



## TARIFS DES PRODUITS FRAIS A L'EXPEDITION

### SAISON 2020-2021



## IDÉES REPAS / CONSEILS DE DÉGUSTATION

LE FOIE GRAS : *Le grand classique, le produit phare des tables festives... !*

**Mi-cuit** : Il est tout prêt ! Couper en tranches fines et déguster ! En entrée avec du bon pain, tout simplement.

**Frais** : Eviné ou non, A cuisiner de multiples façons. *Guide de cuisson maison fourni avec le foie.*

### LES VIANDES :

**Les manchons confits** : *Le confit des jours de semaine !*

Ils sont assaisonnés, cuits, prêts à réchauffer et dorer à la poêle ou au four 10-15 mn

*Et avec, on sert quoi ?* Une petite salade, des lentilles ou haricots blancs ou flageolets cuisinés, ou des pommes de terre sautées.

**Les aiguillettes de canard** : *En voilà un repas facile et léger !*

Saisir ces délicieux filets à la poêle, 1 à 2 minute par face, saler, poivrer. On peut aussi parsemer de thym, ou déglacer la poêle avec un vinaigre de fruit.

*Et avec, on sert quoi ?* Une purée pardi ! de pommes de terre, de patates douces, de carottes...

**Le magret de canard** : *Le plat du Dimanche !*

Classique : cuire entier sur plancha, ou poêle : 8 minutes côté peau (éliminer la graisse en cours de cuisson, 5 minutes côté viande)

Pour changer : enlever la peau, couper en cubes de 3 cm, et monter des brochettes avec poivrons rouges, oignons.

*Et avec, on sert quoi ?* Une poêlée de haricots verts, de champignons ou des pommes de terre sautées.

**Les rillettes fraîches** : *A toutes les sauces !*

Elles ravissent les apéros, se servent en entrée.

Pour changer : on les mélange à des oignons, des lardons, de la tomate, et hop voici votre hachis Parmentier ou vos lasagnes maison !

### LES SALAISONS

**Saucisse sèche** : *Pour l'apéro....!*

**Magrets fumés** : *Le « jambon » de canard*

Classique : tranché sur une salade verte avec tomates, gésiers, lardons, noix, ou bien en entrée avec du melon.

Pour changer : tranché, sur la pizza maison, ou coupé en cubes dans une quiche ou un cake salé (en duo avec des pruneaux)

**Magret séché fourré au foie gras** : *Le double effet dans votre assiette*

Tranché en apéritif ou en entrée avec une salade (mâche, feuille de chêne).

## COMPOSEZ VOUS MEME VOTRE COLIS –

### 3 PRODUITS MINIMUM

DESIGNATION	Prix unitaire	Quantité	Montant
<b>Foie gras Frais NON éveiné</b> (pièce, 530g min de moyenne), <i>pour 4/5 pers</i>	21.20 €		
<b>Foie gras Frais Éveiné</b> (pièce, 530g min de moyenne), <i>pour 4/5 pers</i>	24.40 €		
<b>Aiguillettes fraîches</b> (poche de 400g minimum de moyenne) <i>Pour 3/4 pers</i>	6.80 €		
<b>Magret frais</b> (pièce, 500 g minimum de moyenne) <i>Pour 2/3 pers</i>	8.20 €		
<b>Manchons confits</b> (poche de 4), <i>Pour 2/3 pers</i>	5.60 €		
<b>Rillettes fraîches</b> (barquette de 250g) <i>Pour 3/4 pers</i>	3.60 €		
<b>Saucisse sèche</b> (40% canard), les 150g	4.50 €		
<b>Magret séché fumé tranché</b> (150g), <i>Pour 3/4 pers</i>	7.50 €		
<b>Magret séché fumé entier</b> (340g), <i>Pour 6/8 pers</i>	10.50 €		
<b>Magret séché fourré au foie gras</b> (270g minimum de moyenne) <i>4/5 pers</i>	14.85 €		
<b>Foie gras Mi Cuit</b> (250g) <i>Pour 2/3 pers</i>	24.50 €		
<b>FRAIS DE PORT</b>			
<b>Frais de port pour 3 produits (minimum)</b>	23.00 €		
<b>Majoration de 1.00 € par produits supplémentaires</b>			
<b>MONTANT TOTAL</b>			

## Conditions Générales de Vente

- Chaque pièce est emballée sous vide et se conserve au frais. Vous pouvez aussi les congeler chez vous. Durée de conservation 1 an pour les viandes et foies frais 4-6 mois pour les confits.
- Nos produits frais, provenant exclusivement de notre production (1 seule production par semaine), sont disponibles dans la limite de nos stocks et des réservations clients, dans les périodes suivantes : du 16/09 au 21/12/2020 (*sauf les foies frais : jusqu'au 09/12/20*) et du 13/01 au 26/05/21.

### MODE D'EXPEDITION DU COLIS

- Les produits sont expédiés en colis par Chronofresh en 24h avec respect de la chaîne du froid (garantie par Chronopost).
- Nous convenons avec vous d'une date et d'une adresse qui vous convient et à laquelle vous êtes présent(e) ce jour-là.
- Nous expédions la veille et vous êtes tenu(e) informé(e) par SMS ou Mail de l'acheminement du colis.
- Poids maximum du colis : 25 kg

### POUR COMMANDER

Les commandes se font exclusivement **par téléphone** et au minimum **10 jours avant**, pour les raisons suivantes :

- Le stock est limité, les denrées sont périssables et chaque semaine, le nombre de canards produits est limité.
- Nous devons convenir ensemble d'un jour de livraison.

### REGLEMENT

Par cartes bancaire en VAD (vente à distance) ou par chèque. Toute commande non accompagnée du règlement ne sera pas expédiée.

**Tel : 05.65.33.62.54**

**@ : [ferme-des-campagnes@wanadoo.fr](mailto:ferme-des-campagnes@wanadoo.fr)**

E.A.R.L. Ferme Des Campagnes  
Les Campagnes 46500 ROCAMADOUR