

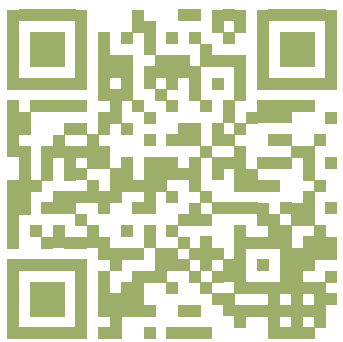
LA FERME DES CAMPAGNES

Lieu-Dit les Campagnes
46500 - ROCAMADOUR

05 65 33 62 54

ferme-des-campagnes@orange.fr

www.ferme-des-campagnes.com



www.ferme-des-campagnes.com

www.ferme-des-campagnes.com



TARIFS 2016

Les Campagnes
**Ferme des
Campagnes**
ROCAMADOUR
Eleveur de canards et Vigneron

Création & réalisation EWCOM



Foie gras

Pâtés / Cous farcis



FOIE GRAS ENTIER :

Mettre la boîte au réfrigérateur 24 h avant. Mais ne pas servir trop froid : « chamber » les tranches -coupées à l'avance- 30 mn avant de les servir, en entrée avec du pain de campagne frais ou toasté et du confit d'oignons.

BLOCS DE FOIE, RILLETTES :

Mettre la boîte au réfrigérateur 24 h avant. Servir très frais en tranches simplement avec du pain de campagne frais, ou en assiettes gourmandes (salades), ou sur toast à l'apéritif.

Conseils de dégustation :

FOIE GRAS ENTIER DE CANARD

98 % foie gras, sel, poivre

Boîte	4 parts - 110€/kg - Net 190g	20,90 €
	8 parts - 99,47€/kg - Net 380g	37,80 €
Bocal	4 parts - 119,47€/kg - Net 190g	22,70 €
	6 parts - 109,38€/kg - Net 320g	35,00 €

BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

Foie gras reconstitué, eau, sel, poivre, sucre, porto (sulfites).

Boîte	2 parts - 95,38€/kg - Net 65g	6,20 €
	4 parts - 85,38€/kg - Net 130g	11,10 €
	6 parts - 81,58€/kg - Net 190g	15,50 €
	10 parts - 74,69€/kg - Net 320g	23,90 €

LE COU FARCIS :

Le cou farci est à servir en entrée froide ou chaude.

Mettre la boîte au réfrigérateur 48 heures avant. Couper en tranches de 5 mm et ôter la graisse blanche qui est autour.

Ensuite, deux solutions :

Entrée froide : A servir bien frais en tranches en entrée, avec une salade verte parsemée de cerneaux de noix.

Entrée chaude : dorer rapidement sur poêle chaude des deux côtés et servir avec une petite salade verte

Conseils de dégustation :

PÂTÉ DE FOIE LE MÉDAILLON :

Couper en quartiers ou en fines tranches du centre vers le bord de façon à ce que chaque personne ait moitié foie gras et moitié viande de porc.

Servir frais en assiette avec une salade verte et du bon pain de campagne.

TERRINE AU FOIE DE CANARD & AU ROMARIN

maigre et gras de porc, 30% foie gras de canard, lait, oeuf, romarin, sel, poivre.

4 ps - 36,32€/kg - Net 190g 6,90 €

COUS DE CANARD FARCIS

maigre et gras de porc, 20% de foie gras, sel, poivre, graisse.

4 ps - 34,07€/kg - Net 270g 9,20 €

6 ps - 29,41€/kg - Net 425g 12,50 €

PÂTÉ DE FOIE DE CANARD Le Médaillon

50% foie gras, 48% maigre et gras de porc, oeuf, sel, poivre.

4 parts - 47,37€/kg - Net 190g 9,00 €

PÂTÉ DE FOIE DE CANARD Le Médaillon TRUFFE

50% foie gras, 48% maigre et gras de porc, oeuf, sel, poivre, truffe (tuber mélanosporum)1%

4 parts - 57,37€/kg - Net 190g 10,90 €

PÂTÉ AU FOIE DE CANARD et AU GENEVRIER

maigre et gras de porc, 30% foie gras de canard, oeuf, alcool de genévrier, sel, poivre

4 parts - 38,42€/kg - Net 190g 7,30 €

Magret fumé / Rillettes

LE MAGRET FUMÉ :

A consommer froid en fines tranches sur une salade comme les gésiers, en fines tranches avec des tranches de melon, ou encore en petits dés à l'apéritif.

Conseils de dégustation :

MAGRET FUMÉ

Magret de canard séché et fumé sous vide

8 ps - 29,38€/kg - Net 320 g

9,40 €



Rillettes de canard

Viande et graisse de canard, sel, poivre.

4 ps - 26,92€/kg - Net 130g

3,50 €

6 ps - 23,16€/kg - Net 190g

4,40 €

10 ps - 17,69€/kg - Net 390g

6,90 €

Confits

CONFIT :

Enlever la graisse (trempier la boîte dans de l'eau chaude avant de l'ouvrir). Saisir les confits au four cinq à dix minutes, ajouter ail et persil finement hachés. Servir avec des pommes de terre sarladaises et l'Amadour rouge (vin de la ferme).

GÉSIFIERS ET CŒURS CONFITS :

Enlever la graisse (trempier la boîte dans de l'eau chaude avant de l'ouvrir). Couper en fines lamelles. Faire revenir à la poêle. Servir sur une salade avec croûtons, cerneaux de noix et magrets fumés, accompagné de l'Amadour rosé ou du Marcaillou (vins de la ferme).

ASTUCE

Gardez la graisse.

Elle se conserve 3 mois au frigo et sert d'excellente matière grasse pour vos cuissons et poêlées.

CONFITS DE CANARD

Viande de canard, graisse de canard, sel, poivre.

Cuisse et aile 3 ps - 27,76 €/kg - Net 425g 11,80 €

1 aile 2 ps - 29,63 €/kg - Net 270g 8,00 €

2 ailes 4 ps - 26,79 €/kg - Net 560g 15,00 €

2 cuisses 2 ps - 25,18 €/kg - Net 425g 10,70 €

4 cuisses 4 ps - 21,76 €/kg - Net 850g 18,50 €

6 cuisses 6 ps - 21,55 €/kg - Net 1100g 23,70 €

12 cuisses 12 ps - 19,32 €/kg - Net 2200g 42,50 €

6 manchons 3 ps - 13,39 €/kg - Net 560g 7,50 €

GÉSIFIERS DE CANARD

6 parts - 39,50 €/kg - Net 200g 7,90 €

COEURS DE CANARD

29,17 €/kg - Net 120g 3,50 €

COUS ET AILERONS DE CANARD

4 parts - 8,71 €/kg - Net 425g 3,70 €

GRAISSE DE CANARD

8,00 €/kg - Net 350g 2,80 €

5,43 €/kg - Net 700g 3,80 €

Plats cuisinés

CASSOULET :

Verser tout le contenu dans un plat à four.
Saupoudrer de chapelure et faire gratiner au four 20 minutes. Servir bien chaud.

CUISSES AU VIN DE ROC-AMADOUR, AIGUILLETES FORESTIÈRES :

Faire réchauffer à la casserole à feu doux. Servir chaud avec des pâtes fraîches, un risotto, ou des galettes de pommes de terres.

HACHIS PARMENTIER :

Cette verrine pour une personne est prête à l'emploi. Elle est déjà nappée d'une croûte au fromage. Faire gratiner la verrine 10 mn à four très chaud. Servir bien chaud, la déposer sur une assiette agrémentée d'une salade mesclun.

Conseils de dégustation :

CUISSES AU VIN DE ROC-AMADOUR

56% cuisses de canard, sauce au vin (Vin de Roc-Amadour (sulfites), eau, fond brun (sulfites, blé, orge), champignons de paris, oignons grelots, carottes, sel, thym, laurier, poivre

2 ps 13,38€/kg - Net 800g	10,70 €
3 ps - 12,55€/kg - Net 1100g	13,80 €

AIGUILLETES A LA SAUCE FORESTIERE

Aiguillettes de canard, sauce forestière : eau, champignons, amidon de maïs, arôme (lactose, lait & dérivés, blé, orge) lait en poudre, crème en poudre, matière grasse végétale (lactose, protéine de lait) échalotes, extrait de vin blanc (sulfites) sel, poivre.

4 ps - 15,68€/kg - Net 880g	13,80 €
-----------------------------	---------

HACHIS PARMENTIER DE CANARD

Pomme de terre (43%), viande de canard dégraissée pré-salée (25%), lait (13%), poitrine de porc fumée, crème, cantal entre-deux, échalotes, concentré de tomate (tomates), ciboulette, laurier, poivre.

1 ps - 30,00€/kg - Net 250g	7,50 €
-----------------------------	--------

CASSOULET AU CONFIT DE CANARD

Confit, haricots, saucisse, saucisson (protéine de lait, lactose, muscade, traces oeuf), bouillon : concentré de tomates, graisse de canard, sel, poivre, oignons, thym, laurier.

2 ps - 10,60€/kg - Net 840 g	8,90 €
3 ps - 10,00€/kg - Net 1200g	12,00 €
5 ps - 8,48€/kg - Net 2100g	17,80 €

HARICOTS CUISINES AU BOUILLON DE CANARD

Haricots (lingots de vendée), bouillon : concentré de tomates, graisse de canard, sel, poivre, oignons, thym, laurier.

4 ps - 5,24€/kg - Net 840g	4,40 €
----------------------------	--------

MANCHONS DE CANARD AUX LENTILLES

Manchons, lentilles, carottes, oignons, bouillon : concentré de tomates, graisse de canard, sel, poivre, oignons, thym, laurier.

3 ps - 6,79€/kg - Net 840g	5,70 €
----------------------------	--------

Vins

Le Marcaillou - Rouge (Malbec et Merlot)

Côtes du Lot Rocamadour IGP, Rouge, 11,5%vol, Bouteille de 75 cl *	la bouteille	4,50 €	6,00 €/l
Robe brillante bordeaux, Nez fin et fruits rouges. Vif et souple, il est léger, fruité et agréable.			
SERVICE : à 12°C, accompagnant les salades (magrets, gésiers) et les grillades. A boire en toute simplicité dans les trois ans.	Carton 6 Btls	26,00 €	5,77 €/l

L'Amadour Rosé - (Gamay, Merlot et Malbec)

Côtes du Lot Rocamadour * IGP, 13%vol Bouteille de 75 cl	la bouteille	4,60 €	6,13 €/l
Belle robe brillante rose saumoné, Nez frais et fin aux notes de fruits rouges (cerise et framboise) et blancs (poire) et de fleurs d'acacias. Vif et rond en bouche, il apporte fraîcheur et fruité.			
SERVICE : à 10°C, en apéritif, avec salades, entrées et viandes blanches. A boire dans les 18 mois.	Carton 6 Btls	27,00 €	6,00 €/l

L'Amadour Rouge 2014 (Merlot 60%, Malbec 40 %)

Côtes du Lot Rocamadour IGP, 13%vol Bouteille de 75 cl *	la bouteille	5,30 €	7,06 €/l
Robe intense aux reflets violets. Nez de fruits noirs aux notes végétales (cassis, mûres) soutenu par une note épicée et poivrée. Il présente une bouche très ample et épicée aux tanins fins et velours.			
SERVICE : à 15°C, accompagne le magret ou le confit de canard, le fromage Rocamadour. Garde jusqu'à 5 - 6 ans.	Carton 6 Btls	30,00 €	6,66 €/l

Le Sillon Rouge 2014 - (Malbec et Merlot)

Côtes du Lot Rocamadour IGP, 13,5%vol Bouteille de 75 cl *	la bouteille	7,10 €	9,46 €/l
Robe intense presque noire. Nez de fruits noirs (mûres, pruneau) aux notes boisées, arômes de griottes à l'eau de vie, Très structuré en bouche, il est intense et long en finale, notes boisées.			
On doit sa concentration à un faible rendement sur pied et un long élevage au chai de 18 mois. SERVICE : à 18°C, accompagne les viandes rouges, gibiers et fromages. Garde jusqu'à 8 ans.	Carton 6 Btls	41,00 €	9,11 €/l



* Contient des Sulfites

Truffes

Truffes noires

Truffe morceaux (tuber mélanosporum), eau, sel. En bocal
Poids net 12,50g (176€ les 100grs) 22,00 €

Huile de Noix

Huile de noix

Huile de noix
Bouteille de 25 cl 9,50 €

Coffrets cadeaux

La Valisette Dégustation

Petit coffret garni d'1 bloc de foie 65 g
1 rilette 130 g, 1 confit d'oignons 100 g

14,50 €

La Corbeille Gourmande

Corbeille cartonnée garnie de 1 Confit 1 aile 270g
1 pâté de foie 190g, 1 Rillettes 190g, 1 Confit d'oignon 100g

26,80 €

Le Coffret Prestige

Coffret carton garni de 1 bocal foie gras 4 ps, 1 confit 2 cuisses, 1 pâté, 1 rilette 190 g

49,50 €

voir photos et dimensions ainsi qu'un plus large choix de coffrets sur
www.ferme-des-campagnes.com

Conditions

Conditions générales de vente

1 - GARANTIE ET DISPONIBILITE DES PRODUITS
Nous garantissons nos conserves, dans la limite où vous voudrez bien nous retourner toute boîte présentant une anomalie.

Nos produits provenant exclusivement de notre production sont disponibles dans la limite de nos stocks. Concernant le vin, lorsqu'un millésime sera épuisé, il sera remplacé par le millésime suivant (qualité équivalente). Si nous ne pouvons honorer notre commande, vous seriez avisé par retour de courriel et votre règlement vous serait immédiatement retourné.

2 - DELAI DE LIVRAISON

Les commandes sont expédiées dans l'ordre de leur réception ou à la date que vous nous préciserez. Le délai de livraison est de 5 à 10 jours à compter de la date de réception de votre commande. Passé ce délai, merci de nous avertir si vous n'avez pas reçu votre commande. Pour les Fêtes de fin d'année, nous vous conseillons de passer vos commandes avant le 15 Décembre afin d'éviter les surcharges de cette période. Passé cette date, nous ne pouvons plus vous garantir le délai de livraison.

3 - CONDITIONS DE LIVRAISON

- Colis jusqu'à 30 Kg : par la Poste en colissimo suivi ou par transporteur routier remis contre signature.
- colis de plus de 30 kg : transporteur routier contre signature.

En cas d'absence lors de la livraison :

Par la poste : un avis de passage doit vous être laissé dans la boîte aux lettres, avec lequel vous devrez aller retirer le colis au bureau de poste indiqué (muni d'une pièce d'identité).

Par transporteur : un avis de passage est laissé par le chauffeur, afin de prendre rendez-vous pour une re-livraison.

Tous nos colis sont expédiés sous la responsabilité du transporteur ou de la poste. Si votre colis est abîmé, mettez des réserves sur le bordereau de transport et contactez-nous rapidement.

4 - FRAIS DE TRANSPORT

à calculer sur le montant total canard+vin (le cas échéant)

Montant de la commande :

de 0 à 100 € : 12 €

de 100 € à 340 € : 19 €

au delà de 340 € Gratuit

4 - POUR PASSER COMMANDE

La commande peut être passée par courrier, téléphone, fax, ou par internet (paiement sécurisé) sur : <http://www.ferme-des-campagnes.com>

5 - REGLEMENT

Le règlement s'effectue à la commande par CB (visa/ carte bleue/ mastercard) ou par chèque.

Toute commande sans règlement ne sera pas expédiée.



Toute commande non accompagnée du règlement ne sera pas expédiée

BON DE COMMANDE

Nom : Prénom :

Adresse :

Code postal : Ville :

Tél : Code porte :

Email :

	Parts	Net	Prix €	Qt	Sous Total
FOIE GRAS ENTIER DE CANARD - 98 % foie gras, sel, poivre					
Boîte	4 Ps	190 g	20,90
	8 Ps	380 g	37,80
Bocal	4 Ps	190 g	22,70
	6 Ps	320 g	35,00
BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD					
	2 Ps	65 g	6,20
	4 Ps	130 g	11,10
	6 Ps	190 g	15,50
	10 Ps	320 g	23,90
PÂTÉ DE FOIE DE CANARD Le Médailleon					
	4 parts	190 g	9,00
PÂTÉ DE FOIE DE CANARD Le Médailleon TRUFFE					
	4 parts	190 g	10,90
PÂTÉ DE FOIE DE CANARD AU GENEVRIER					
	4 parts	190 g	7,30
TERRINE AU FOIE DE CANARD & AU ROMARIN					
	4 Ps	190 g	6,90
COUS DE CANARD FARCIS					
	4 Ps	270 g	9,20
	6 Ps	425 g	12,50
MAGRET FUMÉ					
	8 Ps	320 g	9,40
RILETTES DE CANARD					
	4 Ps	130 g	3,50
	6 Ps	190 g	4,40
	10 Ps	390 g	6,90
CONFITS DE CANARD					
Cuisse et aile	3 Ps	425 g	11,80
1 aile	2 Ps	270 g	8,00
2 ailes	4 Ps	560 g	15,00
2 cuisses	2 Ps	425 g	10,70
4 cuisses	4 Ps	850 g	18,50
6 cuisses	6 Ps	1100 g	23,70
12 cuisses	12 Ps	2200 g	42,50
6 manchons	3 Ps	560 g	7,50
GESIERS DE CANARD					
	6 parts	200 g	7,90
COEURS DE CANARD					
		120 g	3,50
COUS ET AILERONS DE CANARD					
	4 parts	425 g	3,70
GRAISSE DE CANARD					
		350 g	2,80
		700 g	3,80

BON DE COMMANDE

	Parts	Net	Prix €	Qt	Sous Total
CASSOLET AU CONFIT DE CANARD					
	2 Ps	840 g	8,90
	3 Ps	1200 g	12,00
	5 Ps	2100 g	17,80
HARICOTS CUISINES AU BOUILLON DE CANARD					
	4 Ps	840 g	4,40
MANCHONS DE CANARD AUX LENTILLES					
	3 Ps	840 g	5,70
CUISSES AU VIN DE ROC-AMADOUR					
	2 Ps	800 g	10,70
	3 Ps	1100 g	13,80
AIGUILLETES A LA SAUCE FORESTIERE					
	4 Ps	880 g	13,80
HACHIS PARMENTIER DE CANARD					
	1 Ps	250 g	7,50
VINS					
Le Marcaillou	La bouteille	4,50 €
	Le carton	26,00 €
L'Amadour Rosé	La bouteille	4,60 €
	Le carton	27,00 €
L'Amadour Rouge 2014	La bouteille	5,30 €
	Le carton	30,00 €
Le Sillon Rouge 2014	La bouteille	7,10 €
	Le carton	41,00 €
TRUFFES NOIRES					
poids net 12,50 g			22,00 €
HUILE DE NOIX					
Huile de noix			9,50 €
COFFRET CADEAUX					
La valisette dégustation			14,50 €
La Corbeille gourmande			26,80 €
Le coffret prestige			49,50 €

TOTAUX				
Sous- total			
Frais de transport				
		de 0 à 100 €	12 €
		de 100 € à 340 €	19 €
		au delà de 340 €	GRATUIT
MONTANT TOTAL			
Chèque <input type="checkbox"/>		Numéro de carte bancaire		
Carte bancaire <input type="checkbox"/>		<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
		Expire le	Date et signature	crypto
		<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Astuce Frais de Port

Groupez votre commande avec des amis dans un seul colis et partagez ainsi les frais de port (nous acceptons plusieurs règlements pour une même commande)