids de la poche : entre 130 et 150 grammes : 21,50 / 23,50 € le kg



COU DE CANARD FARCI AU FOIE GRAS (30%) : 28,00 / 30,00 € le kg

Les cous pèsent entre 350 et 400g pour 5 personnes maximum



CÔTELETTES DE CANARDS : 22,00 / 24,00 € le kg (sous vide par lot de 4)

Conseil : à la poêle nature ou avec une sauce aux cèpes.

ROTI DE CANARD AU FOIE GRAS : 40,00 / 42,00 € le kg



Les rôtis pèsent aux alentours de 1 kg...idéal pour 5-6 personnes maximum. A faire cuire sur la grille du four pendant 40 minutes MAXIMUM. Récupérez ensuite le gras dans le lèche frites. Enfourez lorsque la température du four atteint les 180°C puis le découper au couteau électrique.