

**TARIFS DES PRODUITS FRAIS POUR LES
LOCAUX AVRIL – MAI 2020**

MODE « DRIVE » OU LIVRAISON GRATUITE*



En cette période de confinement, tout comme nous, vous adaptez votre consommation et votre façon de manger. Plus de gros repas entre amis certes, mais toujours se casser la tête (et même plus que d'habitude) pour savoir quoi faire à manger pour nourrir la maisonnée.

Nous vous proposons une sélection de produits frais, séchés ou mi-cuits qui vous permettront de faire des repas simples, mais toujours goûteux et, plus que jamais, de vous faire plaisir.

Cerise sur le gâteau, vous consommerez solidaire en faisant vivre votre producteur de canards préféré ! 😊

Prenez soin de vous et de vos proches,
Gardez le moral et à bientôt !

L'équipe de la Ferme des campagnes

**Dans un rayon de 30 km autour de la ferme*

IDÉES REPAS / CONSEILS DE DÉGUSTATION

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...mais en Visio-conférence bien sûr !*

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)

LE FOIE GRAS : *Parce que se faire un petit plaisir n'est pas interdit...*

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

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

Tous nos produits frais sont disponibles
(CF TARIF FRAIS GENERAL)

BON DE COMMANDE

DESIGNATION	DLC	Prix unitaire	Quantité	Montant
Manchons confits (poche de 4), Pour 2/3 pers	21 Jours	5.60€		
Aiguillettes fraîches (poche de 400g minimum de moyenne) Pour 3/4 pers	21 Jours	6.70€		
Magret frais (pièce, 500 g minimum de moyenne) Pour 2/3 pers	21 Jours	8.20€		
Rillettes fraîches (barquette de 250g) Pour 3/4 pers	21 Jours	3.60€		
Saucisse sèche (40% canard), les 150g	Nov 2020	4.30€		
Magret séché fumé <u>tranché</u> (150g), Pour 3/4 pers	Nov 2020	7.20€		
Magret séché fumé <u>entier</u> (340g), Pour 6/8 pers	Oct 2020	10.50€		
Magret séché fourré au foie gras (270g minimum de moyenne) 4/5 pers	Août 2020	14.10€		
Foie gras <u>Mi Cuit</u> (150g) Pour 2/3 pers	Nov 2020	14.20€		
Foie gras <u>Frais NON éveiné</u> (pièce, 500g min de moyenne), pour 4/5 pers	21 jours	19.50€		
Foie gras <u>Frais Éveiné</u> (pièce, 500g min de moyenne), pour 4/5 pers	21 jours	22.00€		
MONTANT TOTAL				
LIVRAISON GRATUITE OU DRIVE				0 €
MONTANT TOTAL COMMANDE				

Nos produits frais étant sous vide d'air, vous pouvez aussi les congeler chez vous. Durée de conservation 1 an pour les viandes et foies frais. 4-6 mois pour les confits.



Conditions Générales de Vente

- Chaque pièce est emballée sous vide et se conserve au frais.
- 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.

MODE DE RETRAIT DES COLIS

- Nous fonctionnons en mode « DRIVE » vous passez commande nous préparons votre colis il ne vous reste plus qu'à nous fixer une date et l'heure de RDV et vous pouvez venir chercher votre colis rapidement (pas de perte de temps, pas ou peu de contact).

MODE LIVRAISON GRATUITE

- Nouveau ! Nous vous livrons dans un rayon de 30 km autour de la ferme, n'hésitez plus, demandez nous !

POUR COMMANDER

Les commandes se font exclusivement **par téléphone** 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 ou de retrait.

REGLEMENT

Par carte bancaire, par chèque ou espèces.

Tel : 05.65.33.62.54

@ : ferme-des-campagnes@wanadoo.fr

E.A.R.L. Ferme Des Campagnes

Les Campagnes 46500 ROCAMADOUR